

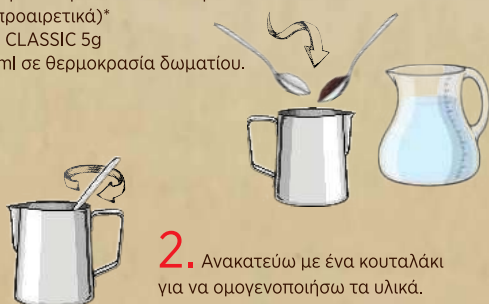
## Συμβουλές για την παρασκευή ενός τέλειου καφέ **NESCAFÉ CLASSIC** & **NESCAFÉ Frappé**.

\*Μέτριος 5g ζάχαρη / Γλυκός 10g ζάχαρη.

\*\*Η προτεινόμενη δοσολογία καφέ για ένα τέλειο ρόφημα, είναι 5g καφέ NESCAFÉ\*. \*\* Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε ποτήρι με διαφορετική χωρητικότητα, προσαρμόζετε τη δοσολογία ανάλογα.

### **NESCAFÉ CLASSIC**

**1.** Σε μία γαλιτέρα των 450ml προσθέτω:  
ζάχαρη (προαιρετικά)\*  
NESCAFÉ CLASSIC 5g  
νερό 250ml σε θερμοκρασία δωματίου.



**2.** Ανακατεύω με ένα κουταλάκι για να ομογενοποιήσω τα υλικά.

**3.** Ζεσταίνω το μίγμα στους 62-65 °C τοποθετώντας το ακροφύσιο εσωτερικά της γαλιτέρας, δημιουργώντας στροβιλισμό. Στόχος είναι να δημιουργήσω μια λεία, λεπτή και βελούδινη κρέμα χωρίς φυσαλίδες.



**4.** Προσθέτω 10ml συμπυκνωμένο γάλα στην κούπα (προαιρετικά).



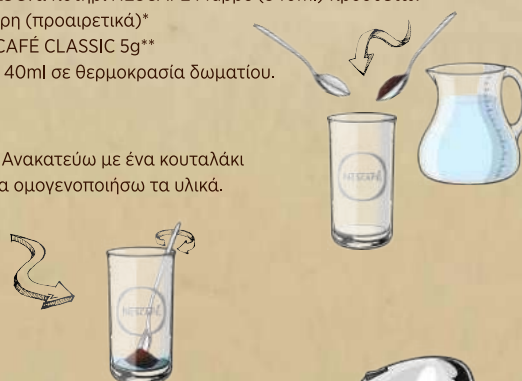
**5.** Σερβίρω στο πλάι της κούπας NESCAFÉ CLASSIC (350ml) με σταθερή ροή και ελαφριά κλίση.



### **NESCAFÉ Frappé**

**1.** Σε ένα ποτήρι NESCAFÉ Frappé (340ml) προσθέτω:  
ζάχαρη (προαιρετικά)\*  
NESCAFÉ CLASSIC 5g\*\*  
νερό 40ml σε θερμοκρασία δωματίου.

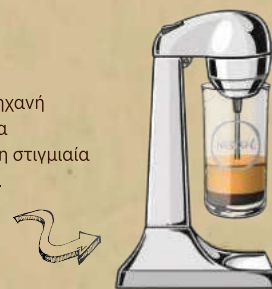
**2.** Ανακατεύω με ένα κουταλάκι για να ομογενοποιήσω τα υλικά.



**3.** Χτυπάω το μίγμα στη μηχανή ανάδευσης στη χαμηλή σκάλα ανοιγοκλείνοντας το διακόπτη στιγμιαία (όχι περισσότερο από 10 sec).



**4.** Προσθέτω στο μίγμα 4-5 παγάκια μεσαίου μεγέθους και 10ml συμπυκνωμένο γάλα (προαιρετικά).



**5.** Γεμίζω μέχρι το χείλος με κρύο νερό.



Προτιμήστε φιλτραρισμένο νερό (χωρίς υψηλές συγκεντρώσεις αλάτων) και χρησιμοποιείτε πάντα μεζούρα για την σωστή μέτρηση των υλικών σας.