



Kuvia toimitukselliseen käyttöön: www.akvamariini.fi/alpromedia

Alpro ja Sami Tallberg tarjoilevat kauden mielenkiintoisimmat kahvinautinnot

Suomalaiset rakastavat kahvia: olemme edelleen kahvin kulutuksessa maailman kärkimaita.¹ Perinteisen suodatinkahvin ohella makutottumuksemme ovat hiljalleen monipuolistumassa; kahvilakulttuurin myötä erikoiskahvit ovat kasvattaneet suosiotaan. Uusia kahvielämyksiä varten ei kuitenkaan aina tarvitse lähteä baristan palveltavaksi. Kardemummasta, suklaasta ja vaniljasta viehättyneet kahvi-ihanuudet valmistuvat hetkessä keittiömestari Sami Tallbergin Alprolle kehittämällä ohjeilla myös kotikeittimen äärellä. Tallbergin vinkeillä löytyvät erikoiskahveihin parhaiten sopivat soijajuomat, joilla tyylikkää kahviuomat valmistuvat luontaisesti maidottomina ja laktoosittomina sekä persoonallisella otteella.

Höyryävän kuuma kahvi polkaisee monelle päivän käyntiin, antaa vahvan päätöksen aterialle ja lämmittää rauhallisina talvi-iltoina sekä termospullossa hiihto- ja ulkoiluretkien eväänä. Jäämurskaan yhdistyvät kylmät kahvinautinnot taas sopivat pariksi tyylikkaille leivonnaisille ja nousevat monesti myös illanistujaisten suosikeiksi. Alpron keittiömestari **Sami Tallbergin** resepteillä kahvihetkestä muodostuu takuulla mieleenpainuva.

– Viileä vuodenaika houkuttelee lämpimien juomien äärelle. Uusissa kahviresepteissäni on klassisia makupareja, kuten appelsiini ja suklaa sekä kaneli ja kardemumma. Suklaista makua kahveihin saadaan uudesta **Alpro soya Fresh Choco** -suklaatuoresoijajuomasta. Jälkiruoan ja leivonnaisten kanssa kannattaa välillä tarjota jotain aivan uutta. Soijajuomalla kahviin saa täyteläisen, herkullisen maun, ja kakkupalan kumppaniksi valittu jäähdytetty kahvi tai mausteinen cappuccino tekee takuulla vaikutuksen tottuneimpaankin kahvijuojaan, Tallberg avaa uusien kahvireseptiensä koostumusta ja käyttötapoja.

¹ Lähde: www.kahvi.net

Soijajuomasta täydellinen tausta erikoiskahvin aromeille

Eurooppalaisen kahvilakulttuurin innoittamana myös suomalaiset ovat alkaneet etsiä uusia ideoita ja vaihtelua perinteiselle suodatinkahville. Pitkissä kahviuomissa kuten caffè lattessa tai cappuccinossa käytettyjen espresso-kahvishottien vahva maku kaipaa pyöristystä. Soijajuomien neutraali maku antaa täydellisen taustan kahvin vivahteikkaille aromeille. Viime vuosina erityisesti ulkomailla olevissa kahviloissa erikoiskahveissa on käytetty enenevässä määrin soijajuomia. Soijajuomien suosio on kasvussa myös suomalaisissa kahviloissa. Soijajuomalla taitetussa kahvissa kohtaavat vahvat ja lempeät maut muodostaen tasapainoisen liiton.

– *Erikoiskahvien perustaksi sopii parhaiten **Alpro soya Natural** -kalsiumsoijajuoma, jonka rakenne on optimaalinen mm. erikoiskahveihin tehtävään vaahtoon. Soijajuoma vaahtoa hyvin, ja parhaiten jääkaappikylmänä. Helpoiten vaahdotus onnistuu esimerkiksi sähkökäyttöisellä pallovatkaimella tai jopa sauvasekoittimella. Kun vaahdotetun soijajuoman kaataa kahvin joukkoon, se muodostaa herkullisen viileän vahtokukkasen kahvin pinnalle, mikä paitsi maistuu, myös näyttää upealta,* Tallberg jakaa ammattilaisen vinkkinsä.

Vaniljalla vaihtelua kahvihetkeen – kasvivoimasta potkua arkeen

Tallbergin jäädytetyssä Vanilla-kahvissa **Alpro soya Light** -kalsiumsoijajuoma yhdistyy yksinkertaisesti jäämurskaan ja vahvaan kahviin. Keveänmakuinen, viileä kahviuoma sopiikin esimerkiksi iltapäivän virkistäjäksi. Vanilla-kahvin voi halutessaan maustaa vielä vaikkapa pähkinäliköörillä ja kruunata näin talven juhlien ja illanistujaisten herkulliset tarjottavat.

Käsityönä valmistettavia erikoiskahveja ehtii parhaiten tekemään kiireettöminä vapaapäivinä. Arjen pyöryksessä kahviin saa kuitenkin helposti uusia aromeja kevyemmällä Alpro soya Light -juomalla, joka sävyttää kahvin hienoisella vaniljaisella vivahteella.

– *Alpro soya Light sekoittuu soijajuomista parhaiten suodatinkahviin, kunhan kahvia muistaa sekoittaa hyvin soijajuomaa lisätessään. Tällöin juoma ei sakkaudu kahvin kovasta lämpötilanvaihtelusta johtuen,* Sami Tallberg vinkkaa ja rohkaisee etsimään kahville uusia makupareja.

Alpro soya Natural ja Alpro soya Light -soijajuomissa on runsaasti hyvälaatuista kasviproteiinia sekä lisättyä kalsiumia, B2-, B12- ja D2-vitamiineja.

PIENI KAHVISANASTO

BARISTA on italiaa ja tarkoittaa espressokahvien valmistuksen ja tarjoilun hallitsevaa baarimestaria.

CAFÉ AU LAIT on ranskalainen maitokahvi, joka on valmistettu ranskalaiseen tapaan tummaksi paahdetusta kahvijauheesta. Siinä on yhtä paljon vahvaa kahvijuurmaa ja höyryävän kuumaa maitoa. Ranskalaisittain se tarjotaan laakeasta kulhosta.

CAFFÈ LATTE on korkeasta lasista tarjottava italialainen maitokahvi, jossa on yksi annos espressoa ja pari desilitraa kuumennettua maitoa.

CAFFÈ MOCHA on caffè latte, jossa on 2–4 cl suklaakastiketta ja pinnalla kermavaahtoa.

CAPPUCCINO sisältää yhden annoksen espressoa ja 1–1,5 dl kuumennettua maitoa. Osa maidosta on maitovaahtoa, joka jää juoman pinnalle.

CREMA on espresson pinnalle valmistusvaiheessa syntyvä kullanruskea vaahto, espresson sielu. Crema syntyy hienon jauhatuksen ja valmistusmenetelmän kovan paineen yhdistelmänä ja suojaa kahvin aromeja.

ERIKOISKAHVI on laadukas kahvipohjainen juoma, joka on valmistettu oikeaoppisesti tarkkojen valmistusmenetelmien mukaan.

ESPRESSO on pieni kupillinen (3–3,5 cl) tummapaahtoista, syvänmustaa kahvia, jonka pinnalla on 3–4 mm kullanruskea vaahto eli crema.

MOCHACCINO on caffè latte, jossa on 2–4 cl suklaakastiketta ja pinnalla maitovaahtoa.

MOCHACCINO FREDDO on kuten mochaccino, mutta se tarjotaan kylmänä jääpalojen kera.

MUTTERIPANNU (Moka Express) toimii liedellä ja siinä on kolme osaa: alaosa, yhdistetty suodatinastia ja vesiputki sekä yläosa. Mutteripannulla valmistettu espresso ei täysin vastaa sähköisellä espressolaitteella valmistettua. Juoma sisältää yleensä enemmän vettä kuin oikeaoppinen espresso. Alhaisen paineen vuoksi pannu ei myöskään muodosta espresson pinnalle cremaa.

PRESSOPANNU on lasinen kannu, jossa on kansi ja mäntä. Parhaan lopputuloksen saa käyttämällä pressopannulle sopivaksi jauhettua kahvia.

Lähde: Speciality Coffee Association of Europe (Finnish Chapter) ry
<http://scaefc.wordpress.com/kahvitieto/>



SAMI TALLBERGIN KAHVIRESEPTIT

(2–4 henkilölle)

SUKLAA-APPELSIINKAHVI A LA KEITTIÖMESTARI SAMI TALLBERG

¼ appelsiinin kuori
3 dl Alpro soya Natural -kalsiumsoijajuomaa
4 dl vahvaa kahvia
1 dl Alpro soya Fresh Choco -suklaatuoresoijajuomaa
(sokeria)

1. Pese ja raasta appelsiinin kuoresta uloin oranssi osa raastimen hienoimmalla terällä.
2. Kuumenna Alpro soya Natural -kalsiumsoijajuoma ja appelsiininkuoriraaste lähes kiehuvaan kattilassa. Anna maustua 5 minuuttia.
3. Keitä vahvaa kahvia.
4. Yhdistä kaikki ainekset ja vaahdota sauvasekoittimella.
5. Kaada juoma tarjolle kauniisiin lasihin ja koristele pinta appelsiinikuorisuikaleilla. Mausta halutessasi sokerilla ja tarjoile heti.



ALPRON MAUSTEINEN SOJACAPPUCCINO

4 dl vahvaa kahvia
3 dl Alpro soya Natural -kalsiumsoijajuomaa
½ tl kardemumman siemeniä
½ tl jauhettua kanelia
(sokeria)

1. Keitä ohjeen mukainen määrä vahvaa kahvia.
2. Kiehauta Alpro soya Natural -soijajuoma ja mausteet kattilassa ja anna maustua 5 minuuttia.
3. Lisää maustunutta soijajuoma kahvin joukkoon. Vaahdota seos sauvasekoittimella.
4. Mausta juoma halutessasi sokerilla.
5. Nauti leveistä cappuccino-kupeista tai tyylikkäistä lasista tumman suklaan tai keksien kanssa.



JÄÄHDYTETTY VANILLA-KAHVI SAMI TALLBERGIN TAPAA

4 dl vahvaa kahvia jäähdytettynä
4 dl Alpro soya Light -juomaa
20 + 20 kpl jääpaloja
(likööriä maun mukaan, esimerkiksi pähkinä-, kerma- tai minttulikööriä)

1. Keitä ohjeen mukainen määrä vahvaa kahvia.
2. Mittaa kahvi, Alpro soya Light -juoma ja 20 kpl jääpaloja tehosekoittimeen. Sekoita täysteholla 5 sekunnin ajan tai kunnes jääpalat ovat murskaantuneet.
3. Jaa loput jääpalat korkeisiin tarjoilulaseihin ja kaada kahvijuoma jääpalojen päälle.
4. Halutessasi voit maustaa kahvin liköörillä. Kaada haluamaasi likööriä valmiin juoman päälle ja sekoita.
5. Koristele lasit raakaruokokidesokerilla ja nauti!



Lisätiedot Alprosta ja tuotteista

Markkinointipäällikkö Tarja Ollila, VitaSeege Oy, puh. 0400 770 697, tarja.ollila@vitaseege.fi

Viestintätoimisto Akvamariini Porter Novelli, puh. (09) 241 0072, maiju.virtanen@akvamariini.fi

www.alprosoya.fi

www.facebook.com/alprosoya

*Belgialainen **Alpro** tuottaa ja markkinoi luonnollisia soijavalmisteita Euroopassa. Yhtiö on perustettu 1980 ja se on osa yhdysvaltalaisesta Dean Foods -yhtiötä. Kestävä kehitys toimii Alpron johtotähtenä, ja sen kaikki toiminnot tukeutuvat kolmeen P:hen, People (ihmiset), Planet (planeetta) ja Profit (tulos). Yhtiön menestys on saanut useita tunnustuksia, muun muassa Gazelle Food Industry -palkinnon ja Belgian ympäristöpalkinnon.*