



Sei Dein eigener Barista!

Schwarz oder mit Milch, nussig oder schokoladig: Für einen leckeren Kaffee ist im besten Fall nur ein einziger Knopfdruck nötig. So auch mit der LatteGo von Philips. Wojtek Białczak, Chefröster der Berliner Rösterei Five Elephant, erklärt, wieso für ihn Espresso das Herz der Kaffeekultur ist und kreiert mit der LatteGo einen feurigen Ingwer-Espresso-Drink.

Espresso für Kaffee ist wie Margherita für Pizza. Wenn man ihn richtig macht, schmeckt alles andere umso besser.



Wojtek Białczak

Gut zu wissen:

Espressobohnen und -pulver sollten frisch verwendet und innerhalb von zwei bis acht Wochen ab Röstungsdatum aufgebraucht werden. Bei der Zubereitung können verschiedene Stellschrauben gedreht werden:

- **Aromastärke:** Menge des verwendeten Espressopulvers
- **Kaffeefüllmenge:** Wie stark wird der Espresso mit Wasser verdünnt – weniger Kaffee bedeutet mehr Säure und Süße, mehr Kaffee resultiert in weniger Säure, aber mehr Bitterkeit
- **Mahlgrad:** Je feiner das Pulver, desto langsamer läuft das Wasser hindurch

Perfektes Timing:

Um den perfekten Espresso zu genießen, einfach die „Play“-Taste an der **Philips LatteGo** drücken und bis zum Hinweis „Enjoy“ warten. Das Ziel ist ein Zeitfenster von 36–48 Sekunden zu erreichen. Liegt die Zubereitungszeit außerhalb, den Mahlgrad in den Einstellungen nachjustieren.

Für das gewisse Extra:

Espresso kann ganz leicht mit Milch zu einem Espresso Macchiato oder Latte Macchiato verfeinert werden. Die Barista Milch von Weihenstephan beispielsweise hat einen Fettgehalt von drei Prozent und enthält vier Prozent Eiweiß. Dies sorgt für einen vollmundigen Geschmack. Das LatteGo Milchsystem mischt in der Aufschäumkammer Milch und Luft unter hoher Geschwindigkeit und erzeugt so cremigen Schaum. Zudem besticht es durch eine schlauchlose Anwendung. Die Reinigung ist komfortabel unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine möglich.

Philips Serie 5400 mit LatteGo Milchsystem
EP5447/90 • UVP 649,99 Euro



Spice up your life: Ingwer-Espresso-Drink für kalte Tage

Für das Rezept:

- Ein Glas mit Eis
- Spicy Ginger Soda oder Ginger Ale
- Gemahlene Muskatnuss
- Scheibe einer Mandarine oder Orange

1. Espresso in eine separate Kanne ziehen.
2. Glas mit Eis füllen und circa 100–120 ml Spicy Ginger Soda ausschütten.
3. Espresso darüber ausgießen, um eine schöne Schicht obenauf zu erhalten.
4. Nach Geschmack mit Mandarine, Orange und Muskatnuss garnieren.
5. Vor dem Genießen alle Zutaten miteinander verrühren – **Voilà!**

