

GODA SMAKKOMPISAR OCH VARMA KAFFEE DRINKAR

*Från Gävle
med kärlek*



HERITAGE
SELECTION BY 



HERITAGE SELECTION BY **GEVALIA**

Din **UPPLEVELSE** här och nu – det är målet för vårt kaffes långa resa.

Vi är stolta över att kunna presentera Gevalia Heritage Selection:

UTVALT KVALITETSKAFFE RIKT PÅ ARV, historia och **OMTANKE**.

Med **PASSION** för kaffets alla inneboende möjligheter har **SMAKER** och **DOFTER** förfinats till **PERFEKTION**. Välj mellan två stilar med karaktär och personlighet: **LYXIGA OCH FRUKTIGA 1853**, och **GENERÖSA OCH NÖTIGA 1920**.

HANTVERKET och omsorgen sträcker sig hela vägen från välvalda odlingsplatser, via **OMSORGSFULL ROSTNING** i Gäule till din nybryggda kopp kaffe. Allt med **KÄNSLA OCH KUNSKAP** från över 100 års **TRADITION OCH PASSION**.

.....
**En smakrik
historia**
.....

.....
**Hantverk
& känsla**
.....



HERITAGE SELECTION
 ARABICA KAFFEBØRNER
 HERITAGE SELECTION - ARABICA
 TRADITION & KVALITET

HERITAGE SELECTION
 ARABICA KAFFEBØRNER
 HERITAGE SELECTION - ARABICA
 TRADITION & KVALITET

HERITAGE SELECTION
 ARABICA KAFFEBØRNER
 HERITAGE SELECTION - ARABICA
 TRADITION & KVALITET

GEVALIA
 HERITAGE SELECTION
1853
 LYKHET & FRUKTTILT
 LUKKJELIG & FRUKTAGTIG
 LUKSURIØS & FRUKTTIG

SLOW ROASTED ARABICA KAFFEBØRNER NØRREKJØTT TRADITION & KVALITET
 WHEEL ROAST MØRKEKJØTT MØRKEKJØTT

350 G C
 HELE KAFFEBØRNER / HELE KAFFEBØRNER
 HELE KAFFEBØRNER / WHOLE BEANS

GEVALIA
 HERITAGE SELECTION
1920
 GENLEIET & NOTTET
 GENLEIET & NOTTET
 GENLEIET & NOTTET

ARABICA KAFFEBØRNER NØRREKJØTT TRADITION & KVALITET
 WHEEL ROAST MØRKEKJØTT MØRKEKJØTT

350 G C
 HELE KAFFEBØRNER / HELE KAFFEBØRNER
 HELE KAFFEBØRNER / WHOLE BEANS

Att hitta de där riktigt bra smakkombinationerna till ett **MÖRKROSTAT KAFFE** kan vara en utmaning. Här bjuder vi på fyra recept på **SMAKKOMPISAR** som passar perfekt.

MÖRK CHOKLADBROWNIE MED NÖTTOPPING

12–16 bitar

200 g smör, i bitar

200 g mörk choklad – 70%, i bitar

ca 3 dl strösocker

3 st ägg

1 tsk vaniljsocker

ca 2 dl vetemjöl Special

1 krm salt

1 tsk chiliflakes

1 sats choklad & kaffefrostning, se recept nedan

1 dl nöthack (t ex hasselnöt, valnöt, pecannöt, pistagenöt, mandel)

Smörj och mjöla en fyrkantig form, cirka 25x25 cm, klä botten med bakplåtspapper.

Smält smör och choklad i en kastrull på medelhög värme. Ta av kastrullen från värme och rör i socker, ställ åt sidan och låt svalna en stund.

Rör i äggen, ett i taget, och därefter vaniljsocker. Avsluta med att blanda i mjöl, salt och chiliflakes.

Slå smeten i formen, bred ut i hela. Grädda i ugn på 175° C i cirka 15–20 minuter, kakan ska vara fast i kanterna men lite mjuk i mitten.

Ta ut och låt svalna 15 min i formen, bred på frosting och strö över nöthack.

CHOKLAD & KAFFEFROSTING

75 g smör

¾ dl Gevalia Heritage Selection, nybryggt

½ dl kakao

1 ½ msk vaniljsocker

5 dl florsocker

Smält smöret i en kastrull, tillsätt kaffe, kakao, vaniljsocker och florsocker och blanda väl under medelhög temperatur.

När frosting har en bredbar konsistens är den redo att användas.



DAMMSUGARE

15–20 stycken

100 g mjukt smör

1 dl florsocker

3 msk kakao

6 dl smulor från sockerkaka, småkakor eller bullar

1 msk snabbkaffepulver

1 tsk vaniljsocker

1–2 msk arraksessens eller punsch efter smak

400 g marsipan – valfri färg (röd, grön, vit m.fl.)

florsocker till utkavling

200 g mörk Choklad - 70 %, hackad

Rör smör, socker och kakao krämigt. Rör sedan i smulor och smaka av med arrak/punsch och kaffe efter smak.

Dela degen i 4 delar, rulla till aulånga rullar och lägg in dem i frysen.

Dela marsipanen 4 delar, rulla till aulånga rullar och kavla ut rullarna till ark cirka 2 mm tjocka. (Använd florsocker att "mjöla" med om marsipanen kladdar.)

Ta ut degrullarna ur frysen och rulla in dem i marsipanen, lägg skarvarna omlott och nedåt, lägg tillbaka dem i frysen.

Smält 1/3 av chokladen i vattenbad, ta av skålen från värmen så fort chokladen smält. Hacka och rör i resten av chokladen så att den smälter, låt svalna lite.

Ta ut rullarna ur frysen, skär dem i 3–5 cm långa bitar och doppa ändarna i den smälta chokladen och lägg på plåt med bakplåtspapper. Förvara dammsugarna svalt.

Scanna mig för
fler recept på
smakompisar.



CROISSANT MED KRÄMIG ÄGGRÖRA OCH PANCETTA

10 portioner

20 ägg

2 dl grädde

100 g smör

salt

peppar

10 st croissanter

2-3 st röd lök, tunnskiivad

1-1 ½ dl lagrad ost, rivnen

30 skivor Pancetta, tunnskiivad

Knäck ägg i en kastrull, slå på grädde och smör.

Ställ kastrull på medelhög värme och rör om ägggröran till önskad konsistens, smaka av med salt och peppar.

Dela croissant och "rosta" insidan snabbt. Lägg först på lök, sen ägggröra och toppa med rivnen ost och pancetta.

Servera med frukt eller grönsallad.



CROUQUE MONSIEUR DE LUXE

10 portioner

10 skivor surdegsbröd (alt. 2 mindre/person)

10 msk smör

10-20 skivor skinka – bra sort

1 l gruyere, grovriiven

1 dl dijonsenap

1 sats bechamel, se recept nedan

10 port grönsallad

dijonnaise

Smöra bröd och stek/rosta ena sidan så den blir gyllenbrun.

Vänd på brödskiivorna och bred på dijonsenap, bechamel och ost.

Lägg på skinka och sen mer bechamel och ost.

Baka i ugn på 225°C i 10-15 minuter.

Servera med grönsallad och kanske lite dijonnaise på sidan.

BECHAMEL

3 msk smör

3 msk mjöl

7 ½ dl gräddmjölk

salt

peppar

muskotnöt

Smält ihop smör och mjöl under omrörning.

Slå på gräddmjölken och koka upp under omrörning, smaka av med salt, peppar och muskot.

Ta av från värme och låt svalna lite innan den ska användas.

KAFFEDRINKSTRENDEN fortsätter att växa och utvecklas i takt med gästernas **UPPSKATTNING** och efterfrågan. Här bjuder vi på fyra recept på drinkar med ett riktigt **KVALITETSKAFFE**.



KOKOSKAFFE & CHOKLADDRINK

1 drink

1–2 msk Nutella

1 msk nöt/kokoshack – hasselnöt + rostad kokosflakor blandade

1 dl Gevalia Heritage Selection, nybryggt

2 dl kokosmjölk, sötd, skummad

Ringla lite Nutella i botten på ett glas. Bred lite Nutella på kanten av glaset, doppa eller pressa i nöthack på kanten.

Slå på kaffe och toppa med skummad mjölk.



MOCHAMINT & CHOKLADDRINK

1 drink

1 msk chokladsås

2–3 After eight

1 dl Gevalia Heritage Selection, nybryggt

2 dl mjölk eller ärtdryck, varm + grön hushållsfärg

2–3 msk grädde, lättvispad

Eu. hyulad choklad & myntablad

Häll chokladsåsen i botten på en kopp eller glas.

Lägg sedan 2–3 skivor After eight i botten.

Slå på 1 dl kaffe, rör om så det blandas och toppa/skikka den varma mjölken, färgad med lite grön hushållsfärg.

Toppa med en klick grädde, hyula över chokladflis och garnera med ett myntablad. Servera direkt.

MAZARINKAFFE

1 drink

½ msk mandel, rostad och hackad

½ msk salted caramelströssel

1 msk glasyr (2 dl florsocker + 2 msk vatten)

1 ½ dl mandelmjölk - skummad

1 ½ dl Gevalia Heritage Selection, nybryggt

Blanda mandel och salted caramelströssel.

Doppa eller "ringla" glaskanterna i glasyr och pressa sen kanten i strössel.

Slå på den skummade mandelmjölken och avsluta med att hälla i kaffet.



PEPPARKAKS- KAFFE

1 glas

2 dl Gevalia Heritage Selection, nybryggt

2 msk pepparkakskrydda

1 msk farinsocker, mjuk

1 dl mjölk eller ärtdryck, skummad

1 pepparkaka

1 krm pepparkakskrydda

Brygg kaffe med pepparkakskrydda i kaffefiltret.

Lägg farinsocker i botten av en kopp eller glas och slå på 2 dl kaffe, rör om.

Toppa med skummad mjölk, lägg på en pepparkaka och pudra pepparkakskrydda på.



*Scanna mig
för fler
smakfulla
drinkrecept.*

Locka dina gäster att prova Gevalia Heritage Selection's kaffedrinkar

Vi har tagit fram smakfullt lockande affischer (70x100) till gatupratare för kommunikation utanför ditt kafé. När dina gäster kommer in möts de av diskskyltar med hjärtstöd och antistatiska stickers för applicering på glasyltor (A5) med samma budskap. Prata med din representant från JDE Professional för att beställa ditt material.

