STARBUCKS COLD DRINKS AT HOME

Ingredients
For the ice latte:
8 teaspoons coffee
8 cups of cold water (for every 1 teaspoon of gro
3/4 cup milk
Ice
a little liquid vanilla
For the caramel macchiato:
3/4 cup milk
A little caramel sauce (to taste)
a little liquid vanilla
Ice
coffee + cold water
For the strawberry frappuccino:
liquid vanilla drop
A little bit of caramel sauce
300 ml milk
Ice
3 tablespoons strawberry sauce
Chantilly cream
For the chocolate frappuccino:
2 teaspoons liquid chocolate (or tablespoon)
a little liquid vanilla
1 cup milk
Ice
Chocolate sauce
Chantilly cream
For the caramel frappuccino:
1 cup milk
Ice
coffee + cold water
caramel sauce
Chantilly cream

Directions

للآيس لاتيه: نضع في وعاء القهوة مع الماء ونخلطهم جيداً حتى الذوبان ثم نضعهم في الثلاجة حتى تبرد((الكاسة الكبيرة بتاخذ 2 ملعقة صغيرة من القهوة وانا عندي 4 كاسات يعني بدي 8 ملاعق ؛لكل ملعقة صغيرة = قدر فنجان قهوة من الماء ساخن)،(طبعاً انا عملت بكاسة حجمها كبير يعني ملعقة ونص والحجم الصغير ملعقة؛ أوعكم تكتروا ماء لإن بتخف الطعمة))، ثم نأتي بكأس ونضع به الحليب , ثلج , فانيليا سائلة , قهوة الباردة وبعدها تصبح الآيس لاتيه جاهزة. للكراميل ماكياتو: اولاً نأتي بالحليب ونقسمهم إلى قسمين نضع أول قسم في كأس التقديم والقسم الثاني نضعه في زجاجة ونقوم بخضها ليتشكل مع الحليب رغوة كثيفة ثم نضع في كأس التقديم صوص الكراميل , نكهة الفانيليا السائلة , ثلج , ثم ننزل عليهم رغوة الحليب والقهوة وللزينة نضع على الوجه صوص الكراميل وبعدها يصبح جاهزاً.
للفريز فربتشينو: اولا نضع الفانيليا , صوص الكراميل , حليب , ثلج ونحركهم ونضعهم في محضرة الطعام ونخلطهم ثم نأتي بكأس التقديم ونضع فيه صوص الفريز(او مربى الفريز فيكم تحطوا)، ثم نضع عليهم الخليط وعلى الوجه نضع كريمة شانتيه وصوص الفراولة للزينة وبعدها يصبح جاهزاً. للتشوكلت فربتشينو: في كأس نضع الشوكولا , الفانيليا , حليب , ثلج ونضعهم في محضرة الطعام ونخلطهم، ثم نضع في ،كأس التقديم صوص الشوكولا ونضع عليهم الخليط و على الوجه نضع كريمة الشانتيه وصوص الشوكولا للزينة وبعدها تصبح تشوكلت فربتشينو جاهزة. للكراميل فربتشينو: نضع في محضرة الطعام الحليب , ثلج , قهوة مذابة بماء, صوص الكراميل ونخلطهم ثم نضع الخليط في كأس التقديم، ونضع على الوجه كريمة الشانتيه وصوص الكراميل للزينه وبعدها يصبح كراميل فربتشينو جاهزاً.

C H E F O M A R

Bon Apetit!