



Pohoda Vánoc s vůní dobré kávy a tradičním cukrovím

Vánoce nejsou pouhým termínem vyznačeným červeně v kalendáři, do kterého musíme stihnout nakoupit dárky, upéct cukroví, uklidit celý byt. Jsou obdobím stráveným ve společnosti rodiny a přátel, klidně plynoucím časem provoněným typickými vánočními vůněmi, a také časem protkaným oblíbenými vánočními melodiemi. Jsou naším soukromým ostrovem, na který se každoročně vracíme, abychom uprostřed hektických dní oprášili prastaré tradice a ukryli pod vánoční stromek pečlivě vybrané dárky s touhou co nejvíce překvapit a potěšit. Proto se vždy snažíme objevit neobvyklý a originální dárek. Společnost Melitta přichází pro letošní Vánoce s kombinací tradice a neotřelosti v podobě limitované edice kávovaru Purista jubilee, který si nadělila k 111. výročí svého založení. Praktický kávovar zaujme na první pohled svým jedinečným matně černým provedením se zlatým chromováním a bude krásným šperkem v každé místnosti. Originální kávovar bude pro český a slovenský trh dostupný v omezeném množství, limitovaná edice je tak opravdovým sběratelským skvostem.

Mezi vánoční vůně jistě patří vedle oblíbené vanilky či skořice také čokoláda, nebo voňavá káva. Dokonalý chuťový požitek můžete zažít díky kávě připravené kávovary Melitta, které jich dovedou vykouzlit až jednadvacet, od klasického espressa po mléčné kávové speciality. Objevte propojení kávy s vánočním cukrovím a zkuste upéct tradiční vanilkové rohlíčky trochu jinak. Recept je jednoduchý, nenáročný na čas a určitě vám zbyde dostatek času vychutnat si v klidu pohodovou sváteční atmosféru.

Kávové rohlíčky

Ingredience: 50g tmavé čokolády, 140g hladké mouky, 100g másla, 1 žloutek, 100g mletých vlašských ořechů, 30g moučkového cukru, 1 lžičce mleté kávy, tmavá čokoládová poleva, případně nasekané lískové oříšky na obalení.

Příprava: Vychlazenou čokoládu nastrojte v robotu a hoblínky uložte do mrazničky. Smíchejte ostatní přísady – nejlépe v robotu, zformujte kouli a dejte ji minimálně na hodinu do chladničky. Pak zapracujte do těsta čokoládu a opět dejte aspoň na chvíli vychladit.

Pro více informací kontaktujte:

Mgr. Kateřina Goroškov, e-mail: katreh@post.cz, tel.: 731 613 603, www.melitta.cz



Informace pro tisk

Praha, 28.11.2019



www.111yearsmelitta.com

Z těsta tvarujte malé válečky (měly by se ke koncům zužovat), zahněte do rohlíčků a pečte na plechu vyloženém pečicím papírem 10–12 minut při 160 °C. Po vychladnutí namáčejte v tmavé polevě a podle chuti můžete ještě obalit nasekanými ořechy.

Kávová moka kolečka

Ingredience: 3 lžičce espressa, navíc 20g mleté kávy, 1 vejce, 400g tuku, balíček vanilkového cukru, 110g moučkového cukru, 15ks ořechů nebo mandlí, 370g hladké mouky.

Příprava: Ušlehejte 200g tuku, 110g cukru, půl balíčku vanilkového cukru a vajíčko, poté přisypte 370g hladké mouky a 20g mleté kávy a vypracujte v tužší těsto. Nechte těsto odpočinout v chladu a poté ho vyválejte na 3 mm plát, ze kterého vykrajujte kolečka. Těsto pečeme v předehřáté troubě na 170 stupňů asi 10 minut.

Kávový krém připravte smícháním 200g tuku, půl balíčku vanilkového cukru a 3 lžic espressa. Vše vyšlehejte šlehačem do hustého krému. Krémem k sobě slepte dvě vychladlá kolečka. Kolečka můžete zdobit třeba čokoládovou polevou.

Kávovar **Melitta Purista jubilee edition** se vedle elegantního designu pyšní především jedinečným systémem přípravy kávy. Tento model v sobě ukrývá veškeré zkušenosti německého výrobce, který již 111 let zdokonaluje své technologie pro maximalizování vašeho požitku z kávy. Kávovar je vybaven tichým mlýnkem, který precizně nemele veškerá kávová zrna a díky speciálnímu systému pro extrakci aroma vám zajistí plnou chuť v každém šálku kávy. Zcela vyjímatelná varná jednotka usnadňuje čištění vnitřní části kávovaru a zachovává vysoký hygienický standard. Speciální tvrzený plastový povrch odkapávací mřížky je vysoce odolný proti poškrábání. Pomocí tlačítka Můj šálek kávy si pouhým stiskem snadno připravíte svůj oblíbený šálek kávy preferované intenzity a objemu. Šálek kávy jste si ještě nikdy nepřipravili elegantnějším způsobem!



Doporučená cena přístroje je 9 999,- Kč.

Pro více informací kontaktujte:

Mgr. Kateřina Goroškov, e-mail: katreh@post.cz, tel.: 731 613 603, www.melitta.cz

Informace pro tisk

Praha, 28.11.2019



www.111yearsmelitta.com



Rodinná firma Melitta působí na trhu od roku 1908. Založila ji paní Melitta Bentz, která díky vynálezu kávového filtru pozvedla každodenní rituál na čistý požitek z kávy. Společnost dnes řídí 4. generace rodiny Bentz a Melitta i nadále udává směr ve světě přípravy kávy. V jejím portfoliu lze nalézt vše, co je potřeba k přípravě kvalitního šálku kávy počínaje zrnkovou kávou, přes mlýnky na kávu, kávové filtry, překapávače na kávu až po plnoautomatické kávovary.

Pro více informací kontaktujte:

Mgr. Kateřina Goroškov, e-mail: katreh@post.cz, tel.: 731 613 603, www.melitta.cz