

Irish Coffee bereiden



Inleiding

Als je Irish Coffee drinkt, is het de sensatie om door de roomlaag heen de koffie met whisky te proeven. De manier van bereiden en de manier van serveren maken van deze koffie iets speciaals. Voor gasten is het bijzonder als je de Irish Coffee aan tafel bereidt. De volgorde en de manier van het maken van een Irish coffee is bij de tafeltechniek precies hetzelfde als achter de bar.

Benodigde materialen

Irish-Coffeeglas
lange lepel
onderzetbordje met een randje

Benodigde grondstoffen

35 cc Ierse whisky
bruine suiker
koffie
ongezoete lobbige slagroom

Werkwijze

1. Zet alle schone materialen klaar.
2. Schep de bruine suiker in het glas.
3. Schenk de whisky in het glas.
4. Verhit de whisky met stoom en roer de suiker erdoorheen, zodat deze oplost.
5. Schenk de koffie in het glas.
6. Schenk de room in het glas.
7. Garneer de koffie eventueel met een klein beetje cacao-poeder.
8. Serveer de Irish Coffee.

Tips

Als je de whisky in het glas even opwarmt, kun je, voordat je de koffie inschenkt, de whisky met een aansteker laten ontvlammen. De whisky maak je met het stoompijpe van de koffiemachine warm. Wees voorzichtig bij het inschenken van de hete koffie als het glas dun is. Afleidingen van deze koffie worden op dezelfde manier gemaakt, alleen wordt de whisky vervangen door een andere drank. French Coffee met Grand Marnier, Normandische koffie met calvados, Dokkummer koffie met Berenburger. Bij gebruik van likeuren minder bruine suiker gebruiken. Als je gezoete slagroom gebruikt, zal de slagroom zich gelijk mengen met de koffie; dit zal het uiterlijk geen goed doen.

Resultaat

De handeling is goed uitgevoerd wanneer:

- er een glas speciale koffie op een schoon onderzetbordje staat, die warm geserveerd kan worden.
- de smaak van de koffie zo is samengesteld dat geen van de ingrediënten overheerst.
- de slagroom op de koffie drijft zonder zich door de koffie te mengen.