

Café Intención

DE FAIRTRADE-PIONIER



KOFFIEINSPIRATIE VOOR ELKE MAAND



VOORWOORD

Wist je dat de beste arabica koffiebonen uit Midden- en Zuid-Amerika komen? Het klimaat en de hoogte bieden de ideale omstandigheden voor de koffiebonen om te groeien. Bij Café Intención halen we onze bonen daarom vooral uit Honduras en Peru. Landen die bekendstaan om hun specialty koffie. Al is de smaak van de koffie voor ons niet het enige wat telt. De leefomstandigheden van de koffieboeren vinden wij minstens zo belangrijk.

Daarom helpt Café Intención koffieboeren met eerlijke prijzen, goede handelsvoorwaarden en scholing, zodat ze kunnen bouwen aan een betere toekomst. Daarnaast worden de bonen biologisch geteeld, met natuurlijke meststoffen die de bodem gezond houden en de biodiversiteit bevorderen. Door voor Café Intención te kiezen, geniet je niet alleen van intense koffiesmaken, maar draag je ook bij aan een eerlijke en duurzame koffieketen.

Dol op koffie? Wij hebben onze favoriete koffierecepten voor je gebundeld. Van pannenkoeken tot cocktails en desserts. Laat je inspireren en geniet van onze (h)eerlijke koffie.



RECEPTEN

CHOCOLATE COFFEE TRUFFLES	JANUARI	5
COZY COFFEE INTENCIÓN	FEBRUARI	7
PEANUTBUTTER CAPPUCINO	MAART	9
LATTE MACCHIATO À LA FRAMBOISE	APRIL	11
KOFFIE CRÈME PUFFS	MEI	13
VEGAN IJSKOFFIE	JUNI	15
ESPRESSO MAKRONEN	JULI	17
ZOMERSE AFFOGATO	AUGUSTUS	19
JACKIE COLLINS	SEPTEMBER	21
HALLOWEEN MATCHA LATTE	OKTOBER	23
SINT'S PISTACHE SPICE	NOVEMBER	25
FEESTELIJKE KERSTCOCKTAIL	DECEMBER	27

CHOCOLATE COFFEE TRUFFLES

Het nieuwe jaar starten met gezonde voeding? Geen probleem met deze gezonde chocoladetruffels met koffie. Een heerlijk recept van Beaufood waarin goede koffie en pure chocolade met elkaar worden gecombineerd. Een waar smaakbommetje.

INGREDIËNTEN

40 gr cacao poeder
30 ml (plantaardige)melk
30 ml ahornsiroop
60 gr pure chocolade van ten minste 85%
1 el biologische koffiebonen van Café Intención

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Meng in een kleine kom de cacao poeder, (plantaardige) melk en ahornsiroop. Roer rustig met een vork tot alles goed gemengd is. Blijf prakken tot je een samenhangend geheel krijgt. *Let op: Door de cacao poeder kan het even duren voordat alles goed mengt. Is de vulling te droog? Voeg een extra lepel (plantaardige) melk toe. Te nat? Een theelepel extra cacao poeder lost dat op.*
- 2 Zet de vulling een kwartiertje in de vriezer of koelkast. Schep daarna met een theelepel 8 hoopjes en rol daar met je handen kleine balletjes van.
- 3 Smelt de chocolade au bain-marie.
- 4 Vijzel of hak de koffieboontjes tot fijne kruimels.
- 5 Bekleed een bord met bakpapier en wentel de balletjes door de gesmolten chocolade. *Tip: gebruik twee kleine vorkjes voor een gelijkmatige laag.*
- 6 Bestrooi met de koffie crunch en een paar korreltjes zeezout. Liever een pittige twist? Voeg wat gedroogde chilivlokken toe.
- 7 Laat de bonbons een half uur opstijven in de koelkast. De volgende dag zijn ze op hun lekkerst! Bewaar ze in een afgesloten bakje; in de koelkast blijven ze een week goed. Buiten de koelkast kan ook, maar gekoeld zijn ze het lekkerst.

COZY COFFEE INTENCIÓN

In de koude wintermaanden is er niets fijner dan een verwarmend drankje. De Cozy Coffee Intención is een moderne variatie op de Irish Coffee. Een heerlijke koffie om mee op te warmen na een winterse boswandeling of als dessert na een feestelijk diner.

INGREDIËNTEN

Voor 2 glazen

100 gr witte kristalsuiker	200 ml slagroom
3 el water	1 el suiker
100 ml sinaasappelsap	50 gr pure chocolade
100 gr ongezouten roomboter	1 sinaasappel
4 el Licor 43 Chocolate	
400 ml koffie van Café Intención	
Crema Aromatico bonen	

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Begin met het maken van de karamelsaus. Gebruik een kleine steelpan (geen pan met zwarte bodem, zodat je de kleur goed kunt zien) en voeg de kristalsuiker en het water toe. Zet de pan op middelhoog vuur en laat de suiker koken. Roer niet! Dit duurt ongeveer 10 minuten. Houd de pan goed in de gaten om te voorkomen dat de suiker verbrandt. Kleurt de karamel ongelijk? Kantel de pan voorzichtig heen en weer om de kleur te egaliseren.
- 2 Zodra de karamel een goudbruine kleur heeft, voeg je het sinaasappelsap toe. Let op: dit kan flink bruisen. Vormt zich een klont? Blijf rustig roeren, uiteindelijk lost het vanzelf op.
- 3 Snijd de roomboter in stukjes. Zijn alle klonten opgelost? Voeg de boter beetje bij beetje toe en blijf roeren tot je een mooie, glanzende karamelsaus hebt. De saus dikkt in zodra hij afkoelt. Laat 'm ongeveer 30 minuten staan voordat je 'm gebruikt in de koffie.
- 4 Schep 2-3 eetlepels sinaasappelkaramelsaus in de glazen. Schenk de helft van de Licor 43 erbij en vul aan met koffie.
- 5 Klop de slagroom met de suiker lobbeg. Schep een royale toef op de koffie. Hak de chocolade fijn en strooi over de slagroom. Rasp de sinaasappelschil (vermijd het witte gedeelte, dat is bitter) en verdeel ongeveer 1 theelepel per glas.
- 6 Werk af met nog 1 eetlepel karamelsaus per glas en serveer direct.

Tip: liever zonder alcohol? Vervang de likeur door chocoladesaus.

PEANUTBUTTER CAPPUCINO

Op zoek naar de ultieme pre- of post-workout boost? Deze cappuccino met pindakaas is dé koffiespecial om aan je sportroutine toe te voegen! De cafeïne geeft je energie terwijl de eiwitten uit pindakaas en hennepzaadpoeder helpen bij optimaal spierherstel.

INGREDIËNTEN

Voor 2 glazen

200 ml Café Intención espresso

200 ml volle melk

1 el pindakaas

5 gr pinda's

1 tl hennepzaadpoeder

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Meng de pindakaas met een garde door de volle melk en schuim op tot 60°C. Let erop dat de melk niet te heet wordt, anders kan deze verbranden.
- 2 Zet ondertussen 2 kopjes espresso.
- 3 Schenk de opgeschuimde melk langzaam bij de espresso's.
- 4 Hak de pinda's fijn en zeef het hennepzaadpoeder over de cappuccino's. Garneer met de gehakte pinda's.

Tip: extra lekker met een stukje pure chocolade erbij.

LATTE MACCHIATO À LA FRAMBOISE

Ben je gek op latte macchiato? Dan is deze kleurrijke variant een must-try! Naast de klassieke lagen van koffie en melk geven we 'm een verrassende twist met een laagje frambozencoulis onderin en romig pistacheschuim bovenop. Een feest voor het oog én de smaakpapillen.

INGREDIËNTEN

Voor 2 glazen

30 gr frambozensaus
250 ml volle melk
100 ml espresso van Café Intención
Crema Aromatico bonen
5 gr pistache pasta
5 gr ongezouten pistachenootjes
15 gr verse frambozen

Keukenbenodigdheden:

Melkopschuimer
Prikkers

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Verdeel de frambozensaus over glazen van minimaal 300 ml, zodat er een mooie laag zichtbaar is aan de buitenkant van het glas.
- 2 Schuim de helft van de melk op, laat kort afkoelen en giet deze op de frambozencoulis.
- 3 Zet de espresso en wacht minimaal 1 minuut voordat je deze in de glazen schenkt. Hierdoor wordt de melk steviger en krijg je mooie lagen. Schenk de espresso vervolgens langzaam met een schenkkannetje op de melk, zodat er een derde laag ontstaat.
- 4 Meng de pistachepasta met de overige melk tot een lichtgroene kleur ontstaat. Schuim dit op en schep het schuim voorzichtig op de latte macchiato.
- 5 Hak de pistachenootjes grof en gaarneer de latte macchiato met pistache. Prik verse frambozen aan een prikker en leg deze op het glas.

Tip: serveer voor de ultieme koffiebeleving met pistache- en frambozenmacarons.



KOFFIE CRÈME PUFFS

MEI

Een plaatje om te zien en nog lekkerder om op te eten! Deze heerlijke crème puffs zijn gevuld met een mengsel van witte chocolade, slagroom en koffie. Een onweerstaanbare lekkernij.

INGREDIËNTEN

Voor koffie crème

400 gr witte chocolade
600 ml slagroom
70 ml espresso van Café Intención
Crema Aromatico bonen
2 zakjes slagroomversteviger

Voor crème puffs

60 ml volle melk
60 ml water
60 gr ongezouten roomboter
½ el bruine basterdsuiker
½ tl zout
65 gr bloem
2-3 eieren

Voor deeg topping

90 gr ongezouten roomboter
(op kamertemperatuur)
70 gr bruine basterdsuiker
130 gr bloem

Extra benodigdheden en garnering

18 mokka-boontjes
1 el poedersuiker
Handmixer
Steekring ø7cm

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Koffiecrème maken: breek de witte chocolade in stukken en doe in een hittebestendige kom. Verhit de slagroom, giet over de chocolade en voeg de espresso toe. Roer tot een glad mengsel en laat minimaal 1 uur opstijven in de koelkast.
- 2 Deegtopping bereiden: kneed boter, suiker en bloem tot een soepel deeg. Verpak in vershoudfolie en laat 30 minuten koelen.
- 3 Soezendeeg maken: verwarm de oven voor op 250°C. Verhit melk, water, boter, suiker en zout in een steelpan. Voeg de bloem toe en roer tot het deeg loskomt van de pan. Schep het deeg in een mengkom en klop het los met een mixer. Voeg één voor één de eieren toe en mix tot het deeg glanst en duidelijke strepen vormt.
- 4 Deegtopping uitsteken: rol het gekoelde deeg tussen twee vellen bakpapier uit tot een dikte van 1 cm. Steek 6 rondjes uit (7 cm Ø).
- 5 Soezen opspuiten: spuit 6 rondjes (7 cm Ø) soezendeeg op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg op elk rondje een plak deegtopping en druk zacht aan.
- 6 Bakken: bak de soezen 1 minuut op 250°C. Zet de oven uit en laat de soezen 9 minuten erin staan. Zet de oven vervolgens op 170°C en bak nog 20 minuten. Laat de soezen 30 minuten afkoelen met de oven op een kier.
- 7 Vullen & garneren: snijd de bovenkant van de soezen af. Klop de opgesteven koffiecrème met slagroomversteviger tot een stevige, gladde consistentie. Spuit de crème in de soezen en plaats de bovenkant terug. Garneer met een klein toefje crème, mokka-boontjes en poedersuiker.

Café Intención
DE FAIRTRADE-PIONIER

Tip: serveer voor de ultieme koffiebeleving met pistache- en frambozenmacarons.

VEGAN IJSKOFFIE

Niets zo frustrerend als een romige ijskoffie die binnen no-time waterig wordt door smeltende ijsklontjes. Gelukkig heeft Beaufood daar een oplossing voor: espresso-ijsblokjes! In dit recept krijgen ze een extra twist met kardemom, een specerij dat perfect samengaat met de diepe smaak van koffie. Voeg daar romige kokosmelk aan toe en je hebt een onweerstaanbaar verrissende vegan ijskoffie. Met deze ijsklontjes in de vriezer zet je in een handomdraai de perfecte ijskoffie op tafel!

INGREDIËNTEN

Voor de espresso-kardemom-ijsblokjes

200 ml goede koffie of espresso (bijv. Crema Aromatico van Café Intención)
½ tl kardemom

Overige ingrediënten:

150 ml kokosmelk
Scheutje ahornsiroop
Snufje kaneel

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Zet 200 ml goede koffie of espresso en laat deze 15 minuten afkoelen. Roer de kardemom erdoor.
- 2 Giet het mengsel in een siliconen ijsblokjesvorm en laat minstens 4 uur in de vriezer opstijven.
- 3 Vul een glas met de espresso-kardemom-ijsblokjes en schenk er een shot verse espresso of koude koffie over.
- 4 Voeg de kokosmelk toe. Heb je een melkschuimer die koud kan opschuimen? Schuim de kokosmelk dan kort op voor een extra romige ijskoffie!
- 5 Zoet eventueel met een scheutje ahornsiroop en sluit af met een snuf kaneel. Even roeren en genieten maar.

Tip: Deze vegan ijskoffie smaakt heerlijk bij de espresso-makronen van het volgende recept.

ESPRESSO MAKRONEN

Zin in een lekker koekje voor bij de koffie? Schuif deze heerlijke espresso-kokosmakronen van Beaufood dan snel in de oven. Deze goudbruine koekjes zijn krokant van buiten en heerlijk smeuïg van binnen. Ze zijn eenvoudig te maken en smaken het allerlekkerst als ze net vers uit de oven komen.

INGREDIËNTEN

Voor 8 espresso makronen

180 gr geraspte kokos
 3 eiwitten (van grote eieren)
 75 gr suiker
 1 flinke tl maïzena
 3 el espresso
 2 el ahornsiroop
 ½ tl kaneel

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Meng de kokos, eiwitten, suiker, maïzena, espresso, ahornsiroop en kaneel in een kom tot een stevig beslag. Dek af met folie en laat 1 uur rusten op kamertemperatuur.
- 2 Verwarm de oven voor op 200°C en bekleed een bakplaat met bakpapier.
- 3 Vorm met een ijslepel of twee kleine lepels 8 bolletjes van het mengsel en plaats ze op de bakplaat.
- 4 Bak de makronen 15 minuten in het midden van de oven, of tot ze goudbruin zijn. Laat ze afkoelen op een rooster.

Tip: Dip de makronen na het afkoelen in gesmolten pure chocolade en laat ze uitharden in de koelkast. Combineer met een lekkere cappuccino en genieten maar!

ZOMERSE AFFOGATO

Affogato is een klassiek Italiaans dessert waarbij een bolletje vanille-ijs wordt overgoten met warme espresso – een eenvoudige, maar verfijnde traktatie. Voor deze heerlijke variant van Beaufood voegen we romige advocaat en knapperige huisgemaakte meringue toe. Het resultaat? Een verrukkelijke combinatie van warme en koude smaken, perfect als afsluiter van een brunch of lunch.

INGREDIËNTEN

Voor 2 porties

- 2 kopjes espresso van Café Intención Crema Aromatico bonen
- 2 bolletjes vanilleroomijs
- 2 el advocaat
- 1 eiwit (gebruik een kakelvers ei)
- 45 g suiker
- 1/2 tl maïzena
- 1/2 tl appelazijn

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Maak de meringue: zorg ervoor dat je kom vetvrij is. Klop het eiwit op hoge snelheid tot zachte pieken ontstaan. Voeg de suiker geleidelijk toe, één flinke eetlepel per keer, en wacht steeds tot de suiker volledig is opgenomen. Klop door tot het mengsel dik en glanzend is (ongeveer 4-5 minuten).
- 2 Meng de maïzena met de appelazijn in een klein kommetje tot een gladde massa. Voeg dit toe aan het opgeklopte eiwit en klop kort door tot alles goed gemengd is. Schep de meringue in een spuitzak voor mooie toefjes (optioneel).
- 3 Verdeel het vanilleroomijs en de advocaat over twee kleine glaasjes.
- 4 Schenk de hete espresso erover en maak het geheel af met een royale toef meringue. Voor een extra feestelijk effect kun je de meringue kort branden met een keukenbrander tot deze goudbruin kleurt, maar dit is niet noodzakelijk.
- 5 Serveer direct en geniet!

JACKIE COLLINS

Van borrel tot dessert, de Jackie Collins maakt van ieder moment een feestje. Een krachtige koffiespecial die zowel als cocktail of mocktail te maken is en bovendien supermakkelijk te bereiden is.

INGREDIËNTEN

Voor 2 glazen

300 ml koffie van Café Intención Crema Aromatico bonen
400 ml alcoholvrije gin
2 el citroensap (uit een flesje)
2 el suiker
1 citroen
Ijsblokjes

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Bereid de koffie volgens de aanwijzingen op de verpakking en laat het goed afkoelen. Verdeel vervolgens over de feestelijke glazen.
- 2 Meng de gin, citroensap en suiker goed door elkaar totdat de suiker is opgelost. Voeg dit mengsel toe aan de koffie. Snijd de citroen in schijfjes en voeg ijsblokjes toe aan de mocktail.
- 3 Garneer met de citroenschijfjes.

HALLOWEEN MATCHA LATTE

Zin in een griezelig lekkere koffie? Dan mag deze spooky halloween matcha latte niet ontbreken. Durf jij 'm op te drinken?

INGREDIËNTEN

Voor 2 glazen

- 400 ml koffie van Café Intención Crema Aromatico bonen
- 400 ml slagroom of kokosroom
- 2 tl matchapoeder
- 2 el honing
- 50 gr chocolade
- 2 takjes munt

Optioneel: groene vloeistof

Extra benodigdheden

Spooky glazen

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Zet de koffie volgens de aanwijzingen op de verpakking en schenk deze in de glazen. Klop de kokosroom of slagroom luchtig met de matcha en honing en schep dit voorzichtig bovenop de koffie.
- 2 Hak de chocolade fijn en verdeel deze over de glazen. Garneer met een takje munt.

SINTS PISTACHE SPICE

Een herfstig drankje dat perfect past bij de intocht van Sinterklaas, Pakjesavond of gewoon elke andere dag dit najaar: Sints Pistache Spice! Een heerlijke koffie met een vleugje pistache, pumpkin spice kruiden en slagroom, afgemaakt met pepernoten en pistachenootjes.

INGREDIËNTEN

Voor 2 glazen

- 4 el pistachecrème of -pasta
- 400 ml koffie van Café Intención Crema Aromatico bonen
- 2 tl pumpkin spice kruiden
- 200 ml slagroom
- 1 el suiker
- 25 gr kruidnoten
- 1 tl ongezouten pistachenoten

Extra benodigdheden

- Longdrinkglazen
- (Hand)mixer

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Verdeel de pistachecrème of -pasta over de glazen, zodat de bodem goed bedekt is.
- 2 Meng de koffie met de pumpkin spice kruiden en schenk deze voorzichtig over de pistachelaag. Dit gaat het makkelijkst door een lepel met de bolle kant naar boven in het glas te houden en de koffie er via de lepel in te schenken.
- 3 Klop de slagroom met de suiker luchtig met een (hand)mixer en verdeel een royale laag over de koffie.
- 4 Hak de kruidnootjes fijn en strooi ze samen met de pistachenootjes over de slagroom voor de finishing touch.

FEESTELIJKE KERSTCOCKTAIL

Deze feestelijke kofficocktail is de ultieme eyecatcher tijdens de feestdagen. Dankzij de lagen proef je bij elke slok een nieuwe smaakcombinatie. Het is de perfecte balans tussen romigheid en kracht, en ziet er bovendien ook nog eens prachtig uit.

INGREDIËNTEN

Voor 2 glazen

120 ml espresso van Café Intención Créma Aromatico bonen

70 gr gecondenseerde melk

60 ml Spaanse vanille likeur

150 ml volle melk

½ limoen

½ tl kaneelpoeder

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Snijd de limoen in partjes en maak aan één kant een inkeping van 2 cm tussen de schil en het vruchtvlees, zodat de schil loskomt. Hierdoor blijft het limoenpartje mooi aan het glas hangen.
- 2 Verdeel de gecondenseerde melk over de glazen en schenk de likeur langzaam langs een lepel in de glazen.
- 3 Schuim de melk op en zet ondertussen de espresso. Laat de opgeschuimde melk voorzichtig langs een lepel op de likeur in het glas stromen. Wacht ongeveer 30 seconden zodat de melk zich goed kan vormen in het glas.
- 4 Schenk de koffie voorzichtig langs de lepel in het glas.
- 5 Garneer de koffie door kaneel met een zeef over de bovenkant te strooien en zet het limoenpartje op de rand van het glas.

NAWOORD

- Houd je van een krachtige koffie in de recepten?
Kies dan voor Café Intención Espresso Intensivo.
- De koffierecepten zijn gemaakt in samenwerking met
Eatertainment en Beaufood.
- Bo van Beaufood: “Ik gebruik altijd de biologische
fairtrade koffie van Café Intención, eerlijk en lekker!”