

**Green
Milk**

BARISTA
FOR PROFESSIONAL

РЕЦЕПТЫ ОТ ШЕФ-БАРИСТА GREEN MILK 2025



ТВОРЕЦ
ТВОЕГО
ВКУСА



ВЯЧЕСЛАВ ЗАЦЕПИЛОВ

Президент Академии Напитков BPro,
баров Old Fashioned и Old Fashioned Studio,
школы обучения барменов и бариста,
Екатеринбург.

ХОЛОДНЫЕ



ТРОПИЧЕСКИЙ АЙС МАТЧА С КЛУБНИКОЙ

Green Milk Barista «Кокос» – 150 мл
Концентрат зеленый матча – 30 мл
Пюре клубничное – 30 мл
Лед фраппе / хайбол

Приготовление:

Наполнить стакан льдом и добавить все ингредиенты.
Перед подачей перемешать барной ложкой.



ГОЛУБОЙ АЙС ТИ С МАНГО НА КОКОСОВОМ

Green Milk Barista «Кокос» - 150 мл

Концентрат Анчан - 100 мл

Концентрированное пюре манга - 30 мл

Приготовление:

Наполнить стакан льдом и добавить все ингредиенты.

Перед подачей перемешать барной ложкой.





БАБЛ ГАМ БАБЛ ТИ НА КЛУБНИЧНОМ

Green Milk «Клубника» - 75 мл

Малиновый айс ти /липтон или любой другой/ - 75 мл

Топинг или сироп «Бабл гам» - 30 мл

Джуз боллы клубника - 50 гр

Приготовление:

Наполнить стакан льдом и добавить все ингредиенты.

Перед подачей перемешать барной ложкой.



ГРУШЕВЫЙ СМУЗИ С СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛЬЮ НА ОВСЯНОМ

Green Milk Barista «Овёс» - 100 мл
Сироп «Соленая карамель» - 30 мл
Груша свежая - 70 гр
Овсяное печенье - 2 шт

Приготовление:

Грушу очистить от кожуры и косточек, оставить только мякоть.
Погрузить ингредиенты в блендер, смешать.
Готовый напиток перелить в стакан со льдом.



МИНДАЛЬНЫЙ АЙС КОФЕ С ПОПКОРНОМ



Green Milk Barista «Миндаль» – 100 мл

Эспрессо – 30 мл

Сироп попкорн – 30 мл

Топинг «Карамель» – 20 гр (для украшения)

Хайбол

Приготовление:

Наполнить стакан льдом и добавить все ингредиенты.

Перед подачей перемешать барной ложкой.



ГОРЯЧИЕ

МОЛОЧНЫЙ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПУНШ



Green Milk Barista «Соя» – 200 мл

Груша – 1/4

Чай черный – 2 гр

Корицы – 1 палочка

Гвоздика – 3 шт

Цедра апельсина – 10 гр

Мёд – 20 гр

Приготовление:

Все ингредиенты положить в молочник, прогреть в питчере и перелить в бокал для подачи. Для украшения использовать карамелизированную грушу.





ТАЙСКИЙ ИЗУМРУДНЫЙ ЧАЙ НА КОКОСОВОМ

Green Milk Barista «Кокос» - 100 мл

Тайский молочный улун - 3 гр

Вода - 100 мл

Кокосовый сироп или пюре - 30 мл

Приготовление:

Все ингредиенты прогреть в питчере и перелить в бокал для подачи.

ГОРЯЧИЕ



БАНАНОВЫЙ ЧАЙ С КУРКУМОЙ И ИМБИРЕМ

Green Milk Barista «Банан» - 100 мл

Куркума - 1/2 ч.л.

Имбирь - 10 гр

Цедра апельсина - 1 шт

Мёд - 20 гр

Вода - 100 мл

Приготовление:

Все ингредиенты прогреть в питчере.

Дайте настояться 3 минуты, перелить в бокал для подачи.





CUBAN PINA COLADA НА КОКОСОВОМ



Green Milk Barista «Кокос» - 120 мл
Основа «Ананас-кокос» - 30 мл
Консервированный ананас - 3 шт
Ром золотой - 40 мл

Приготовление:

Все ингредиенты смешать в блендере
и перелить в бокал для подачи.



ВАНИЛА СКАЙ

Green Milk Barista «Ваниль» - 100 мл

Ванильная водка - 50 мл

Персиковый сок - 50 мл

Ванильный сироп - 30 мл

Приготовление:

Все ингредиенты смешать в шейкере
и перелить в бокал для подачи.





Иван Мах

Шеф-бариста креативного пространства «Зерно»,
ТМ Green Milk, Челябинск.



БАНАНОВЫЙ КОЛДБРЮ ТОНИК

Green Milk Barista «Банан» – 80 мл

Кофе – 100 гр

Вода – 1 л

Тоник классический – 80 мл

Сироп «Желтый банан» – 10 мл

Приготовление:

Колдбрю: 100 гр молотого кофе залить 1л холодной воды и оставить в холодильнике на 18-24 часа, затем процедить.

Предварительно в питчере смешать 80 мл Green Milk Barista «Банан», классик тоник, сироп «Желтый банан».

В хайбол 300-350 мл засыпать полный льда.

Перелить смесь в хайбол со льдом.

Налить сверху 80 мл колдбрю.





КОФЕ ЧЁРНЫЙ ЛЕС

Green Milk Barista «Ваниль» – 500 мл

Желатин – 6 гр

Сахар – 20 гр

Американо – порция

Вишневый топинг или вишневый сироп – 15-20 мл

Приготовление:

ПФ ванильная пена: замочить в воде желатин 160 блум, слить воду, желатин переложить в питчер и добавить в него 150 мл Green Milk Barista «Ваниль» и 20 гр сахара.

Разогреть стимером и тщательно размешать ложкой до полного растворения желатина.

Полученную смесь перелить в кремер, долить в него 350 мл Green Milk Barista «Ваниль», закрыть и пробить 2 баллонами N20.

Затем убрать в холодильник на 5-6 часов на стабилизацию.

В порцию американо добавить 15-20 мл вишневого топинга\сиропа, размешать и украсить сверху 30 мл ПФ ванильная пена.

Сверху присыпать какао. Подавать в чашке капучино.

+ BONUS: Колдбрю с ванильной пеной: налить в шот для текилы 30-40 мл колдбрю, украсить сверху 10-20 мл ПФ ванильная пена.

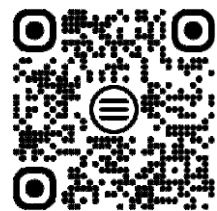


Компания: ООО «Объединение «Союзпищепром»
Адрес: 454080, г.Челябинск, пос.Мелькомбинат-2,
уч.1, д. 37

Тел.: 8 800 550 1898
Тел.: +7 (351) 218 42 60

**Green
Milk**

BARISTA
FOR PROFESSIONAL



ПОДРОБНЕЕ

**ТВОРЕЦ
ТВОЕГО
ВКУСА**

