



Nyár – tele élményekkel!

aurile



#Over150frangrances

NYÁRI NYALÁNKSÁGOK – CSAK AZ AURILE-LAL!
KEVERD, TURMIXOLD...
A HATÁS ÍNYCSIKLANDÓ LESZ



www.over150frangrances.com



1

AURILE VANILLA kávé eperrel

HOZZÁVALÓK

- AURILE VANILLA kávé
(2 kiskanál 150 ml vízhez)
- tej
- eper
- cukor ízlés szerint

Készítsük el a kávé a tetszés szerinti módon, majd hűtsük ki. A konyhakész epret tegyük turmixgépbe, öntsük rá a tejet és a kihűtött kávé, és ha édesíteni szeretnénk, adjuk hozzá a cukrot, majd turmixoljuk össze. Magasfalú pohárban szolgáljuk fel.





AURILE SERENITY jeges tea tejjel

2

- kb. 7 kiskanál AURILE SERENITY fehér tea
- 3 kiskanál cukor
- 1/3 pohár édesítetlen sűrített tej
- jégkocka

HOZZÁVALÓK:



Áztassuk a teát 9 percig 1 liter 80°C-os vízben, majd szűrjük le, és hagyjuk kihűlni.

Ezalatt törjük össze a jégkockát, és jól keverjük el a cukrot a tejjel.

A jeget töltjük pohárba, félig öntsük fel tejjel, majd óvatosan öntsük fel a jeges teával a pohár széléig.



3

AURILE JOY jeges tea gyümölcsökkel és mentával

- kb. 7 kiskanál AURILE JOY vörös tea
- cukor ízlés szerint
- 1/2 l ásványvíz
- díszítéshez: eper, málna, mentalevél

HOZZÁVALÓK:

A teát áztassuk 5 percig fél liter 96°C-os vízben. Ízlés szerint

édesítsük. Öntsük jégkockatartóba és fagyasszuk meg.

A teás jégkockákat helyezzük egy kancsóba, öntsünk rá ásványvizet.

Díszítsük eperrel, málnával és friss mentalevelekkel.





AURILE HARMONY & EUPHORIA jeges tea citrusokkal

4

- kb. 4 kiskanál AURILE HARMONY fekete tea
- kb. 4 kiskanál AURILE EUPHORIA zöld tea
- cukor ízlés szerint
- felkockázott citrom és narancs
- jégkocka

HOZZÁVALÓK:



A teákat külön készítjük el, mindegyiket fél liter vízzel (a feketét 95°C-os vízben 3 percen keresztül, a zöldet 80°C-os vízben 3 percen keresztül áztassuk). A teát szűrjük le, édesítjük ízlés szerint, majd hűtjük le. Egy kancsót töltünk meg a felkockázott gyümölcsökkel, és öntsük fel a teával.

5 AURILE HARMONY jeges tea őszibarackkal

5

- kb. 7 kiskanál AURILE HARMONY fekete tea
- cukor ízlés szerint
- 3 érett őszibarack
- rizstej
- vanília fagyalt
- díszítéshez: eper, lime

HOZZÁVALÓK:

Áztassuk a teát 5 percen keresztül 1 liter 95°C-os vízben. Ízlés szerint édesítsük. Öntsük jégkockatartóba és fagyasszuk le. A kész teás jégkockákat szórjuk turmixgépbe, adjuk hozzá a rizstejet, egy gombóc vaníliafagyaltot és két őszibarackot. Turmixoljuk össze. A harmadik őszibarackot vágjuk kockákra (egy szeletet félre lehet rakni a díszítéshez). A poharakat félig töltjük meg a felvágott őszibarackkal, és öntsük rá az előkészített italt. Díszítéshez használjuk fel a megmaradt őszibarack karikát illetve a többi gyümölcsöt.





Narancsos AURILE EXCELLENCE kávé

6

- 2 kiskanál AURILE EXCELLENCE
- egy kiskanál méz
- fél tábla étcsokoládé
- egy kevés tej
- egy kiskanál kakaópor
- 2 karika narancs

HOZZÁVALÓK:

tejszínhab, reszelt csokoládé és narancshéj a díszítéshez •



Készítsünk kávét 90°C-os vízzel. Öntsünk egy edénybe egy kevés tejet, és kis lángon olvasszuk fel benne az összetört csokoládét, kakaót és mézet. Jól keverjük össze a hozzávalókat. A kedvenc bögrénkbe tegyük bele a narancskarikákat, majd öntsük rá a kávét és a csokoládét. A desszertet tejszínhabbal és narancshéjjal díszíthetjük.



7

AURILE IRISH CREAM Frappé

HOZZÁVALÓK:

- AURILE IRISH CREAM kávé (2 kiskanál 150 ml vízhez)
- tej
- cukor ízlés szerint

Kávéfőzőben főzzünk egy erős kávét, hűtsük ki. A kávét ezután töltjük szilikonos jégkocka-tartóba, és fagyasszuk le. A lefagyasztott „kávészemeket” tegyük thermo bögrébe vagy shakerbe, öntsünk hozzá hideg tejet, és adjunk hozzá cukrot. Jól rázzuk össze a lezárt bögrében vagy shakerben. A kész italt üvegpopóhárban vagy bögrében szolgáljuk fel.





Banános AURILE ENERGY kávé

8

- 1 banán
- 2 kiskanál AURILE ENERGY kávé
- 2 kiskanál barnacukor
- 2 kiskanál instant kakaópor
- 3/4 pohár tej,
- díszítéshez tejszínhab

HOZZÁVALÓK:

Főzzünk kávé 95°-on. Adjunk hozzá cukrot, és hűtsük ki. A hideg kávé öntjük turmixgépbe, adjuk hozzá a felszeletelt banánt, a tejet és a kakaót. Turmixoljuk össze. A kész kávé öntjük ki kedvenc bögrénkbe vagy poharunkba, tetejét tejszínhabbal és kakaóporral díszítsük.



9

AURILE ESPRESSO EXPERIENCE vietnámi módra

- AURILE ESPRESSO EXPERIENCE kávé (2 kiskanál 150 ml vízhez)
- sűrített tej
- tört jég

HOZZÁVALÓK:

Dugattyús vagy bármilyen más kávéfőzőben főzzünk egy Aurile Espresso Experience kávé. Kb. 2 kiskanálnyi sűrített tejet öntsük egy pohárba, adjuk hozzá a tört jeget és öntsük rá az elkészített kávé. Már kész is a frissítő édesség!





Banánturmix AURILE EUPHORIA zöld teával

10

- 1 evőkanál AURILE EUPHORIA zöld tea ●
 1 nagy őszibarack ●
 1 banán ●
 másfél evőkanál méz ●
 fél pohár narancslé (választható) ●

HOZZÁVALÓK:



200 ml 95°C-os vízzel elkészítjük a teát, majd kihűtjük. A banánt és az őszibarackot kisebb kockákra szeljük. A gyümölcsöket betesszük a turmixgépbe, hozzáadjuk a teát és a mézet, illetve igény szerint a narancslevet. A hozzávalókat összeturmixoljuk, és poharakba öntjük.



11

Tiramisu AURILE CHERRY-vel

HOZZÁVALÓK:

- | | | |
|---------------------------------|-------------------------|------------------------|
| ÖNTET: | KRÉM: | EGYÉB HOZZÁVALÓK: |
| ● 2 evőkanál AURILE CHERRY kávé | ● 4 tojás | ● piskóta |
| ● 250 ml víz | ● 110 g cukor | ● tejszínhab |
| ● 130 g cukor | ● 500 g mascarpone sajt | ● díszítéshez kakaópor |

Kotyogóban készítjük el a Cherry kávéét. Édesítsük. A tojássárgáját keverjük el cukorral, adjuk hozzá a mascarponét, és jól keverjük össze. Verjük fel a tojásfehérjét és óvatosan keverjük bele a masszába. A kehely aljára tegyünk egy kevés masszát, majd tegyük rá a kávéban áztatott piskótát. A két réteget váltogassuk. Az utolsó réteg a massa legyen. Díszítsük tejszínhabbal és szórjunk a tetejére kakaóport. Tálalás előtt hűtsük le.





Skandináv gyümölcs ízű muffin

12

**SZÁRAZ
HOZZÁVALÓK:**
250 g búzaliszt
170 g porcukor
fél kiskanál
szódabikarbóna
1 kiskanál sütőpor
egy csipet só

**NEDVES
HOZZÁVALÓK:**
150 g vaj
3 evőkanál sűrű joghurt
2 tojás
1 csésze erős
AURILE SCANDINAVIAN
FRUITS kávé

KRÉM:
250 g mascarpone
200 ml tejszín
3 evőkanál
porcukor
díszítéshez
borókabogyó,
szeder, málna

HOZZÁVALÓK:



Sütés előtt olvassuk fel a vaját, és készítsünk egy erős kávé az általunk kedvelt módon. Hűtsük ki. Egy nagyobb edényben jól keverjük össze az összes száraz hozzávalót, egy kisebbben pedig a nedves hozzávalókat. A nedves hozzávalókat öntsük a szárazakhoz, párszor jól keverjük meg, és az így kapott vegyes állagú masszát gyorsan tegyük egy szilikonos formába vagy egy hagyományos muffin sütőformába, amelyet előtte sütőpapírral béleljünk ki. A formát félig töltsük meg. 180°C-on kb. 25 percig sütjük. Amikor a muffin elkészült, a jól lehűtött mascarpone-t és tejszínt turmixoljuk össze a cukorral egy egységes masszává. Miután a muffin kihűlt, díszítsük a krémmel és a gyümölcsökkel.



13

Zöld teás torta

HOZZÁVALÓK:

MASSZA:
● 1/3 pohár Aurile Euphoria zöld tea
● 2 evőkanál őrölt zöld teaűf
● 500 g mascarpone
● 100 ml 36%-os tejszín
● 80 g porcukor
● 150 g só, hámozott pisztácia

TORTALAP:
● 250 g csokoládés
teasütemény vagy zabkeksz
● 2 evőkanál tej
● 90 g vaj

Készítsük el a teát 200 ml 95°C-os vízzel, majd hűtsük ki. A süteményeket vagy kekszet jól törjük össze, és keverjük el a felolvasztott vajjal és tejjel. Ha a massa túl porhanyós, adjunk hozzá egy kevés tejet. A masszát tegyük tortalap formába, majd helyezzük be a hűtőbe. A mascarpone-t a tejszínnel és a cukorral verjük keményre, majd adjuk hozzá a hideg zöld teát és az őrölt teaűfet. Lassan és pontosan keverjük össze, hogy a massa ne essen össze. A masszát kenjük a formában levő tortalapra, és szórjuk rá a felvágott pisztáciadarabokat. Tegyük 45 percre a hűtőbe.





#Over150fragrances

www.over150fragrances.com

hu.fmworld.com

FM GROUP MAGYARORSZÁG KFT.

cím: H-1118 Budapest, Villányi út 97., Telefon: +36-1-7979 580,

E-mail: info@fmgrouphungary.com

Ügyfélszolgálat/rendelés:

Telefon: +36-1-7979 580, E-mail: rendeles@fmgrouphungary.com