



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAPPE NEDİR?

<https://www.hurriyet.com.tr>

Frappe ya da frape, buz ile hazırlanan ve soğuk kahve bazlı bir içecek türüdür. Sallanarak (shaken), karıştırılarak (blended) ya da dövülerek (beaten) hazırlanabilir.

Kahve hazırlanırken uygulanan bu yöntemlerin amacı, içeceği bir köpük yoğunluğuna ulaştırabilmektir.

Frappenin en önemli özelliği, likit bir formda olmak yerine daha yoğun bir yapıya sahip olmasıdır. Kahvecilerde kahve bazlı şekilde hazırlanan frappenin meyve suyu, çikolata ya da çay bazlı hazırlanması da mümkündür.

Frappe nedir sorusuna kahve bazlı soğuk bir içecek şeklinde yanıt vermek bu nedenle çok doğru değildir.

Frappenin dünyaya yayılma hikayesi ise oldukça ilginç. Selanik'te gerçekleştirilen Uluslararası Kahve Fuarı'ndaki standındaki bir çalışan, fuar ziyaretçilerine yeni piyasaya sürülen ve süt eklendikten sonra shakerda sallanarak hazırlanan çikolatalı içeceği tanıtıyordu. Başka bir çalışan ise her gün içtiği hazır kahveyi hazırlayacak sıcak su bulamadığı için, arkadaşının yöntemini baz alarak shakerda kahvesi ile buz ve soğuk su ekleyerek hazırlamıştır. Bu sayede hazır kahve ile hazırlanan frappe ortaya çıkmıştır. Yunanistan'da en sevilen içecek haline gelen frappe'yi hala her kafede içebilirsiniz.

Zaman içerisinde dünyanın geri kalanı hazır kahve yerine espresso kullanmaya başlamıştır ve günümüzde neredeyse tüm frappeler espresso bazlı hazırlanır. Avrupa'daki birçok ülkede ise farklı tarifler bulmanız mümkündür; Bulgaristan'da bazı kafeler su yerine kola kullanmaktadır, Danimarka ve Sırbistan'da ise su yerine süt kullanımı yaygındır.

Frappe ile diğer kahve bazlı soğuk içecekler arasında pek çok fark bulunur. Birçok soğuk kahve, buz eklenerek soğutulur ve servise hazır hale gelir. Ancak frappe hazırlanırken buz eklenir ve iyice karışana kadar işlem uygulanır.

Frappe nedir sorusunu yanıtlarken özellikle belirttiğimi yoğun dokunun elde edilmesi, hazırlık aşamasının kahveden çok milkshake'e benzetmesini sağlar. Frappe içerisinde parça halinde buz bulunmaz, blender ile hazırlanacak olan içeceklerde buzların tamamen parçalanması beklenir. Shaker ile hazırlanacak frappelerde ise buzlar, shakerda konmadan önce küçük parçalar oluşturacak şekilde kırılır ve bu sayede hazır olduğunda parça buz kalmaması sağlanır.

Frappe hazırlarken dikkat edilen bir diğer nokta da, içeceğin köpük formuna gelerek yoğun bir dokuya kavuşmasıdır. Smoothie ya da iced cappuccino hazırlanırken dokuya dikkat edilmez, ana nokta buz dokusunun istenen seviyeye ulaşmasıdır.

Hazırlık aşaması birbirine çok benziyor olsa da, milkshake ile frappe arasında ciddi farklar bulunur. En temel fark ise milkshake hazırlanırken dondurma kullanılıyor olmasıdır. Frappenin bazı ise çoğu zaman espressodur. Kalori açısından bakıldığında dondurma bazlı olması nedeniyle milkshake, frappeden çok daha yüksek değerlere sahiptir. Frappe hazırlanırken kullanılan malzemeler oldukça düşük kalorilidir, tatlandırıcı ve şurup eklenmemesi halinde kalorisi yok denecek kadar az tutulabilir.

Frappe nedir sorusunu cevapladıktan sonra birçok kişinin aklına frappuccino ile aynı içecek olup olmadığı sorusu gelecektir. olan frappuccino, pek çok kişiye göre markanın frappe içeceklerine verdiği isim.

Boston bölgesinde frappe adı verilen içecek, dondurma ile hazırlanan bir tür milkshake'tir. Genel tanımından oldukça uzak olan bu tarif, günümüzde Boston'da frappe sipariş eden turistler için oldukça kafa karıştırıcı olabilir. Çünkü bölgede hala yoğun yapılı milkshake, frappe adı altında hazırlanmaktadır.

Evde oldukça kolay hazırlanabilen kahve türlerinden biri olan frappe yapmak için birkaç cihaza ihtiyacınız olacak. Frappenin espresso bazlı bir içecek olması nedeniyle espresso makinesi, blender ve köpük makinesi bulundurmanız gerekiyor. Süt köpüğü yerine daha yoğun yapılı krema kullanmayı da tercih edebilirsiniz.

İlk adım, kahve bazını hazırlamak. Yaklaşık olarak 1,5 bardak kahve ile 4 bardak frappe hazırlamanız mümkün. Bu ölçüyü göz önünde bulundurarak espresso makinenizde istediğiniz miktarda espresso hazırlamalısınız. Daha sert bir içim için daha yüksek oranda espresso kullanabilirsiniz, aynı şekilde daha yumuşak bir içim için daha az espresso kullanmalısınız.

Dilerseniz frappenizi cold brew şeklinde de hazırlayabilirsiniz. Yaklaşık 12 saat süren bu işlem için kahveyi bir gece önceden hazırlamanızı tavsiye ederiz.

Tatlandırıcı kullanmak istiyorsanız, kahve hala sıcakken eklemeniz önemlidir. Isının da yardımıyla eklediğiniz tatlandırıcı çok daha kolay eriyecek ve içeceğinize karışacaktır. Daha sonrasında kahvenizi soğumaya bırakabilirsiniz.

Kahvenizi soğuturken bekleme süresini kısaltacak bazı yöntemler deneyebilirsiniz. Bunlardan ilki kahvenizin içinde bulunduğu fincanı, soğuk su içerisine yerleştirmektir. Ancak bu işlemi yapmadan önce kahvenizin az da olsa soğumasını beklemeniz gerekir, aksi takdirde aşırı sıcak olan fincan soğuk su ile temasta çatlayabilir. Bir diğer yöntem ise kahvenizi fincan ya da bardakta değil, tencere gibi daha geniş bir yüzeyde soğumaya bırakmanızdır. Yüzey teması arttığı için kahvenin soğuması oldukça hızlanır, yaklaşık 20 dakika içerisinde kahvenizin oda sıcaklığına ulaşmasını sağlayabilirsiniz.

Soğuyan kahvenizi bir blender içerisine aldıktan sonra üzerine yarım bardak süt ekleyin. Kalori miktarını azaltmak için dilerseniz soya sütü, Hindistan cevizi sütü ya da badem sütü kullanabilirsiniz.

Blender içerisine 1,5 bardak buz ekleyin. Frappenin daha sert olmasını istiyorsanız, buz miktarınızı

azaltabilirsiniz. Aynı şekilde daha yumuşak bir içim için daha fazla buz kullanmayı tercih edebilirsiniz. Blenderı çalıştırın ve tüm buzların parçalandığından emin olun. Daha sonrasında ieceğinizin yoğun bir yapıya kavuştuğunu göreceksiniz. Frappe nedir sorusunu yanıtlarken özellikle belirttiğimiz bu yoğun doku, herkes için farklı olacaktır. Dilediėiniz yoğunluğa ulaşana kadar blender ile karıştırmaya devam edebilirsiniz. Uzun bir bardağa aldığınız frappe karışımızı süslemek için süt köpüğü ya da krema kullanabilirsiniz. Daha canlı bir görünüm elde etmek için ise ieceğinizin üzerindeki kremayı çikolata parçaları, pasta süsleri ya da karamel ile renklendirebilirsiniz.