

3 Resep Kopi Susu Gula Aren Kekinian Ala Kafe

Kopi susu gula aren kini menjadi salah satu menu favorit yang tak pernah sepi peminat di berbagai kafe. Perpaduan antara rasa manis alami gula aren, aroma kopi yang khas, dan susu *creamy* begitu memikat lidah.

Tak heran, minuman ini sering menjadi pilihan di berbagai kafe kekinian. Tapi, tahukah kamu, membuat kopi susu gula aren ala kafe di rumah ternyata sangat mudah? Dengan bahan dan langkah praktis, kamu bisa menikmati minuman yang satu ini kapan. Yuk, coba buat sendiri di rumah dan rasakan secara langsung kopi gula aren buatanmu!

1. Hot Palm Sugar Latte ala Unakaffe System

Resep *ot alm ugar atte* atau kopi susu gula aren ala Unakaffe System ini praktis dan kamu buat sendiri di rumah n mengikuti langkah-langkah di bawah ini.

Bahan:

- 1 kopi kapsul Unakaffe System varian Espresso
- 150 ml *fresh milk*
-

Cara membuat:

1. Seduh 1 kopi kapsul Espresso Excelso Unakaffe System dengan menekan tombol *half cup* pada mesin kopi Unakaffe System Avana untuk menghasilkan espresso dengan takaran 45 ml dalam gelas.
2. Masukkan 10 gram ke dalam gelas yang sudah disiapkan
3. Tuang 150 ml *fresh milk* ke dalam Milk Frother Unakaffe System. Tekan tombol *setting hot* 1x hingga proses pembuatan selesai (ditandai dengan lampu indikator mati). Kemudian tuang susu ke dalam gelas yang berisi gula aren.
4. Tambahkan espresso dan siap dinikmati.

2. Resep Palm Sugar Whipped Coffee



Jika kamu menyukai kopi susu gula aren yang lebih *creamy* dengan krim yang lembut, cobalah resep *palm sugar hopped ream* berikut ini.

Bahan:

- 1 kopi kapsul Unakaffe System varian Toraja
- 30 ml *palm sugar syrup*
- 50 ml *creamer*
- 100 ml *fresh milk*
- *Ice cube* secukupnya
- Remahan biskuit cokelat sebagai *garnish*

Cara Membuat:

1. Tuang 30 ml *palm sugar syrup* ke dalam gelas yang sudah kamu siapkan.
2. Tuang 100 ml *fresh milk* ke dalam dan tekan tombol pengaturan buih panas.
3. Seduh 1 kopi kapsul varian Toraja dari Unakaffe System dengan menekan tombol air *half cup* pada mesin kopi Unakaffe System Avana untuk menghasilkan espresso dengan takaran 45 ml. Jika kamu ingin rasa kopi lebih *strong*, maka kamu bisa
4. Tuang hasil seduhan espresso ke gelas yang sudah berisi *palm sugar syrup*. Lalu tambahkan *ice cube* secukupnya ke dalam gelas.
5. Terakhir, tuang *milk foam* ke gelas tadi

Palm sugar hopped offee pun siap menjadi teman menyantap kudapan di sore hari

3. Resep Biscoff Cinnamon Palm Sugar Latte



Biscoff cinnamon palm sugar latte merupakan salah satu menu kopi yang sedikit *creamy* dan aromatik karena adanya campuran bubuk kayu manis yang wangi dan rasa karamel dari selai biscoff-nya. Sajian kopi yang satu ini cocok bagi pencinta kopi sekaligus minuman berempah.

Inilah yang perlu kamu siapkan untuk membuat satu gelas *cinnamon palm sugar latte*.

Bahan:

- 1 kopi kapsul Unakaffe System varian flores
- ml *palm sugar syrup*
- 10 ml *cinnamon syrup*
- 1 sendok selai biscoff
- 100 ml *fresh milk*
- Ice cube secukupnya secukupnya

Cara membuat:

1. Masukkan, 10 ml *cinnamon syrup*, 1 sendok selai biscoff dalam gelas yang sudah kamu siapkan. Kemudian aduk ketiga bahan tersebut sampai tercampur merata.
2. Tuang 100 ml *fresh milk* ke dalam dan tekan tombol pengaturan buih panas.
3. Seduh 1 kopi kapsul varian Flores dari Unakaffe System dengan menekan tombol air *half cup* pada mesin kopi Unakaffe System Avana untuk menghasilkan espresso dengan takaran ml.

4. Tuang hasil seduhan kopi tersebut ke gelas yang sudah berisi campuran *palm sugar syrup*, *cinnamon syrup*, dan selai biscoff.
5. Tambahkan es batu secukupnya ke dalam gelas tersebut
6. Tuang buih susu yang sudah jadi tadi ke dalam gelas dan
7. *Biscoff cinnamon palm sugar latte* pun siap dinikmati saat *me time* atau bersantai di depan TV.

Nah, dengan tiga resep kopi susu gula aren kekinian ala kafe ini, kamu tidak perlu lagi antre di kedai kopi untuk menikmati minuman favoritmu, karena sekarang kamu bisa membuatnya sendiri menggunakan mesin kopi **Unakaffe System Avana** untuk menghasilkan espresso sebagai bahan utama menu kopi susu gula aren secara praktis. Ditambah lagi, adanya **Milk Frother Stainless Steel Unakaffe System** akan membantumu menghasilkan milk foam yang tebal dan *creamy*. Sekarang, pilih resep favorit kamu, praktikkan di rumah, dan rasakan kenikmatannya, ya.

Beberapa Opsi Feature Image



