



KNIHA RECEPTŮ: COFFEE KING DELUXE

*Kreativní způsoby, jak vylepšit kávu Coffee King od Bewit Naturale
Medicine*



**KÁVA KTERÁ
VÁS NABIJE!**

www.vonicidomov.cz/kava

- ✓ Pomáhá neutralizovat kyselost – houby podporují acidobazickou rovnováhu
- ✓ Chrání žaludek – mírnější vliv na trávicí trakt
- ✓ Podporuje detoxikaci – játra a ledviny lépe odbourávají kyseliny a toxiny
- ✓ Zlepšuje střevní mikroflóru – inulin krmí prospěšné bakterie, které udržují zdravé pH

☀ ÚVOD

Coffee King je unikátní instantní káva obohacená funkčními houbami, která spojuje intenzivní kávovou chuť s wellness benefity. Tato kniha vám ukáže, jak tento superfood proměnit v lahodné nápoje a dezerty pro každou příležitost!

☕ ZÁKLADNÍ RECEPTURY

1. Klasický Coffee King s twist

Ingredience:

1 lžička Coffee King

200 ml horké vody (ne vroucí, cca 80-90°C)

1 lžička kokosového cukru

Špetka skořice

Postup: Smíchejte Coffee King s horkou vodou, přidejte kokosový cukr a posypte skořicí. Dokonalý start do dne!

2. Krémové Cappuccino King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

100 ml horké vody

100 ml napěněného rostlinného mléka (ovesné/mandlové)

1 lžička medu

Kakao na posypání

Postup: Připravte Coffee King s vodou, napěňte mléko, zlehka promíchejte s medem a nalijte na kávu. Posypte kakaem.

3. Ledový Coffee King Frappé

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

50 ml horké vody

150 ml studeného rostlinného mléka

Led

1 lžíce javorového sirupu

Šlehačka (volitelně)

Postup: Rozpusťte Coffee King v horké vodě, nechte vychladnout. Přidejte do mixéru s ledem, mlékem a sirupem. Mixujte do hladka. Servírujte s šlehačkou.



🍫 ČOKOLÁDOVÉ A SLADKÉ VERZE

4. Mocha King Supreme

Ingredience:

1 lžička Coffee King

150 ml horké vody

1 lžíce kvalitního kakaa

50 ml kokosového mléka

1 lžička agáve sirupu

Hořká čokoláda na ozdobu

Postup: Smíchejte Coffee King s kakaem a horkou vodou. Přidejte kokosové mléko a agáve. Ozdobte nastrouhanou čokoládou.

5. White Chocolate Coffee King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

100 ml horké vody

100 ml horkého mléka

30 g bílé čokolády

Vanilkový extrakt (3 kapky)

Postup: Rozpusťte bílou čokoládu v horkém mléce. Připravte Coffee King s vodou a smíchejte s čokoládovým mlékem. Přidejte vanilkový extrakt.

6. Karamelový Coffee King Latte

Ingredience:

1 lžička Coffee King

100 ml horké vody

120 ml napěněného mléka

2 lžíce domácího karamelového sirupu

Mořská sůl na ozdobu

Postup: Připravte Coffee King, přidejte karamelový sirup, nalijte napěněné mléko. Ozdobte špetkou mořské soli.



WELLNESS & ADAPTOGENNÍ SMĚSI

7. Golden Coffee King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

1/2 lžičky kurkumy

Špetka černého pepře

200 ml mandlového mléka

1 lžička kokosového oleje

Med na doslazení

Postup: Zahřejte mléko, přidejte všechny ingredience a mixujte tyčovým mixérem do pěny. Protizánětlivý elixír!

8. Ashwagandha Coffee King Elixír

Ingredience:

1 lžička Coffee King

1/2 lžičky ashwagandhy v prášku

200 ml horké vody

1 lžíce ghí nebo kokosového oleje

Kardamom (2-3 semínka rozdrcená)

Postup: Smíchejte všechny ingredience a důkladně promixujte. Ideální pro zvýšení energie a snížení stresu.

9. Maca Coffee King Booster

Ingredience:

1 lžička Coffee King

1 lžička maca prášku

1 lžíce kakaového prášku

200 ml ovesného mléka

Datle (2 ks, bez pecek)

Postup: Všechny ingredience mixujte v rychlém mixéru do hladka. Energetická bomba pro náročné dny!



OSVĚŽUJÍCÍ LEDOVÉ VARIANTY

10. Coffee King Smoothie Bowl

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

1 zmrzlý banán

100 ml mandlového mléka

1 lžíce arašídového másla

Topping: granola, kakaové boby, kokos

Postup: Mixujte Coffee King s banánem, mlékem a arašídovým máslem. Nalijte do misky a ozdobte topinky.

11. Nitro Cold Brew Style

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

50 ml horké vody

200 ml studené vody

Led

Plátky pomeranče

Postup: Rozpusťte Coffee King v horké vodě, přidejte studenou vodu a led. Ozdobte pomerančem. Nechte 5 minut v lednici.

12. Affogato Coffee King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

100 ml horké vody

2 kopečky vanilkové zmrzliny

Amaretto (volitelně, 20 ml)

Postup: Připravte silný Coffee King. Dejte zmrzlinu do sklenice a přelijte horkou kávou. Přidejte amaretto pro dospělou verzi.



SEZÓNÍ SPECIALITY

13. Pumpkin Spice Coffee King (*podzim*)

Ingredience:

1 lžička Coffee King

150 ml horké vody

2 lžíce dýňového pyré

50 ml mléka

1/4 lžičky pumpkin spice koření

Javorový sirup

Postup: Smíchejte Coffee King s vodou, přidejte dýňové pyré, zahřáté mléko a koření. Doslastěte javorovým sirupem.

14. Gingerbread Coffee King (*zima*)

Ingredience:

1 lžička Coffee King

200 ml horkého mléka

1/4 lžičky zázvoru v prášku

1/4 lžičky skořice

Špetka muškátového oříšku

Med

Postup: Smíchejte Coffee King se všemi kořeními a zalajte horkým mlékem. Doslastěte medem. Vánoční atmosféra zaručena!

15. Mint Chocolate Coffee King (*léto*)

Ingredience:

1 lžička Coffee King

100 ml horké vody

100 ml studeného mléka

1 lžíce čokoládového sirupu

5 lístků čerstvé máty

Led

Postup: Rozmixujte mátu s Coffee King a vodou. Přidejte led, mléko a čokoládový sirup. Osvěžující letní zážitek!



DEZERTY S COFFEE KING

16. Coffee King Tiramisu

Ingredience:

3 lžičky Coffee King rozpuštěné v 200 ml vody

250 g mascarpone

3 lžíce cukru

200 g piškotů

Kakao na posypání

2 žloutky

Postup: Ušlehejte žloutky s cukrem, přidejte mascarpone. Namočte piškoty v Coffee King. Vrstvěte a nechte odležet v lednici 4 hodiny. Posypte kakaem.

17. Coffee King Energy Balls

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

200 g datlí

100 g ořechů

2 lžíce kakaa

1 lžíce chia semínek

Kokos na obalení

Postup: Rozmixujte datle a ořechy, přidejte Coffee King, kakao a chia. Vytvarujte kuličky a obalte v kokosu. Uchovávejte v lednici.

18. Coffee King Panna Cotta

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

500 ml smetany

80 g cukru

3 plátky želatiny

Vanilka

Postup: Zahřejte smetanu s cukrem a Coffee King. Přidejte namočenou želatinu a vanilku. Nalijte do formiček a nechte tuhnout v lednici.



MEZINÁRODNÍ INSPIRACE

19. Vietnamese Coffee King

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

100 ml horké vody

2 lžíce kondenzovaného mléka

Led

Postup: Smíchejte Coffee King s horkou vodou. Nalijte přes led a kondenzované mléko. Silné, sladké, dokonalé!

20. Spanish Cortado King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

50 ml horké vody

50 ml zahřátého mléka

Cukr

Postup: Připravte silný Coffee King, přidejte stejné množství teplého mléka. Servírujte ve skleněné šálce.

21. Turkish Coffee King

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

100 ml studené vody

Kardamom

Cukr dle chuti

Postup: Vařte ve džezvě na mírném plameni. Třikrát přiveďte k varu a nechte osadit. Servírujte s pěnou.



PROTEINOVÉ A FITNESS VARIANTY

22. Coffee King Protein Shake

Ingredience:

1 lžička Coffee King

1 dávka vanilkového proteinu

1 banán

250 ml mandlového mléka

1 lžíce ořechového másla

Led

Postup: Mixujte všechny ingredience do hladka. Ideální po tréninku!

23. Pre-workout Coffee King

Ingredience:

2 lžičky Coffee King

1 lžička MCT oleje

200 ml vody

1/2 lžičky maca prášku

Citronová šťáva (pár kapek)

Postup: Smíchejte všechny ingredience a důkladně protřepejte. Vypijte 30 minut před tréninkem.



KOKTEJLY PRO DOSPĚLÉ

24. Espresso Martini King

Ingredience:

2 lžičky Coffee King (silná příprava)

50 ml vodky

25 ml Kahlúa

Led

Kávová zrna na ozdobu

Postup: Protřepejte všechny ingredience s ledem v shakeru. Přecedte do sklenice a ozdobte kávovými zrny.

25. Irish Coffee King

Ingredience:

1 lžička Coffee King

150 ml horké vody

40 ml irské whiskey

2 lžíce hnědého cukru

Šlehačka

Postup: Smíchejte Coffee King s vodou, cukrem a whiskey. Na vrch dejte vrstvu šlehačky. Nepromíchejte!



💡 TIPY A TRIKY

Pro nejlepší výsledky:

Teplota vody: Používejte vodu o teplotě 80-90°C, ne vroucí

Mixování: Pro pěnlivé nápoje použijte tyčový mixér nebo šejkr

Skladování: Coffee King uchovávejte v suchu a temnu

Dávkování: Začněte s 1 lžičkou a upravte dle chuti

Kombinace: Coffee King skvěle funguje s adaptogeny, proteiny a superfoody



Zdravotní benefity:

🍄 Funkční houby pro podporu imunity

☕ Přirozená energie bez přidaného cukru

🌱 Vhodné pro vegany

🌟 Bez umělých příměsí a konzervantů

📝 ZÁVĚR

Coffee King od Bewit Naturale Medicine je mnohem více než jen káva – je to základ pro nekonečné množství kreativních nápojů a dezertů. Experimentujte, kombinujte a najděte svou oblíbenou variantu!

Přeji vám skvělé kávové zážitky! ☕🌟

Poznámka: Všechny recepty jsou pouze inspirativní. Množství a ingredience upravte podle své chuti a zdravotních potřeb.

COFFEE KING naleznete v e-shopu zde:

<https://bewit.love/produkt/coffee-king?i=MiroslavTumpach>

Uplatněte při placení kód CDZ6CP7SRJ7WK a ušetřete až 15%, za celý nákup, na produktech pro vaše zdraví.

TIP:

Na webu VLEVO klikněte na ikonku "ESENCIÁLNÍ OLEJ ZDARMA" vyplňte formulář (do okénka "JAK JSTE SE O BEWIT DOZVĚDĚL" napište "Miroslav Tumpach" a začněte využívat pravidelné slevové akce pro stálé zákazníky. (Povinné nákupy a ani žádná jiná aktivita nejsou vyžadovány!)

Mnoho dalších informací naleznete na:

<https://www.vonici-domov.cz>



Stáhněte si také:  KNIHA RECEPTŮ 1: SWEET COCOA KISS DELUXE na <https://www.voniciidomov.cz/kakao>

Stáhněte si také:  KNIHA RECEPTŮ 2: PEČENÍ SE SWEET COCOA KISS BIO na <https://www.voniciidomov.cz/kakao>