

Le ricette dei professionisti IEI

Caffè Rum e Ananas: il cocktail dell'estate proposto da Caffè Milani

Un cocktail a base di caffè espresso e rum con note tropicali di ananas: ecco la ricetta estiva di Caffè Milani. Per l'estate 2022 un cocktail da ricordare, che unisce il profumo intenso e inebriante del caffè, lo speziato del rum dai Caraibi con il dolce estivo dell'ananas. Un cocktail che nasce dalla creazione di uno chef ed un barman.

Lo chef consiglia di usare un blend in prevalenza arabica perché in questo drink è necessario avere un caffè aromatico e leggero in grado di accompagnare il gusto dell'ananas senza coprirlo. È un cocktail studiato per il dopocena e la miscela Fine Cafè 100% arabica e vellutata, è risultata perfetta per realizzare questa ricetta.

Ingredienti

5cl rum speziato
2cl kahlua (liquore al caffè)
1.5cl orzata
3cl succo ananas
1 espresso lungo Fine Cafè
1 biscotto amaretto
Una fettina di ananas essiccato

Procedimento

Mettete il ghiaccio, il rum, il kahlua, l'orzata, il succo d'ananas e, come ultimo, un espresso Fine Cafè caldo all'interno dello shaker. Shakerate. Prendete una coppa da cocktail raffreddata, posizionate sopra un colino a maglia stretta e quindi versate il drink filtrando con uno strainer. Utilizzando il doppio filtro, si andrà ad ottenere un'ottima texture vellutata per il nostro cocktail. Decorate con briciole di amaretti e una fettina di ananas essiccato da inserire sul bordo del bicchiere.

Rosè Tonic di Filicori Zecchini

Proposta da Filicori Zecchini e realizzata dal Laboratorio dell'Espresso, Rosè Tonic è un cocktail fresco a base della miscela certificata 100 Per cento Arabica.

Ingredienti

Tonica Water Fever Tree
Bosford premium gin rosé
Miscela 100 Per cento Arabica Filicori Zecchini
Frutti rossi
Buccia di tre agrumi

Procedimento

Versare nel mixing glass 3 cl di Gin rosé. Poi 12 cl di Tonic Water e un espresso ristretto - miscela 100 Per cento Arabica Filicori Zecchini. Inserire il ghiaccio e mescolare. Filtrare il contenuto. Preparare il bicchiere di servizio con un twist della buccia dei tre agrumi. Inserire un cubetto di ghiaccio e versare la bevanda. Decorare con frutti rossi.

Twisted Bee's Knees è la ricetta di MUMAC Academy

Un altro cocktail, alcolico, a base di gin e espresso quello proposto dagli specialisti della MUMAC Academy del Gruppo Cimbali.

Ingredienti

Espresso doppio, preferibilmente singola origine Etiopia (note floreali e agrumate)
Sciroppo di miele 3.5 cl
Succo di limone 5 cl
Gin 5 cl
Ghiaccio q.b.
Tonica indiana q.b.

Procedimento

Preparare un espresso doppio. Versare e mescolare in un tumbler alto il gin, il succo di limone e lo sciroppo di miele. Aggiungere il ghiaccio. Aggiungere la tonica fino a raggiungere 2 cm dal bordo. Finire il drink versando l'espresso.

Ginger Coffee di Mokador

Per concedersi una piacevole pausa nelle calde giornate estive, Marco Cini ha pensato per Mokador questa ricetta, un ginger coffee. Leggero e gustoso questo cocktail a base di caffè espresso da Gran Miscela Mokador, certificata dall'Istituto Espresso Italiano.

Ingredienti

Caffè Espresso Gran Miscela Mokador
Latte magri
Ghiaccio
Sciroppo di zenzero

Procedimento

Inserire 7/8 cubetti di ghiaccio all'interno della coppa shaker, versare un espresso (zucchero a scelta). Agganciare la coppa al frullino e attendere 15/20 per ottenere un contenuto cremoso. Successivamente montare a freddo 100 ml di latte magro ben freddo utilizzando il solito frullino da frappè. Quando il latte è denso aggiungere 15 g di sciroppo di zenzero all'interno della coppa e girare per altri 10 secondi. Versare la mousse al caffè all'interno del bicchiere di servizio e successivamente colmare con la mousse magra allo zenzero. Decorare con zenzero candito.

Espresso brownies al cioccolato con lamponi e fragole da Dersut Caffè

Gli espresso brownies sono l'apoteosi dei dolci goduriosi. La ricetta dei brownies al caffè è realizzata da Kristel Cescotto per Dersut Caffè utilizzando Caffè Oro Dersut. Ricetta tanto semplice, quanto deliziosa e versatile. Molto simile a quella originale americana, nella versione qui proposta è prevista l'aggiunta di fragole e lamponi

Ingredienti per 6 persone

70 ml di espresso preparato con la miscela Caffè Oro Dersut
un cucchiaino di Caffè Oro macinato
180 g di cioccolato fondente
130 g di burro
20 g di cacao amaro



3 uova medie
160 g di zucchero semolato
80 g di farina 00
3 g di lievito per dolci
1 cucchiaino scarso di estratto di vaniglia (oppure una bustina di vanillina)
un pizzico di sale
q.b. di fragole e lamponi

Preparazione

Fondi il cioccolato tritato a bagnomaria insieme al burro. Togli dal fuoco e aggiungi il cacao amaro, il caffè espresso e il caffè macinato. In una ciotola unisci le uova, l'estratto di vaniglia, lo zucchero e il pizzico di sale. Mescola con una frusta a mano o con le fruste elettriche a bassa velocità. Non serve montare il composto, basterà solo mescolarlo. Aggiungi dunque anche la crema di cioccolato e caffè e mescola per uniformare. Incorpora la farina 00 e il lievito, mescola sempre a mano o con lo sbattitore elettrico per pochi istanti, fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Rivesti con carta forno uno stampo (20x20 cm) e versa il composto al suo interno. Taglia le fragole a fettine e disponile in superficie alternandole ai lamponi. Cuoci in forno statico e preriscaldato a 160° per circa 40/45 minuti nella parte inferiore. Una volta pronti, sforna i tuoi espresso brownies e lascia intiepidire. Tagliali in quadrati e... buona merenda!