



Iced Coffee Coconut: Costadoro

Ingredienti:

200ml di Alpro Barista Cocco (freddo)
doppio espresso preparato con la miscela Costadoro RespecTo
cubetti di ghiaccio q.b.

Procedimento:

Riempire un bicchiere da 300ml con i cubetti di ghiaccio.
Versare nel bicchiere la dose di Alpro Barista Cocco.
Versare la doppia dose di espresso.
Mescolare e servire.

Coffee Shock: Caffè Milani

La proposta di Caffè Milani, realizzata in collaborazione con gli alunni delle discipline del gusto di ENAIP LECCO, è un dolce, servito in una tazzina, che ad un primo sguardo sembra un caffè macchiato ma all'assaggio rivelerà una piacevole sorpresa.

Il dolce è composto da 5 strati.

1) Crumble

Ingredienti:

300 g farina 00

200 g burro

100 g zucchero

1 pizzico di sale

1 espresso Action Bio 100% Arabica

Procedimento:

Unire tutti gli ingredienti per ottenere un impasto omogeneo. Sbriciolare su una teglia con carta forno l'impasto in piccoli pezzi e cuocere a 180°C per circa 5 minuti.

2/4) Cremoso al caramello

Ingredienti:

92,5 g zucchero

40 g tuorlo

250 g cioccolato al latte

7,5 g colla di pesce

665 g panna liquida

Procedimento:

Mettere in acqua fredda la colla di pesce.

Mettere lo zucchero in un pentolino, portarlo sul fuoco e continuare a mescolare finché imbrunisce.

Contemporaneamente portare a ebollizione 165g di panna liquida. Aggiungere la panna bollente al caramello. Creare un composto con tuorli e cioccolato in pezzi a cui aggiungere il composto panna-caramello e la colla di pesce ben strizzata. Mescolare finché il cioccolato non si scioglie.

Montare per pochi minuti la panna rimanente e aggiungerla al composto.

3) Pan di Spagna

5) Meringa

Assemblaggio

In una tazzina da caffè disporre il crumble sul fondo. Aggiungere lo strato di crema al caramello, adagiare sopra il dischetto di pan di Spagna, aggiungere nuovamente uno strato di crema al caramello e infine coprire con una meringa. Per una pausa di puro gusto accompagnare il dolce con una tazza di espresso Action.

Grattachecca con la moka: Esse Caffè

Realizzato in collaborazione con il maestro Sebastiano Caridi, brand ambassador di Esse Caffè.

GRANITA AL CAFFÈ

Caffè ristretto 145g
Sciroppo di glucosio 30g
Zucchero 10g
Gelatina in fogli 1g
Acqua per gelatina 5g

Mixare tutti gli ingredienti, inserirli in un recipiente e riporlo nel freezer.
Frustare ogni 15' fino ad arrivare a consistenza desiderata.

BRIOCHE CON IL TUPPO

Farina 300W 500g
Lievito di birra 8g
Zucchero 75g
Miele 15g
Uova 350g
Burro 150g
Vaniglia 1g
Sale 8g
Acqua 40g

Impastare farina, lievito e liquidi. Aggiungere lo zucchero in due volte. Aggiungere sale, miele e vaniglia.

Concludere l'impasto con il burro freddo.

Pezzare delle palline da 30g per il fondo e da 10g per il tupper.

Dopo aver fatto riposare le palline da 30g, forarle e inserire all'interno i 10g aggiuntivi. Far lievitare per 4h e successivamente cuocere a 170° per 18/19 minuti.

PANNA ZUCCHERATA

Panna 35%mg 100g
Zucchero 10g

Tartufi agli amaretti e caffè: facilissimi e golosi: Dersut

I tartufi agli amaretti e caffè sono delle praline facilissime e super golose da preparare in pochi minuti.

Perfetti da servire come fine pasto, si tratta di piccoli peccati di gola senza troppi sensi di colpa. Alla base di questi dolcetti ci sono biscotti secchi, amaretti, formaggio spalmabile, caffè – il Selezione del Conte Dersut con miscela 100% Arabica – e cacao amaro.

Il risultato? Dei bocconcini cremosi, aromatici e non troppo dolci con cui potersi regalare delle vere e proprie coccole.

I tartufi agli amaretti e caffè sono anche una preparazione molto pratica: si realizzano senza l'uso di forno e fornelli, sporcando solo una ciotola, e possono essere fatti con largo anticipo e poi conservati in frigorifero fino al momento di essere serviti.

Ingredienti per circa 12 tartufi

100 g di formaggio spalmabile intero (no light)

50 ml di caffè Selezione del Conte Dersut della moka a temperatura ambiente

90 g di biscotti secchi

40 g di amaretti

2 cucchiaini di zucchero a velo

cacao amaro

Preparazione

Raccogli il formaggio spalmabile, ben scolato del suo liquido, in una ciotola pulita. Aggiungi lo zucchero a velo e mescola con un cucchiaino. Poi incorpora anche il caffè.

Frulla i biscotti e gli amaretti in modo da ottenere una polvere omogenea e versa tutto nella ciotola con la crema.

Amalgama con una spatola o un cucchiaino di legno fino ad ottenere un composto denso e sodo.

Con un cucchiaino preleva una noce di impasto. Poi, con il palmo delle mani, roteala formando un tartufo. Infine passalo nella polvere di cacao amaro.

Sistema i tartufi man mano su un piattino o vassoio da portata. Conservali in frigorifero fino al momento di portarli in tavola.

Puoi personalizzare la copertura dei tartufi come preferisci, magari diversificandola e utilizzando, oltre il cacao amaro, della granella di mandorle oppure le codette di cioccolato.

Se vuoi aggiungere una nota croccante puoi anche sistemare al centro di ogni pallina una nocciola o una mandorla tostata.

Lasciati tentare da questi raffinati bocconcini e scopri quanto è facile preparare i tartufi agli amaretti e caffè.



Cookie Iced Latte, Un fresco ristoro direttamente dalla Spagna da Rancilio

Ricetta che arriva dalla Spagna, zona iper-calda da Madrid

Autore: Alex Del Castillo

Ingredienti:

Ghiaccio tritato a riempire il bicchiere

Sciroppo di biscotto 25 m

Emulsione di latte freddo 150 ml

Espresso lungo 40 ml

Preparazione:

Sulla base di ghiaccio tritato unire lo sciroppo di biscotto e l'espresso, quindi aggiungere solo il latte emulsionato molto freddo.

Sarà un piacere pomeridiano di mezza estate.

Coffee protein smoothie: G.I.FI.ZE.

Con questo prodotto abbiamo pensato di assecondare le principali esigenze dei nostri clienti: da chi ha intolleranze o segue regimi nutrizionali particolari fino a chi segue filosofie alimentari specifiche.

Ingredienti:

100 ml latte vegetale (mandorla/avena)
50 ml sciroppo d'agave
1 banana media congelata
2 espressi (50 ml circa)
Ghiaccio
30 ml latte scremato o 0,1%

Procedimento:

Inserire nel blender la bevanda vegetale, lo sciroppo d'agave (35ml), la banana congelata a pezzi, 3/4 cubetti di ghiaccio secondo dimensione. Attivare il blender e nel mentre aggiungere due espressi appena erogati. Mantenere la pulsazione fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Nel turn mix montare il latte scremato ben freddo con 15 ml di sciroppo d'agave.

Composizione:

Prendere un tumbler alto
Inserire lo smoothie fino a 4/5 del bicchiere
Colmare con la crema di latte montata a freddo
Decorare con rondella di agrume essiccato e inserire un bastoncino di liquirizia