

Espresso a Natale, le ricette dell'Istituto Espresso Italiano:

Azienda Costadoro:

Titolo: Il Natale in tazza porta il nome di Costadoro

Autore: Federica Trombetta

Testo: Ecco una ricetta gustosa per scaldarsi durante le feste natalizie: il Dirty Chocolate, versione Costadoro.

Per realizzare questa deliziosa bevanda avrete bisogno di soli tre ingredienti:

- il caffè Costadoro miscela RespecTo
- 200 ml di latte
- 45g di cioccolato calda vegana fondente Costadoro

Con le sue note di cioccolato e biscotto e una punta di gradevole acidità ai frutti rossi, la miscela RespecTo presenta una crema con una bella tessitura compatta e persistente, ideale per legare con la cioccolato calda. Dopo aver preparato sul momento un doppio espresso e aver versato in tazza la cioccolato calda, basterà schiumare il latte e aggiungerlo a quanto preparato prima. Ora non resta che assaggiare!

Azienda Dersut:

Biscotti al cocco e caffè – facili, veloci, buoni e senza uova

Ingredienti per una decina di biscottoni

- 100 g di farina di cocco disidratato
- 100 g di farina tipo 0
- 100 g di zucchero semolato
- 30 ml di caffè [Selezione del Conte Dersut](#) a temperatura ambiente
- 20 ml di latte
- 30 ml di olio di semi di arachide
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Preparazione

1. **Raccogli tutti gli ingredienti secchi in una ciotola pulita:** le farine, lo zucchero e il lievito. Mescola con un cucchiaio.
2. **Aggiungi gli ingredienti umidi:** caffè, latte e olio. Quindi amalgama accuratamente fino ad ottenere un impasto compatto.

3. **Preleva una noce di impasto per volta** e, aiutandoti con il palmo delle mani, forma prima delle palline e poi dei dischi spessi 2 cm circa. Quindi, posizionali distanziati tra loro su una leccarda rivestita di carta forno.
4. **Cuoci i biscotti in forno statico preriscaldato a 180°C per 10-15 minuti**, monitorando il livello di doratura. Poi sforna e fai raffreddare completamente su una gratella prima di servire.

Puoi arricchire l'impasto aggiungendo **40 g di gocce di cioccolato fondente** ben fredde di frigorifero. Oppure, una volta pronti i biscotti, puoi immergerli per metà dentro il cioccolato fuso: il risultato sarà molto, molto goloso!

Non ti resta che reperire **pochi e semplici ingredienti** per provare subito questa ricetta facilissima dal risultato garantito!

Azienda Milani:

Caffè con Mascarpone, Pandoro Tostato e Amaretto

Ingredienti:

- ☞ 1 tazza di caffè espresso “1937 – Como Lake”
- ☞ 2 cucchiaini di mascarpone
- ☞ 1 fetta di pandoro tostato
- ☞ 1-2 cucchiaini di Amaretto Disaronno (regolabile in base ai gusti)
- ☞ Panna montata (per guarnire)
- ☞ Polvere di cacao o cannella (per guarnire)

Istruzioni:

1. Preparare il caffè: Preparare un espresso
2. Preparare il pandoro tostato: Tagliare una fetta di pandoro e tostarla leggermente in forno o in una padella antiaderente fino a quando diventa dorata e croccante
3. Preparare il mascarpone: In una ciotola mescolare il mascarpone fino a renderlo morbido e cremoso
4. Aggiungere l'Amaretto: Aggiungere l'Amaretto Disaronno al mascarpone e mescolare bene
5. Assemblare il caffè:
 - ☑ Mettere il mascarpone aromatizzato sopra il caffè appena preparato
 - ☑ Adagiare delicatamente la fetta di pandoro tostato sulla crema di mascarpone
6. Guarnire: Aggiungere una generosa quantità di panna montata sulla parte superiore del pandoro
7. Decorazione: Spolverare un po' di polvere di cacao o cannella sulla panna montata per una finitura decorativa
8. Servire: Servire il caffè immediatamente per godere il contrasto tra il calore del caffè, la cremosità del mascarpone e la croccantezza del pandoro.

Questa ricetta offre una combinazione perfetta tra i sapori natalizi ed un tocco di caffè italiano!

Azienda Jolly Caffè: campione italiano MARCO PEZONE (Pasticceria Taccalite) con miscela JOLLY CAFFÈ CREMA.

Nome: Almond White Christmas

INGREDIENTI: 2,5 cl Disaronno

2,5 cl Room scuro

4,5 cl Latte mandorla

1 espresso Jolly Caffè
Latte Scremato
Liquore all' anice q.b.

Per decorazione : amaretto , topping cioccolato
(a discrezione)

PREPARAZIONE : estraiamo il nostro espresso e nel frattempo Versiamo in ordine i nostri ingredienti nella giusta dose in un piccolo brick dove sarà possibile, in seguito , scaldare la miscela per amalgamare gli ingredienti. Nel frattempo montiamo il nostro latte scremato con un punta di liquore all'interno per aromatizzarlo con un frullino, fino all' ottenere una crema compatta e lucida. Versiamo il nostro cocktail precedentemente scaldato in una coppa Martini , colmiamo in superficie con la crema di latte fredda aromatizzata all' anice e concludiamo con decorazione.

Il cocktail perfetto per scaldarsi nei pomeriggi invernali! un gusto che sa di festa e relax , essenziale il Jolly Caffè che con il suo sentore di nocciola si sposa perfettamente alla mandorla, provare per credere!

Azienda Esse Caffè:

CHRISTMAS COFFEE

di Antonio Vinci, Bar Trainer de La Classe di Esse

Esse Caffè

Ingredienti:

20 ml.di cioccolata calda

20 ml.di caffè espresso

5 ml.di rum scuro speziato

2 ml.di liquore alla menta

Ciuffo di panna fresca

Procedimento:

Versare 5 ml di rum scuro nel bicchiere con cui andremo a servire il nostro Christmas Coffee; accorpare 20 ml di cioccolata calda preparata al momento e successivamente inserire 5 ml di caffè espresso Miscela Masini. Una volta fatto questo passaggio, andiamo ad occuparci della parte superiore della preparazione: coprire il tutto con un abbondante ciuffo di panna fresca montata al momento (preferibilmente con sifone), in alternativa andrà benissimo la panna montata in bomboletta spray. Infine, andiamo a guarnire il top con una ciliegia candita, una fogliolina di menta fresca e, se possibile, con una pipetta di liquore alla menta, che darà uno scenografico tocco di colore.