

Azienda: Costadoro

Autore della ricetta: Alessio Sipala, barista del Costadoro Social Coffee di Torino

Ingredienti: doppio espresso, latte, ghiaccio

Procedimento: La freschissima ricetta Costadoro per questa estate è l'Iced Coffee, facile da realizzare e buonissimo. Per prima cosa, prendete un bel bicchiere capiente, nel quale aggiungere una generosa quantità di ghiaccio. Ora preparate un doppio espresso Costadoro, consigliamo la miscela 100 % Arabica Costadoro Master, con note di frutta secca, mandorle e spezie. A questo punto mescolatelo con del latte freddo. Ora non resta che prendere una cannuccia, sedersi al fresco e godersi questo drink per le vacanze, in totale relax.

Azienda: Dersut

FRAPPÈ AL CAFFÈ CON NOCCIOLATA E PANNA MONTATA, LA RICETTA VEGAN PER UNA DELIZIA UNICA

<https://www.dersut.it/blog/frappe-al-caffe-con-nocciolata-vegan>

Miscela utilizzata: miscela certificata IEI Oro Dersut.

Caffè Milani:

Torroncino ghiacciato al caffè

Con l'arrivo dell'estate siamo alla ricerca di nuove e piacevoli esperienze sensoriali.

Per questo desideriamo proporvi una ricetta fredda che vede come protagonista la miscela GRAN ESPRESSO.

Ingredienti:

8 cubetti di ghiaccio

2 espressi da 2,5 cl di caffè Milani Gran Espresso

6 mandorle pelate

2 cl di latte condensato

2 cl di miele

1 gr di addensante

20 gr di torrone alle mandorle

Sbriciolata di fave di tonka.

Preparazione:

Porre tutti gli ingredienti in un blender e frullare: deve risultare una crema ghiacciata simile alla granita

siciliana.

Servire in un bicchiere decorato con mandorle sbriciolate, mandorle pelate e fave di tonka.

Non vi resta che assaggiare!

Azienda Filicori Zecchini:

Marchio: Filicori Zecchini

Autore: Laboratorio dell'Espresso, scuola di formazione interna di Filicori Zecchini

Nome della ricetta: CONNUBIO

Quest'anno abbiamo pensato al comfort food estivo per eccellenza: la granita siciliana.

Da qui l'unione di due must per questa stagione. Caffè espresso raffreddato in ghiaccio e granita fresca.

INGREDIENTI:

granita siciliana alla mandorla

crema pasticcera al pistacchio

doppio espresso ghiacciato

In un tumbler da whisky (quindi con un cristallo abbastanza spesso per mantenere la temperatura) creiamo uno strato di circa tre centimetri di granita alla mandorla.

Sopra prepariamo una superficie di un centimetro di crema pasticcera al pistacchio e in ultimo coliamo un doppio espresso ghiacciato come top.

Fresco e goloso, la pausa perfetta per questi pomeriggi torridi!

Jolly Caffè: Matteo Mercaldo @matteo_mercaldo @hotelvillaottone:

EAST INDIA COFFEE

Ingredienti:

40 ml Rum Cubano
20 ml Liquore al Caramello Salato
30 ml Espresso Jolly
2 Dashes Olio di Sesamo Tostato

Procedimento:

Il cocktail si realizza agitando tutti gli ingredienti all'interno di un cocktail shaker con abbondante ghiaccio. Servire in una coppa Nick&Nora da 15 cl e decorare con 3 chicco di caffè tostato.

Descrizione:

In questo twist del classico Espresso Martini, le note calde e avvolgenti del rum si fondono alla perfezione con quelle della tostatura del caffè e del sesamo. Il tutto viene arricchito dalla nota dolce/sapida del liquore al caramello salato. Un drink, che come un buon caffè, si presta bene per essere bevuto in ogni momento della giornata, specialmente dopo i pasti.

Esse caffè: Vito Campanelli

CAPPUCCINO INVERTITO

di Vito Campanelli, Coffee Master e Ambassador

di La Classe di Esse
Esse Caffè

Ingredienti:

- Doppio espresso Esse Caffè
 - 150 ml di latte intero Alta Qualità
 - Circa 10 cubi di ghiaccio cristallino
 - 2 bustine di zucchero
 - 5 grammi di sciroppo di mandorla
 - Come guarnizione polvere di caffè e cannella o cacao
- Raffredda il bicchiere riempiendolo con 5/6 cubi di ghiaccio cristallino, versa sopra 5 grammi di sciroppo di mandorla e poi il latte intero.
Con l'aiuto di un mixer prepara separatamente il frappè al caffè con un doppio espresso, due bustine di zucchero e 6/7 cubetti di ghiaccio rotto.
A questo punto colma il bicchiere con la crema di caffè ottenuta e guarnisci con una spolverata di caffè macinato fresco e cannella o cacao.