Caffè Milani presenta nuove ricette gourmet a base di caffè

torroncino-ghiacciato-al-caffe-a52726a5

Caffè Milani è sempre alla ricerca di nuove piacevoli esperienze sensoriali e in vista dell'estate, ha accolto le proposte fredde di caffetteria gourmet realizzate da Gianni Cocco, Italian Coffe Trainer per Accademia Italiana Maestri del Caffè (Aicaf) e Espresso Italiano Trainer per Istituto Internazionale Assaggiatori Caffè (Iiac). Ha realizzato tre ricette utilizzando le specialità della linea Puro di Caffè Milani che comprende una selezione di caffè monorigine 100% arabica ricercati ed esclusivi. Di seguito le ricette e i momenti più indicati per il loro servizio.

Per una colazione o una merenda golosa e rinfrescante

Torroncino ghiacciato al caffè

Ingredienti: 8 cubetti di ghiaccio, 2 espressi da 2,5 cl di caffè Milani Puro Guatemala, 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.

Per finire il pasto con gusto



Amaretto in piatto lombardo

Ingredienti: 4 cl di gelatina al caffè realizzata con 6 cl di caffè Milani Puro Kenya, fave di tonka, boccioli di rosa, sbriciolata di amaretti, spuma di mandorla con linfa e panna (400 gr di panna, anche vegetale e 100 gr di linfa), 3 ml di Amaretto, grattugiata di fave e rose.

Preparazione: estrarre il caffè con il V60 e aspettare che arrivi a una temperatura di 65° prima di inserire la gelatina, impiattare a raffreddare in frigorifero. Una volta che questa base di caffè è fredda, porre al di sopra la panna e immettere in essa con una siringa 3 ml di Amaretto. Decorare con boccioli di rosa tritati e fave di tonka; a lato porre un amaretto con una goccia di linfa di mandorle e una grattugiata di fave di tonka.

Per un aperitivo alternativo



Mojito sardo al caffè

Ingredienti: mezzo lime, 2 cucchiaini di zucchero canna, 6 foglie di mirto fresco e 8 foglie di mirto James disidratato, ghiaccio, 4,5 cl di caffè Milani Puro Guatemala estratto in coldbrew, top di ginger beer.
Preparazione: pestare il lime intagliato con lo zucchero di canna e inserirlo nel fondo del bicchiere, aggiungere le foglie di mirto sia fresche sia essiccate e il ghiaccio intero. Versare 4,5 cl di coldbrew e mescolare. Completare con il ghiaccio pilé, ginger beer, foglie di mirto e lime. Si può realizzare anche in versione alcolica aggiungendo 2,5 cl di rum bianco o vodka.

I Puro di Caffè Milani sono caffè di singola origine 100% arabica provenienti dai più quotati Paesi produttori e caratterizzati ognuno da particolari caratteristiche di gusto e aroma.

• KENYA AA TOP QUALITY si caratterizza per una marcata acidità e un corpo gradevole e rotondo. Il suo aroma floreale e fruttato con note di agrumi, more e ribes nero lo rende tra i caffè più aromatici.

• GUATEMALA GENUINE ANTIGUA è il più famoso tra i caffè del Centro America. Corpo e acidità spiccati si accompagnano a un aroma dolce e fruttato e a un gusto avvolgente, tutti armoniosamente fusi tra loro.
La linea di caffè monorigine Puro 100% arabica di Caffè Milani comprende le origini: Giamaica, Guatemala, Etiopia, Papua Nuova Guinea, Brasile, Porto Rico, Colombia Antioquia, Galapagos San Cristobal, India Monsoon Malabar, Indonesia KopiLuwak, Kenya Top Quality.

È disponibile in sacchetti di caffè in grani da 200 grammi, in capsule e cialde monodose in lattina da 125 grammi per chi vuole prolungare a casa il piacere del buon caffè bevuto al bar.