Caffè freddo: le ricette di Julius Meinl

image005-88f70d4d

L’estate è arrivata e con lei la voglia di bere una bevanda fresca! Se il caffè, anche bollente, resta per molti irrinunciabile, crescono le persone che preferiscono gustarlo freddo. Ma quali sono le varianti di caffè freddo e le loro caratteristiche? Julius Meinl, azienda familiare austriaca ambasciatrice nel mondo della cultura delle caffetterie viennesi, svela i segreti delle bevande a base di caffè più amate dell’estate!

COLD BREW VS ICED COFFEE

Se, una volta in tazza, possono sembrare simili, Cold Brew e Iced Coffee sono due metodi di preparazione del caffè freddo molto differenti, a partire dall’infusione. L’Iced Coffee prevede un tempo brevissimo, pari a quello di un espresso tradizionale versato su cubetti di ghiaccio; il Cold Brew invece viene lasciato in infusione per circa 10-14 ore, il tempo necessario per il caffè di estrarre in modo naturale il suo aroma in acqua a temperatura ambiente. Per quanto riguarda il risultato finale al palato, l’Iced Coffee ha nel complesso maggiore acidità e amarezza, per un gusto finale bilanciato e aromatico; il Cold Brew, invece, è caratterizzato da bassa acidità e amarezza e risulta più dolce e con note di cioccolato.

LE RICETTE DELL’ESTATE

Preparare ottime bevande rinfrescanti è facile e veloce! Ecco le ricette suggerite da Julius Meinl per un break originale e tutto da gustare

Caffè espresso – Julius Meinl Iced Chocolate Latte

Riempire di ghiaccio 2/3 del bicchiere, aggiungere 60 ml di latte, 10 ml di frappè in polvere, 30 ml di Espresso, 10 ml di sciroppo al cioccolato e miscelare il tutto con l’aiuto di un miscelatore.

Caffè espresso – Julius Meinl Milky Dream

In un bicchiere mettere 1 pallina di gelato alla stracciatella, 1 pallina di gelato al cocco e 100 ml di latte; versare una tazzina di espresso caldo e servire.

Cold brew – Julius Meinl Coconut Delight

Versare in un bicchiere il Cold Brew con, a piacere, alcuni cubetti di ghiaccio; aggiungere 10 ml di sciroppo al cocco e panna.

Cold Brew – Julius Meinl Viennese Iced Coffee

In un bicchiere mettere 1 pallina di gelato, versare una tazza di Cold Brew e aggiungere la panna montata. Guarnire a piacere con sciroppo al cioccolato.