Consumi in aumento per il caffè freddo, 6 ricette selezionate dallo IEI

20230720085326caffefreddo-01a5b96d

In Italia si bevono **95 milioni di tazzine di caffè al giorno**, quasi una media di 1,6 a persona. Secondo l'Area Studi Mediobanca, nel mondo sono 3,2 miliardi le tazzine bevute ogni giorno e il valore è stimato in crescita a 3,8 miliardi di tazzine entro il 2030. Un **dato che non cala neppure nei mesi estivi**.

I caffè freddi infatti stanno guadagnando terreno in tutto il mondo grazie al loro gusto, freschezza, convenienza e qualità. In termini di quote regionali, l'Asia Pacific è leader con l'83% del volume totale, seguita dal Nord America e dall'Europa con rispettivamente il 10% e il 3%. I **consumi** sono aumentati in tutte le regioni dal 2012, **stimolati dallo sviluppo di nuovi prodotti** e dall'aumento dell'interesse per le scelte di bevande più sane.

Anche in Italia il consumo di caffè freddo è in aumento, in questo caso si punta su prodotti di qualità o legati a ricette locali della tradizione come l'espresso con ghiaccio **alla Salentina**, o lo shakerato. La granita al caffè è più diffusa nel sud Italia, mentre tipico della Costiera Amalfitana il "caffè granito". Ci sono poi il "mezzo freddo" della Sicilia orientale, l'aromatizzato, fino al "caffè del nonno", una crema fredda di espresso.
L'Istituto Espresso Italiano (IEI) ha chiesto ai propri soci di proporre alcune **ricette e tendenze del momento:**

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.

L’Istituto Espresso Italiano (IEI) ha chiesto ai propri soci di proporre **alcune ricette e tendenze del momento:**

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: Essse Caffè

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

Granita al caffè

Caffè ristretto 145g

Sciroppo di glucosio 30g

Zucchero 10g

Gelatina in fogli 1g

Acqua per gelatina 5g

Procedimento:

Mixare tutti gli ingredienti, inserirli in un recipiente e riporlo nel freezer.

Frustare ogni 15’ ?no ad arrivare a consistenza desiderata.

Brioche con il Tuppo

Ingredienti:

Farina 300W 500g

Lievito di birra 8g

Zucchero 75g

Miele 15g

Uova 350g

Burro 150g

Vaniglia 1g

Sale 8g

Acqua 40g

Procedimento:

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 tuppo.

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 zuccerata

Panna 35%mg 100g

Zucchero 10g

Tartufi agli amaretti e caffè 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 cucchiai 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 cucchiaio. 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 cucchiaio 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.

Un fresco ristoro direttamente dalla Spagna: Rancilio

Ricetta che arriva della 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