Caffè e mixology, Bruno Vanzan e Hausbrandt insieme per le (prime) due ricette estive

20240626100338vanzan-b1fdefb1

Bio Express ed **Espresso Martini al PopCorn**: sono le due prime ricette di una lunga serie con cui **prosegue** il sodalizio tra Hausbrandt e Bruno Vanzan, che intreccia il mondo del caffè e quello della mixology.

Per **Bio Express** è stata selezionata la miscela di caffè bio, 100% Arabica, dall'aroma dolce e retrogusto intenso. Si presenta al palato con una piacevole acidità, bilanciata dalle note di frutta fresca e dal particolare sentore di mandorla, presente anche in olfatto. Libertà nella scelta della miscela invece per **Espresso Martini al PopCorn**: grazie alla duttilità nell'abbinamento con altri ingredienti della ricetta, tutte le miscele di caffé Hausbrandt sapranno dare il carattere distintivo a questo cocktail.

LE RICETTE

BIO EXPRESS

Ingredienti:

4cl Rum Giamaicano
1,5cl Liquore al caffè
0,5cl Sciroppo di Nocciola
3cl Caffè espresso Hausbrandt BIO

Tecnica:

Shake & Strain Bicchiere:

Coppetta Garnish:
Alveare giallo

Per la preparazione della garnish si prende una ciotola e al suo interno si mettono:

210g di acqua
27g di farina 00
63g di olio di sei di girasole
Colorante giallo q.b.

Procedimento:

Mescolare bene gli ingredienti fino a ottenere una pastella che si spennellerà negli appositi stampi e si infornerà per 50 minuti a una temperatura di circa 180° (dipende dal tipo di forno). Far raffreddare il tutto e stoccare. Per la preparazione del drink c'è bisogno di uno shaker, uno strainer e un colino. Inserire tutti gli ingredienti all'interno dello shaker, riempirlo di ghiaccio e agitare bene per circa 10/15 secondi. Infine filtrare tutto il contenuto all'interno di una coppetta ben fredda e adagiare delicatamente l'alveare giallo sopra il drink che sarà pronto per essere servito.

ESPRESSO MARTINI AL POPCORN

Ingredienti:

5cl Vodka
2cl Liquore al caffè
1 caffè espresso Hausbrandt
1cl di sciroppo ai PopCorn

Tecnica:

Shake & Strain

Bicchiere:
Coppetta

Garnish:
Spiedino di PopCorn

Procedimento:

Si parte prima dalla creazione dello sciroppo di PopCorn. Prendere un pentolino con all'interno 200ml di acqua, portare a ebollizione e inserire al suo interno circa 200g di PopCorn e lasciare in infusione

fino allo scioglimento di questi ultimi, per poi aggiungere lo zucchero per creare lo sciroppo. Una volta disciolto lo zucchero all’interno del composto, filtrare il tutto con un filtro carta e imbottigliare lo sciroppo di PopCorn. Per la preparazione del drink c'è bisogno di uno shaker, uno strainer e un jigger. Prendere lo shaker e versare al suo interno tutti gli ingredienti, agitare bene per circa 10/15 secondi, successivamente filtrare tutto all’interno di una coppetta (ben fredda) e guarnire con uno spiedino di PopCorn.