Combattere il caldo con il caffè freddo: ecco 6 ricette dei professionisti dello IEI

20240807174209shutterstock-2470148269-0d02c509

Sono **sei le ricette** dei professionisti dello IEI (Istituto Espresso Italiano) **pensate per combattere il caldo**: quello della tazzina al bar infatti è un rito quotidiano che per gli italiani non si ferma durante l'estate anzi, tende a rafforzarsi visto che **il caffè si trasforma in uno dei migliori alleati per combattere la calura**. Il merito è della caffeina che permette di **recuperare energia e riprendersi dalla spossatezza** causata dalle alte temperature.

Si inizia con l'**Iced Coffee**, ricetta freschissima e facile da realizzare: un doppio espresso viene mischiato a latte freddo e ghiaccio per ottenere un drink da godere in totale relax. È una proposta vegan il **Frappè al caffè** con nocciolata di Dersut che unisce caffè espresso, nocciolata al caffè fatta in casa, latte di nocciole e panna montata per decorare. Caffè Milani rende golosa la pausa con il **Torroncino ghiacciato al caffè** dove ghiaccio, espresso, latte condensato, miele e torrone alle mandorle si uniscono in una crema ghiacciata simile alla granita siciliana.
Si chiama **Connubio** invece la pausa estiva di Filicori Zechini, un comfort food estivo che mette insieme caffè espresso raffreddato in ghiaccio, granita siciliana fresca alla mandorla e crema pasticcera al pistacchio. Apre la porta ai viaggi, l'**East India Coffee** di Jolly Caffè con la fusione tra rum cubano, liquore al caramello salato, olio di sesamo tostato e ovviamente caffè espresso. Infine il **Cappuccino Invertito** proposto da Essse Caffè coniuga, invece, latte, caffè, ghiaccio e sciroppo di mandorla.

LE RICETTE

ICED COFFEE

Azienda:
Costadoro

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

Ingredienti:
doppio espresso
latte
ghiaccio

Procedimento:
Prendere un bicchiere capiente, nel quale aggiungere una generosa quantità di ghiaccio. Preparare un doppio espresso Costadoro, si consiglia la miscela 100 % Arabica Costadoro Master, con note di frutta secca, mandorle e spezie. A questo punto mescolare con del latte freddo.

FRAPPE' AL CAFFE' CON NOCCIOLATA

Azienda:
Dersut

Ingredienti:
150 ml di caffè espresso preparato con Oro Dersut
due cucchiai di nocciolata al caffè fatta in casa
250 ml di latte di nocciole
un cucchiaio di zucchero
panna montata
cacao amaro
polvere di caffè q. b. per decorare

Procedimento:
Preparare il caffè e versarlo in uno stampo per ghiaccio. Riporlo in freezer sino a ottenere dei cubetti di ghiaccio al caffè. Versarli in un frullatore a bicchiere assieme al latte di nocciole e allo zucchero, frullare per alcuni istanti. Aggiungere anche la crema di nocciole e azionare il blender sino a ottenere una bevanda liscia e cremosa. Versare immediatamente il frappè al caffè vegan in due coppe martini. Decorare con un ciuffo di panna montata e servire con una spolverata di cacao e polvere di caffè.

Un consiglio: per donare un tocco alcolico al frappè al caffè, magari servendolo come dopo pasto, si può addizionarlo con un tocco di liquore cremoso al caffè.

TORRONCINO GHIACCIATO AL CAFFE'

Azienda:

Caffè Milani

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

Procedimento:

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.

CONNUBIO

Azienda:

Filicori Zecchini:

Autore:

Laboratorio dell’Espresso, scuola di formazione interna di Filicori Zecchini

Ingredienti:

Granita siciliana alla mandorla
Crema pasticcera al pistacchio
Doppio espresso ghiacciato

Procedimento:

In un tumbler da whisky (quindi con un cristallo abbastanza spesso per mantenere la temperatura) creare uno strato di circa tre centimetri di granita alla mandorla. Sopra preparare una superficie di un centimetro di crema pasticcera al pistacchio e in ultimo colare un doppio espresso ghiacciato come top.

EAST INDIA CAFFE'

Azienda:

Jolly Caffè

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 caffé tostato.

CAPPUCCINO INVERTITO

Azienda:

Essse Caffè

Ingredienti:

Doppio espresso Essse Caffè
150 ml di latte intero Alta Qualità
Circa 10 cubi di ghiaccio cristallino
2 bustine di zucchero
5 grammi di sciroppo di mandorla
Polvere di caffè e cannella o cacao (per guarnizione)

Procedimento:

Raffreddare il bicchiere riempiendolo con 5/6 cubi di ghiaccio cristallino, versare sopra 5 grammi di sciroppo di mandorla e poi il latte intero. Con l’aiuto di un mixer preparare separatamente il frappè al caffè con un doppio espresso, due bustine di zucchero e 6/7 cubetti di ghiaccio rotto. A questo punto colmare il bicchiere con la crema di caffè ottenuta e guarnire con una spolverata di caffè macinato fresco e cannella o cacao.