Il caffè diventa un cocktail in due ricette

evid1-96da3e52

Il caffè diventa un ingrediente base per i coctktail. Ecco due ricette che lo dimostrano.

“ALICE”, DRINK AL CAFFÈ E RABARBARO

di Angelo Gregio, titolare del Caffè Alidangelo di Rimini, trainer di Italian Barista School

Gli ingredienti (per due persone)rabarbaro

- 40 ml di Rabarbaro
- 20 ml di crema di cacao
- 1/2 cucchiaino di
- cardamomo
- 2 espresso italiano

Il procedimento
Mettere tutti gli ingredienti nello shaker, agitare con decisione e versare il contenuto filtrandolo con l’ausilio di un colino. Il risultato Si ottiene un drink dal sapore intenso, adatto soprattutto alla stagione invernale, ma si può adattare bene dopo una cena o un pranzo deciso.

“IMPROVVISIAMO”, DRINK AL CAFFÈ E LATTE DI MANDORLA

di Roberto Sala, titolare del Mary’s Bar di Costa Masnaga (Lc), consigliere e trainer di Iiac e trainer di Italian Barista School

Gli ingredienti

- 15 ml di sciroppo latte di mandorlamandorla
- Mandorle a fettine
- 10 ml di liquore al caffè
- 25 ml di espresso italiano

- 20 ml di panna shakerata
- Mandorle a fettine e cacao amaro per la decorazione

Il procedimento

Versare sul fondo di un bicchiere lo sciroppo di latte di mandorla, aggiungere una parte di mandorle tagliate a fettine, quindi il caffè espresso. Shakerare la panna liquida e versarla nel bicchiere. Completare con qualche mandorla tagliata a fettine e con una spolverata di cacao amaro.

Il risultato

Grazie ai diversi pesi specifici, gli ingredienti non si mescolano, ma danno vita a strati differenti e ben distinti che formano uno scenografico disegno. L’abbinamento Il drink può essere ben accompagnato con biscottini di pasticceria alla mandorla o alla cannella.