La ricetta: Crema al Caffè fredda artigianale

ricetta-1-c7d7c43b

Ci sono ottime soluzioni anche per il bar più tradizionale, che pur servendo prime colazioni e snack salati, non dispone di un proprio laboratorio. Una strada possibile è quella di stringere collaborazioni con fornitori esterni. Proprio come ha scelto di fare Simone Celli del Bar Eurochianti di Castellina in Chianti, in provincia di Siena. Barista, grande appassionato di caffè, blogger e formatore presso la Espresso Academy di Firenze, Celli propone una ricetta fredda, perfetta per l'estate, nata dalla collaborazione con la gelateria L'Antica Delizia (Castellina in Chianti).

La preparazione

Il barista utilizza una miscela di tipologie provenienti da 5 Paesi (Brasile, Guatemala, Etiopia, Messico ed India) con la quale prepara un infuso di caffè con estrazione a freddo. Il metodo con acqua fredda ha bisogno di 12 ore per estrarre un vero e proprio concentrato di caffè da diluire poi con acqua o latte. Questo caffè non risulta amaro come un caffè "caldo" lasciato raffreddare e, inoltre, contiene meno caffeina. L'infuso realizzato dal barista viene lavorato nel laboratorio della gelateria e mantecato con l'aggiunta di panna fresca e latte fresco intero. Una volta terminato il processo, la crema al caffè artigianale viene portata al bar e inserita nel granitore, pronta per essere servita. Si può preparare anche nella versione al Cappuccino, in cui ai 2/3 di crema al caffè si unisce 1/3 di latte scremato montato a freddo.

Ingredienti

- Caffè (250 gr di caffè per litro d'acqua - Infuso estratto a freddo - macinatura grossa)
- panna fresca
- latte fresco intero
- zucchero

Caffè e pasticceria, questione di feeling

Le ricette: Millefoglie con crema al caffè e Babà al Caffè