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

millefoglie-b71c3a04

Le caffetterie con laboratorio e servizio di pasticceria possono osare di più e reinterpretare i classici della pasticceria utilizzando il caffè. Largo dunque a croissant, frolle, dolci al cucchiaio e altre specialità, rigorosamente al caffè e abbinate a un ottimo espresso o cappuccino.

Millefoglie con crema al caffè La prima proposta è una millefoglie in monoporzione, farcita con crema pasticcera al caffè, preparata utilizzando una miscela per espresso composta di caffè 90% arabica e 10% robusta. Al piatto viene servita in abbinamento ad un espresso, estratto con la medesima miscela e accanto ad un ciuffetto di panna fresca montata, decorata con una manciata di polvere di caffè.Baba

Babà al Caffè Una rivisitazione della ricetta dei Babà, dolce tipico della pasticceria napoletana (ma di origini polacche!) è ideale per la fascia pomeridiana della giornata. Realizzato artigianalmente con farina, burro, uova, lievito di birra, zucchero e un pizzico di sale, il babà viene immerso in una bagna preparata con acqua, 2 caffè in espresso e rum aromatizzato agli agrumi. Una delicata mousse al caffè (base per semifreddo con l'uso dell'impastatrice), servita al cucchiaio e un cappuccino, decorato con la tecnica di latte art, completano il piatto. La miscela di caffè utilizzata per la mousse e il cappuccino è una 100% arabica.

[caption id="attachment_83624" align="alignleft" width="300"]Carmine Iannone Carmine Iannone[/caption]

Carmine Iannone è uno dei responsabili del neonato progetto di formazione Barista & Coffee School. Con una prima sede a Lecce e una di prossima apertura nel salernitano, la scuola è nata dall'idea di Iannone e Matteo Don Giovanni e propone, da poco più di un mese, un'ampia scelta di corsi per i professionisti del bar e della caffetteria.

Caffè e pasticceria, questione di feeling

La ricetta: Crema al Caffè fredda artigianale