Il caffè? A Johannesburg ora si beve nel cono

cofee2-522a0417

Un cono rivestito di cioccolato al cui interno viene servito caffè bollente o latte macchiato. E' la trovata della caffetteria The Grind Coffee Company di Johannesburg in Sudafrica, che si è inventata la formula del "Coffee in a cone". Una formula già diventata la nuova moda del momento, tanto da aver conquistato star del calibro di Jennifer Lopez che sul suo profilo Instagram ha postato uno scatto della cialda ripiena di latte macchiato.

cofeeAutore dell'idea - racconta il sito grandenapoli.it - è il barista Dayne Levinrad, che ha trascorso diversi anni in giro per il mondo, consultando diversi esperti di caffè. Una volta rientrato in patria, ha messo a punto una ricetta speciale che impedisce al cono di sciogliersi appena viene versato il caffè bollente: una serie di strati di cioccolato fondente posizionati l'uno sopra l'altro.

"Ci abbiamo messo un po' a realizzarla - ha detto Levinrad a 'Eat Out' -. All'inizio molte persone lo rovesciavano, ma ora abbiamo trovato una ricetta che funziona. Una volta versato, però, si hanno circa tre minuti di tempo per berlo prima che inizi a sciogliersi".