Diemme presenta Pink Summer

20180524-222809-copia-2764a417

Diemme Industria Caffè Torrefatti presenta Pink Summer una bevanda cremosa e perfetta per l’estate a base espresso, preparata con la monorigine Ethiopia Asefa Dukamo Farm della linea Gli Speciali Diemme. Un caffè con una buona dolcezza, un corpo vellutato e delle note sensoriali che richiamano in maniera spiccata i frutti rossi, presenti proprio nella bevanda.



Per la preparazione vanno frullate 70g di fragole con un cucchiaino di zucchero, tenendone da parte 30g, che andranno emulsionate con 30g di panna liquida per dolci e 30g di yogurt bianco finché il composto sarà ben amalgamato e cremoso. A questo punto si potranno aggiungere 10g di latte di cocco, 40g di cioccolata fredda, precedentemente preparata, e per ultimo 50g di caffè espresso zuccherato Ethiopia Asefa Dukamo e mescolati fino ad ottenere una crema omogenea e setosa.

Come ultima operazione il composto andrà versato in un calice, e con l’aiuto di un cucchiaio andranno versate le fragole frullate tenute da parte formando un leggero strato in superficie. Guarnire con foglioline di menta fresca.