L’estate dei cocktail, cinque proposte di Angiolillo per Nescafé

762fe8b8-4003-43fa-8a55-d6f7e6349e2c-eb54f795

Quest’anno l’arrivo dell’estate assume un sapore decisamente più fresco, con un delizioso retrogusto fatto della ripresa dei rituali e di speranza per il futuro. Per questo arriva particolarmente a proposito la proposta Nescafé, che ha coinvolto il barman Flavio Angiolillo nella preparazione di non uno, ma ben sei cocktail d’autore a base caffè.

Un nuovo approccio e nuovi modi di unire l’energia e l’aroma inconfondibile della nera bevanda in formato freddo e alcolico. Perfetto per la stagione calda, da sorseggiare in spiaggia o in città, magari su una terrazza come quello del BASE di Milano al SUNSET EVENT in cui Angiolillo ieri sera ha presentato le prime quattro delle sue nuove creazioni.

Cedrafé, Pastis à l’italienne, Frappoco, Easy Coffee Tonic, Make your Americano, Coffee Manhattan, frutto di una attenta ricerca e selezione degli ingredienti e di accostamenti inaspettati, sono stati servirti nelle esclusive jar in vetro trasparenti personalizzate Nescafé.

Da oggi, il suo celebre Coffee Manhattan con Nescafé sarà disponibile anche al bar per tutta l’estate.

Per chi vuole scoprire come fare queste nuove creazioni ci sono i tutorial di Angiolillo https://www.youtube.com/playlist?list=PL9RtEr-6jpGlEjxRJUZiCQH9orP8p5CyG

Non solo: sul sito www.estatenescafe.it dopo aver fatto il test e si riceverà subito l'invito al corso online di Coffee Mixology.

Le ricette di Flavio Angiolillo

CEDAFRE'

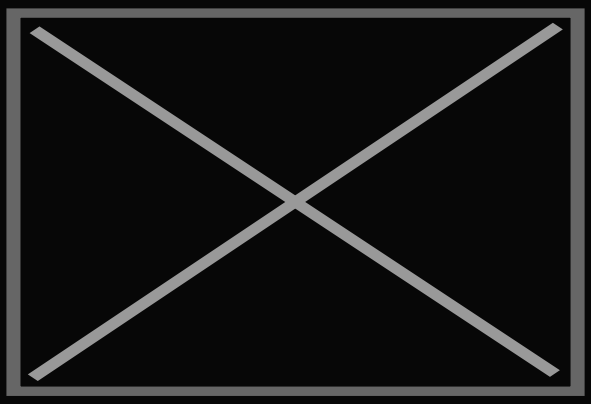
INGREDIENTI:

- Un amaro a scelta
  • Nescafe? Gold Espresso
- Ghiaccio
  • Cedrata San Pellegrino
- Menta

PREPARAZIONE:

1. Versare all'interno di un recipiente due tazzine di un amaro a vostra scelta e tre cucchiaini di Nescafe? Gold Espresso;
2. Sciogliere il tutto e versare meno di una tazzina del composto all'interno di una Jar;
3. Aggiungere ghiaccio e colmare con cedrata.

PER UN RISULTATO PIU' GUSTOSO: guarnisci con un ciuffo di menta



PASTIS A L’ITALIENNE

INGREDIENTI:

- Sambuca
  - Nescafe? Gold
- Ghiaccio
  - Noce moscata

PREPARAZIONE:
1 Prendere una tazzina di sambuca e aggiungere due cucchiaini di Nescafe? Gold e sciogliere;
2. Versare il composto all’interno di una Jar e colmare con ghiaccio e acqua naturale fredda.

PER UN RISULTATO PIU' GUSTOSO: guarnisci con una grattuggiata di noce moscata

FRAPPOCO

INGREDIENTI:

- Nescafe? Gold Mandorla Macchiato
- Latte intero
  - Sciroppo di menta
  - Orzata di mandorle

- Ghiaccio
  • Mandorle pelate
- Ciuffo di menta

PREPARAZIONE:

1. Prendere un recipiente e versare uno stick di Nescafe? Gold Mandorla Macchiato, mezza tazza di latte intero, una tazzina di sciroppo di menta, mezza tazzina di orzata di mandorle e mescolare il tutto fino ad avere un composto omogeneo;
2. Versare il tutto in una Jar e colmare con ghiaccio.

PER UN RISULTATO PIU' GUSTOSO: guarnisci con mandorle pelate e ciuffo di menta.

EASY COFFEE TONIC

INGREDIENTI:

- Nescafe? Gold Decaffeinato
- Acqua tonica
  • Miele
  • Limone fresco
- Ghiaccio
  • Tonica San Pellegrino

PREPARAZIONE:

1. Versare all’interno di un recipiente una bottiglia di Tonica San Pellegrino e aggiungiamo un cucchiaino di Nescafe? Gold Decaffeinato;
2. Mescolare dolcemente cosi? da evitare che la bolla della tonica si rompa;
3. Prendere una Jar e versarci all’interno mezza tazzina di miele e mezza tazzina di succo di limone fresco, colmare con ghiaccio e tonica decaffeinata.

PER UN RISULTATO PIU' GUSTOSO: Guarnire con una zest di limone.

MAKE YOUR AMERICANO

INGREDIENTI:

- Nescafe? Gold
  • Bitter alcolico
  • Vermouth rosso
- Ghiaccio
  • Scorza d'Arancia

PREPARAZIONE:

1. Prendere il vostro caffe? lungo preparato con Nescafe? Gold e versare due tazzine da caffe? all’interno di un recipiente;
2. Aggiungere una tazzina di bitter alcolico ed una tazzina di Vermouth rosso;
3. Versare il composto all’interno di una bottiglietta di vetro;
4. Lasciare riposare il tutto in frigorifero per 4 ore e servire su ghiaccio.

PER UN RISULTATO PIU' GUSTOSO: guarnire con una scorza d’arancia.

COFFEE MANHATTAN

INGREDIENTI:
Nescafe? Classic
Vermouth rosso
Rye Whisky
Angostura Bitter
Ghiaccio

PREPARAZIONE:

1. Prendere un recipiente e versarci all’interno una tazzina di vermouth rosso, una tazzina di rye whisky e due gocce di angostura bitter;
2. Aggiungere del ghiaccio e mescolare;
3. In un passino a maglie strette adagiare due cucchiaini di Nescafe? Classic e posizionare il passino tra la coppa e il recipiente mentre state versando cosi? da aromatizzare il drink che scorre attraverso il passino.