

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



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 abbinata 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]

*Carmin 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](#)