

Caffè
MORENO



IL VERO ESPRESSO
NAPOLETANO

8.8 ° NAPLES

HORECANEWSLETTER.COM

HORECATV.IT



HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**



HOME NOTIZIE PRODOTTI MANAGEMENT HO.RE.CA. NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA PARTNERS CONTATTACI



Home > Aziende > Caffè e pane: con i Puro di Caffè Milani abbinamenti per ogni...

NOTIZIE AZIENDE PRODOTTI CAFFÈ RISTORAZIONE RICETTE

Caffè e pane: con i Puro di Caffè Milani abbinamenti per ogni stagione

Da Redazione 2 - 8 Febbraio 2019 0

Caffè e pane sono un abbinamento vincente e "goloso" che molte panetterie e caffetterie offrono con successo. Nei locali che danno la possibilità di trattenerci più a lungo c'è chi si accomoda, solo o in compagnia, per gustare una colazione, una pausa di metà mattina o una merenda più articolata, con **una proposta nuova e accattivante con pane e caffè.**

Lo ha dimostrato a **Sigep** nell'ambito dell'evento Bake! **Gianni Cocco**, trainer Aicaf e consulente: con due caffè della linea Puro di **Caffè Milani**, un **Puro India Monsoon Malabar** e un **Puro Etiopia Sidamo**, ha realizzato due elaborati dedicati a chi vuole qualcosa di diverso dal classico abbinamento caffè e brioches, ricordando che queste preparazioni offrono al locale un buon valore aggiunto, in quanto si possono proporre a 5-6 euro. Con queste preparazioni sono indicati caffè estratti con sistemi a filtro o in infusione, a caldo o a freddo: delle sorte di tisane corroboranti, piacevoli e insolite, da gustare a lungo mentre si mangia il pane.

La Terra Indiana – per l'estate

Protagonisti sono un **caffè Puro India Monsoon Malabar** di Caffè Milani e un filoncino di **pane con cereali antichi, segale e farro** con le **farine di CSM Bakery Solution.**

Cerca

SpecialCoffee®
L'ambasciatore del Caffè

OLDG Consulenza
di qualità
LEARNING DOING GROWING

viggi channel
Salute

Viva la Mamma
L'ITALIA

RIGEL
Tutti i giorni con il tuo professionista



Preparazione della ricetta:

La preparazione è realizzata su un piatto fondo con un incavo sul bordo. Il caffè freddo si può ottenere con lo scenografico **cold drip** (che fa gocciolare acqua fredda sul macinato; un'estrazione che si protrae anche 8-10 ore) oppure **in infusione**, ponendo in un recipiente acqua fredda unita a caffè macinato in modo grossolano; si fa riposare il tutto per una nottata quindi si filtra e versa in bottiglia, mantenendo al fresco. A 800 ml di questo caffè si uniscono 200 ml di linfa di mandorla e si mescola bene, versando in un sifone Nitro e caricando con una bomboletta di azoto prima di porlo in frigorifero. Si realizza quindi della **terra di caffè**, unendo 200 gr di burro, 200 gr di farina 00, 200 gr di farina di mandorle, 100 gr di zucchero di canna e 100 gr di caffè macinato India Monsoon Malabar: si versa il tutto in una planetaria e si impasta, formando un composto da stendere sul fondo di una teglia; inserire in forno a 160 gradi per 8 minuti: si forma una terra granulosa da porre alla base del piatto. Al centro della terra si pone un vasetto con della linfa di mandorla, nel caso il cliente la voglia spalmare sul pane, quindi la tazza con il caffè all'azoto sul bordo e il pane, da gustare con calma, assaporando i suoi sentori di nocciola e di cacao, in linea con i sentori di cioccolato e frutta secca a guscio del caffè.

Nuvola Viola d' Etiopia – proposta invernale

PRODOTTI

Caffeina: l'alcaloide naturale presente nei chicchi di caffè

8 Febbraio 2019

Martin Pinzger sarà il nuovo direttore dell'Associazione delle Cooperative Ortofrutticole della...

8 Febbraio 2019

Caffè e pane: con i Puro di Caffè Milani abbinamenti per...

8 Febbraio 2019

L'Amarone non conosce recessione

8 Febbraio 2019

Pellegrini S.p.A.: due proposte per festeggiare san Valentino

8 Febbraio 2019

CAFFÈ

Caffeina: l'alcaloide naturale presente nei chicchi di caffè

8 Febbraio 2019

Caffè e pane: con i Puro di Caffè Milani abbinamenti per...

8 Febbraio 2019

Cinque tazzine di caffè al giorno non fanno male

7 Febbraio 2019

Goppion: In torrefazione, per scoprire come nasce il buon caffè

7 Febbraio 2019

Kimbo porta a Sanremo la tradizione napoletana dell'espresso

6 Febbraio 2019

FORMAZIONE

CERB porta la formazione a Beer Attraction

6 Febbraio 2019

Cescot Rimini: in partenza nuovi corsi di formazione per le professioni...

6 Febbraio 2019

A Roma un corso per diventare esperti in analisi dell'olio d'oliva

6 Febbraio 2019

Questa ricetta utilizza un caffè **Puro Etiopia Sidamo** e un filoncino di pane aromatizzato con chia, canapa, amaranto e semi di girasole, con sentori di caramello e noce moscata. Il servizio richiede un piatto a fondo di onda, con un incavo per il bicchiere.

Preparazione della ricetta:

Nel filtro sciacquato di un V60 si pongono 15 gr di caffè macinato sul quale nell'arco di un paio di minuti si versano 25 cl di acqua a 95 gradi. Frattanto si pongono 8 cl di acqua, 2 cl di aroma di viola e 0,5 cl di Aria&Velluto **Fabri** in un contenitore, insufflando quindi dell'aria con un aeratore da acquario, creando delle bolle persistenti. Quindi nel piatto si mettono 2-3 fette di pane, alcuni fiori commestibili e un vasetto di marmellata ai frutti di bosco. Sul bordo il bicchiere con il caffè sormontato dalla nuvola e una cannuccia. Gli aromi di rum, cioccolato e frutta tropicale dialogano al meglio sia con la marmellata sia con il pane.

Parte fondamentale della proposta di queste ricette è il racconto del piatto e del caffè sia in

fase di presa che di consegna delle portate: una narrazione che dà valore alla combinazione. Il colpo d'occhio e il gusto faranno il resto.

Puro India Monsoon Malabar

Cresce nell'India meridionale, a un'altitudine tra 900 e 1500 metri. Profilo sensoriale: si contraddistingue per lo spiccato corpo e la ridotta acidità di un aroma ricco di sentori di cioccolato e frutta secca a guscio.

Puro Etiopia Sidamo

Expo Riva Hotel: lunedì dedicato agli operatori e alla formazione

5 Febbraio 2019

Ripartono gli appuntamenti con la formazione di Partesa Lab

4 Febbraio 2019

ALCOLICI

Diageo Reserve World Class: tre proposte romantiche per brindare a S....

7 Febbraio 2019

Torna il Milano Gin & White Spirits Festival

6 Febbraio 2019

Compagnia dei Caraibi: le proposte per un san Valentino speciale

6 Febbraio 2019

Stock Italia celebra la leggenda con il prestigioso Brandy Stock 84...

5 Febbraio 2019

Talisker Whisky Atlantic Challenge: un'impresa al femminile per un mare senza...

1 Febbraio 2019

Stock Italia presenta la vodka premium Amundsen Expedition

29 Gennaio 2019

RISTORAZIONE

Caffè e pane: con i Puro di Caffè Milani abbinamenti per...

8 Febbraio 2019

Val d'Ega: cena sotto le stelle alla Laurins Lounge di Nova...

8 Febbraio 2019