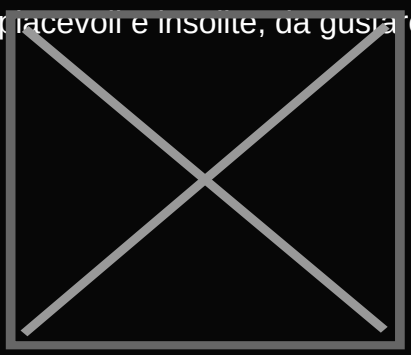
Caffè Milani: abbinamenti tra pane e caffè per ogni stagione

puro-etiopia-ca6ad249

Caffè e pane sono un abbinamento vincente e “goloso” che molte panetterie e caffetterie offrono con successo. Infatti, un prodotto richiama l’altro ed è difficile entrare in panetteria per un espresso senza uscire dopo avere acquistato anche del pane o viceversa. In locali che danno la possibilità di trattenersi 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, che si può proporre in modo nuovo 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. Osserviamo due proposte.



La Terra Indiana - per l’estate

Protagonisti sono un caffè Puro India Monsoon Malabar di Caffè Milani e un filoncino di pane realizzato con cereali antichi, con segale e farro con le farine di CSM Bakery Solution. La preparazione è realizzata su un piatto fondo con un incavo sul bordo. Il caffè freddo si può ottenere con il coreografico 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

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 fonda di onda, con un incavo per il bicchiere. 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 Fabbri 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.

La cosa importante di queste preparazioni è il racconto del piatto e del caffè da parte del barista sia in fase di presa che di consegna delle portate: una narrazione che dà valore alla combinazione; 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. È coltivato tra 1300 e 2100 metri nei boschi di montagna nel Sud-Ovest dell'Etiopia. Profilo sensoriale: presenta un elevato aroma floreale, seguito da punte di frutta matura e frutta secca come noci e mandorle che si uniscono a note speziate.