Oltre “il solito”: fantasia e shaker per il caffè

img11492-c6427fb7

A volte “il solito” non basta. È il momento in cui il barista deve cercare nuove strade, trovare proposte alternative e offrire gusti nuovi alla clientela per stuzzicarla e riconquistarla. Anche il tradizionale caffè espresso può trasformarsi in un elemento prezioso per realizzare mix e bevande particolari. L’importante è che la ricerca di soluzioni creative sia sostenuta dalla preparazione e dalla professionalità. Meglio non improvvisarsi con miscelazioni azzardate, almeno non prima di aver provato e riprovato le ricette.

[caption id="attachment_97160" align="alignleft" width="186"]Davide Spinelli Davide Spinelli[/caption]

Abbiamo chiesto qualche consiglio a Davide Spinelli, barista, consulente e trainer SCAE (Speciality Coffee Association of Europe) presso il centro di formazione Work Up - Academy & Training Lab di Cagliari. Specializzato nel campo del caffè, Davide ha alle spalle la vittoria del primo Campionato italiano Aeropress 2014, mentre quest’anno si è messo in gioco al Campionato Italia no Coffee in Good Spirits 2016 del circuito SCAE, la disciplina dedicata alla creazione di cocktail a base di caffè e alcolici. La prima è una semplice ricetta analcolica che combina il caffè con il gusto della frutta. La seconda proposta è un drink alcolico, particolarmente dolce e aromatico.

Drink alcolico “profumato” con caffè e vodka (di Davide Spinelli)

Un particolare mix di ingredienti per un risultato fresco, dolce e fruttato che in bocca si trasforma in un piacevole gusto di cioccolato al latte. Perfetto per accompagnare dessert, come una crostata di pesche o una Sacher Torte.

Ingredienti:

- doppio espresso, preparato con caffè 100% arabica o 90-10 (90% arabica 10% robusta)
- 30ml di vodka
- 15ml di sciroppo ginepro e cardamomo
- 15ml liquore arancia

- 15ml liquore vaniglia

Preparazione:

Semplicemente, dopo aver preparato i due espressi, miscelare tutti gli ingredienti dello shaker e servire con ghiaccio in una coppetta.

Drink analcolico secco con caffè e frutta (di Davide Spinelli)img11497

Una bevanda non alcolica, dal lungo retrogusto fruttato, fresco e secco. Consigliato per il momento dell'aperitivo, servito in abbinamento a formaggio e marmellata oppure a una quiche salata.

Ingredienti:

- doppio espresso, preparato con caffè 100% arabica
- 20ml di purea di frutti rossi e banana
- top acqua tonica

Preparazione:

Utilizzare un bicchiere rock. Shakerare caffè espresso, purea e ghiaccio. Filtrare e versare nel bicchiere con ghiaccio e top di acqua tonica.

Barbara Todisco: consulente per progetti di comunicazione aziendale con una forte specializzazione nel settore del caffè. Si occupa anche di formazione per aziende ed enti pubblici.
todisco.barbara@gmail.com