

Il ricettario



cheamor®
di caffè
MITACA
concessionario

Caffè freddo shakerato

Ingredienti

- Caffè espresso in capsula
- Zucchero di canna
- Ghiaccio a cubetti

Preparazione

1. Raffreddare i bicchieri in freezer o con dei cubetti di ghiaccio
2. Preparare il caffè un pò lungo (1 capsula a persona) e aggiungere 2 cucchiaini a persona di zucchero di canna.
3. Riempire il vostro shaker con i cubetti di ghiaccio (3 cubetti a persona) e aggiungere il caffè caldo come ultimo ingrediente, altrimenti potrebbe venire poco schiumoso.
4. Richiudere velocemente lo shaker ed agitare energicamente per circa 10/15 secondi.
5. Versare il caffè shakerato nel bicchiere freddo, facendolo passare per l'apposito filtro, che blocca i pezzetti di ghiaccio



Consigli: Si può aromatizzare il caffè shakerato aggiungendo una tazzina di liquore prima del caffè (es. crema al whisky, liquore alla vaniglia, bayles, Grand marnier ecc.)

Caffè al ginseng shakerato freddo

Ingredienti

- Caffè al ginseng in capsula
- Ghiaccio a cubetti

Preparazione

1. Raffreddare i bicchieri in freezer o con dei cubetti di ghiaccio
2. Riempite il vostro shaker con i cubetti di ghiaccio
3. Preparare il caffè al ginseng (1 capsula a persona); versare il caffè nello shaker come ultimo ingrediente, altrimenti potrebbe venire poco schiumoso.
4. Richiudere velocemente lo shaker ed agitare energicamente per circa 10/15 secondi.
5. Versare il caffè al ginseng shakerato nel bicchiere freddo, facendolo passare per l'apposito filtro, che blocca i pezzetti di ghiaccio



Consigli: Potete aggiungere cacao amaro in polvere o caffè macinato

Caffè d'orzo shakerato freddo

Ingredienti

- Caffè d'orzo in capsula
- Zucchero di canna
- Ghiaccio a cubetti

Preparazione

1. Raffreddare i bicchieri in freezer o con dei cubetti di ghiaccio
2. Preparare il caffè d'orzo (1 capsula a persona) e aggiungere 2 cucchiaini a persona di zucchero di canna.
3. Riempire il vostro shaker con i cubetti di ghiaccio (3 cubetti a persona) e aggiungere il caffè caldo come ultimo ingrediente altrimenti potrebbe venire poco schiumoso.
4. Richiudere velocemente lo shaker ed agitare energicamente per circa 10/15 secondi.
5. Versare il caffè d'orzo shakerato nel bicchiere freddo, facendolo passare per l'apposito filtro, che blocca i pezzetti di ghiaccio



Consigli: Potete aggiungere cacao amaro in polvere o caffè macinato

Irish Coffee

Ingredienti

- 9 cl di caffè Mitaca Forte in capsula
- 4 cl di whiskey irlandese
- 3 cl di panna fresca
- 1 cucchiaino di zucchero di canna

Preparazione

1. Preparare il caffè usando una capsula a persona della miscela Forte Mitaca
2. Versare sul boccale scelto il whiskey, il caffè e lo zucchero e mescolare bene
3. Mettere la panna nello shaker e agitare per 10 secondi. Lasciare riposare la panna montata per un attimo e poi versarla nel boccale, aiutandosi con un cucchiaino appoggiato alla parete del bicchiere, con il dorso verso l'alto
4. Decorare a piacere con altra panna montata e una spolverata di cannella in polvere



Consigli: Potete aggiungere cacao amaro in polvere o caffè macinato



**Non esitate a contattarci
il nostro staff è a vostra disposizione
ai seguenti recapiti**



info@cheamordicaffe.it

Da lunedì a sabato dalle 09:00 alle 19:00