



# Ingrediente CAFFÈ

È ARRIVATO IL MOMENTO DI LASCIARVI STUPIRE DALLA VERSATILITÀ DEL CAFFÈ IN CUCINA, SPERIMENTANDO ABBINAMENTI DOLCI E SALATI

**IL LUNGO VIAGGIO DEL CAFFÈ**, iniziato in un lontano paese tropicale, è terminato nella nostra cucina dove finalmente i chicchi possono esprimersi in tutto il loro carattere, rispondendo al nostro gusto e assecondando la nostra creatività.

Scegliere come gustare il caffè è un rito personale che dice molto di noi. C'è chi non esce di casa senza aver prima finito la tazzina e chi predilige la socialità del bancone di un bar. Ci sono i puristi dell'espresso, che lo consumano rigorosamente al naturale, ci sono i fedeli del cappuccino che non rinuncerebbero per nulla al mondo alla compagnia del latte e poi ci sono quelli che amano sperimentare i molti possibili impieghi di questo ingrediente, affidandosi alla preparazione più tradizionale di dolci al cucchiaino oppure utilizzando i chicchi macinati come spezia. Avete mai pensato di gustare la carne di maiale oppure di vitello dopo averla marinata in un mix di caffè, cacao e spezie? Avete mai immaginato di utilizzarlo per l'impanatura del salmone o ancora nella preparazione di una zuppa di legumi? Con un po' di audacia e curiosità ci

sono molte strade da esplorare in compagnia dei nostri chicchi. La più battuta è sicuramente quella che conduce al dessert: sono numerose le ricette in cui il caffè è protagonista indiscusso, in altre assume il ruolo di accompagnatore, ma con il suo carattere deciso riesce sempre a dare un'impronta inconfondibile a ogni creazione. Valorizza le salse, aiuta a caramellare ed è un ottimo insaporitore che controbilancia i gusti più dolci. La riscoperta di un ingrediente antico è l'occasione per innamorarsi una seconda volta, sorprendersi e sorridere: non resta che rimboccarsi le maniche, indossare un grembiule e lasciarsi trasportare dall'aroma e dalla fantasia.

## Il caffè come bevanda

Nella preparazione di bevande calde o fredde il caffè è un ingrediente impareggiabile. A partire dai classici, come il Cappuccino e il Latte Macchiato, fino ad arrivare alle invenzioni più ricercate che possono trasformarsi in una coccola quotidiana o rendersi protagoniste nelle giornate speciali. In compagnia di cacao, cocco e panna, le

bevande indossano l'abito delle grandi occasioni, come nel caso dell'Onda al Cioccolato in cui la cioccolata calda e l'espresso vengono accompagnate dal latte freddo montato oppure il più esotico Kathai ottenuto aggiungendo l'espresso al latte di cocco caldo.

Il caffè può rinfrescare le giornate estive nella sua versione shakerata oppure montato in creme leggere con panna e cioccolato. Per un piccolo brivido adatto a tutte le stagioni provate il Frappè oppure la Granita al Caffè o ancora la freschezza di un Cappuccino Greco ottenuto frullando l'espresso insieme a ghiaccio, zucchero liquido e latte. Per gli amanti dei liquori è indiscutibile il fascino di un accoppiamento incendiario come quello tra il caffè e il whiskey (Irish Coffee), la vodka (Vodka Espresso, Coffee Mohito), la tequila (Messicano) o il cognac (Calimero). Fatevi conquistare dall'avventura sensoriale del vostro cocktail a base di espresso.



Per la preparazione di un'ottima tazzina di caffè, anche l'acqua è un ingrediente fondamentale. È essenziale che sia inodore, insapore e incolore. Si può utilizzare quella del rubinetto, ma deve avere una concentrazione di minerali adeguata. In alternativa, è possibile scegliere dell'acqua minerale, purché rigorosamente non gassata. Infine, non trascurate il servizio. Biscottini al burro, alle mandorle, al cioccolato, amaretti, sfoglie di riso e scorze d'arancia candite sono tra le prelibatezze che meglio si abbinano alle bevande a base di caffè.

## Il caffè come dessert

Il caffè è sovrano incontrastato del regno delle dolcezze, come ingrediente principale o come elegante accompagnamento per creme e mousse. Provate a combinarlo con peperoncino, cardamomo, noce moscata o zenzero per ottenere un gusto più insolito. La cannella si sposa perfettamente con un caffè speziato. Le note più fruttate permettono piacevoli abbinamenti con banane, pere e pesche, per un dessert leggero a base di frutta. Dal semifreddo al gelato al caffè, dal tiramisù alla crostata, dalla cheesecake alla mousse, il profumo inebriante del caffè regala un tocco di eleganza ad ogni ricetta. Guarnite la panna cotta al caffè con qualche scaglia di cioccolato per dare un dolce tocco finale alla vostra cena tra amici.

## Il caffè come spezia

Forse non tutti sanno che il caffè è un'ottima spezia per le marinature e un prezioso ingrediente nelle salse che accompagnano la carne. Provate a cuocere l'arrosto di maiale in una salsa a base di caffè, senape, limone e zucchero oppure a marinare le costate in un mix di caffè, sale, aglio, coriandolo, pepe e cacao in polvere. I maestri dell'arte del barbecue consigliano di utilizzare la polvere di caffè nella preparazione Dry Rub della carne alla griglia. Si tratta di una tecnica che non prevede marinatura, ma piuttosto un "massaggio" con il quale si applica direttamente alla carne una miscela di spezie (ad esempio caffè tostato macinato, peperoncino, zucchero di canna scuro, paprika, cumino e sale). Se amate la salsa barbecue potrete enfatizzarne il sapore aggiungendo qualche cucchiaino di caffè. Anche il sapore più delicato del pesce trova conforto nell'aroma tostato del caffè. Provate a marinare il tonno in una miscela di caffè solubile e anice stellato. Un'impanatura per il salmone a base di caffè, peperoncino, zucchero e cumino ne farà risaltare il gusto. Nella preparazione della zuppa di cipolle, il caffè saprà bilanciare la dolcezza senza comprometterne il sapore. Tra i legumi predilige l'abbinamento con i fagioli.

