

Matteo Beluffi

ALTERNATIVE COFFEE DRINK

RINNOVA LA TUA
PROPOSTA AL BAR

Matteo Beluffi

RICETTE
SEMPLICI E
GUSTOSE PER
L'ESTATE

Matteo Beluffi

Matteo Beluffi

PREPARAZIONI BASE

Matteo Beluffi

**BASI
PER LE
PREPARAZIONI
DEI COCKTAILS**



CREMA AL CAFFE'

**GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN**

Beluffi

matteobeluffi.com · 3/25



CREMA AL CAFFE'

INGREDIENTI:

CIOTOLA E FRULLINO

90g di espresso (3 doppi ristretti)

110g di sciroppo di zucchero 2:1

PPROCEDIMENTO:

E' molto semplice e molto versatile.

Pensalo come un preparato di caffè e zucchero.

Essendo comunque molto dolce, il mio consiglio è di utilizzarlo sempre a contrasto di una preparazione tendenzialmente amaricante.

Ad esempio, lo troverai nella ricetta dello "Shakerato 2.0" oltre che per il famoso "Dalgona Coffee". Una volta fatto freddare l'espresso, ti basterà unire lo zucchero e montare con delle fruste elettriche o con il frullino del frappé.

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, puoi aromatizzare il caffè quando ancora caldo o lo zucchero utilizzando spezie o agrumi.

COLD BREW DRIP

**GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN**



Beluffi

matteobeluffi.com · 5/23

COLD BREW DRIP

INGREDIENTI:

COLD BREW DRIP COFFEE: ratio 70g/lt
500g di acqua a 3°C
(tra i 70ppm e 150ppm di residuo fisso)
35g di caffè macinato grosso

PPROCEDIMENTO:

Macina il caffè al momento e inseriscilo nel suo scomparto. Il mio consiglio è di utilizzare un caffè tostato per filtro. (max medium roast)
Inserisci l'acqua nella parte superiore e apri il rubinetto facendo scendere circa una goccia ogni due secondi circa, per un'estrazione totale di circa 4-6 ore.
Puoi servirlo con ghiaccio, liscio, con scorza di agrumi, piante aromatiche, frutta o spezie.
Dovresti ottenere un TDS compreso tra il 2% e il 2,5%, così da garantire una shelf life di 5gg.

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, puoi aromatizzare l'acqua o sostituirla con un alcolico, ma velocizzando l'estrazione, portandola a massimo 2 ore.



"LATTE" MONTATO

**GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN**

Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com

"LATTE" MONTATO

INGREDIENTI:

FRENCH PRESS

120g di in-stead of milk(+3°C)

PPROCEDIMENTO:

Il miglior modo di montare a freddo una bevanda vegetale è, senz'altro, utilizzare una french press. Cosa fondamentale è lavorare la bevanda molto fredda e utilizzare una french press con il filtro a maglia fine e in acciaio. Altra cosa importante è non superare mai la metà della capienza della french press con la bevanda e inglobare aria mantenendosi all'interno del liquido per ottenere una schiuma professionale, ovvero fine (micro bolle), lucida e compatta. Potete aggiungere uno sciroppo per una maggior lucentezza, stabilità e caratteristica della schiuma.



COLD CAPPUCCINO



GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN

Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com · 9/25

COLD CAPPUCCINO

INGREDIENTI:

TAZZA DA CAPPUCCINO 16cl

120g di in-stead of milk

15g di espresso

PROCEDIMENTO:

Ispirato al classico cappuccino italiano, uguale alla vista, ma completamente freddo. Un modo semplice ed efficace per sorprendere il nostro cliente. Devi semplicemente raffreddare bene la tazza; nel mentre, monta a freddo con la french press in-stead of milk, poi realizza un espresso nella tazza fredda, emulsiona l'avena e realizza il cappuccino. Puoi utilizzare direttamente la french press come lattiera oppure trasferire la montata in una lattiera professionale e realizzare un disegno semplice in latte art e servirlo. Sorprenderà te e il cliente.



COLD BREW LATTE



GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN

Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com 11/25

COLD BREW LATTE

INGREDIENTI:

TUMBLER ALTO 25cl

80g di ghiaccio

165g di in-stead of milk

65g di cold brew coffee (2% TDS)

PROCEDIMENTO:

Raffredda bene il tumbler con del ghiaccio, poi inserisci il cold brew e in-stead of milk a tua scelta

Mescola bene e servi.

Ovviamente puoi leggermente variare le proporzioni se vuoi far sentire maggiormente il gusto del caffè o del "latte" (bevanda d'avena).

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, puoi semi montare in-stead of milk per dare un corpo maggiore alla bevanda.



ORANGE COFFEE DRINK



GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN

Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com · 13/25

ORANGE COFFEE DRINK

INGREDIENTI:

TUMBLER 22cl

120g di in-stead of milk

10g di sciroppo di zucchero (2:1 aromatizzato)

15g di espresso (1 espresso)

65g di ghiaccio

PROCEDIMENTO:

Raffredda bene il bicchiere con del ghiaccio. Nel frattempo realizza un espresso e inseriscilo nella french press con in-stead of milk a scelta molto freddo e uno zucchero aromatizzato all'arancia. Ora monta il tutto e versa nel tumbler con il ghiaccio. Decora con scorza d'arancia spremendo gli oli essenziali sulla superficie. Semplice, buono e fresco.

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, utilizza sciroppi di zucchero alternativi, come alla cannella; ricordati di decorare in relazione al gusto dello sciroppo di zucchero



DALGONA COFFEE



GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN

Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com · 15/25

DALGONA COFFEE

INGREDIENTI:

TUMBLER 22 cl

30g di crema caffè

20g di in-stead of milk

65g di ghiaccio

PROCEDIMENTO:

Mediante un frullino elettrico o frullino del frappè, comincia a montare il preparato fino ad ottenere un composto spumoso e consistente.

Nel frattempo raffredda il bicchiere con del ghiaccio. Ora inserisci in-stead of milk che più preferisci e adagia il caffè montato e servi!

VARIANTI:

Per rendere ancora piu' unico il tuo drink, puoi aromatizzare lo zucchero oppure in-stead of milk con cannella, fava tonka, scorza di limone..



SALTY COFFEE CARAMEL



**GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN**

Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com 17/25

SALTY COFFEE CARAMEL

INGREDIENTI:

TUMBLER ALTO 20cl

80g di ghiaccio

80g di cold brew drip coffee (2% TDS)

35g di caramello al cocco salato

70g di in-stead of milk liscio o montato

PROCEDIMENTO:

Raffredda bene il tumbler con del ghiaccio.

Monta a freddo con una french press in-stead of milk; nel frattempo, sciogli il caramello salato al cocco nel bicchiere con il cold brew.

Ora unisci in-stead of milk montato, aggiungi il ghiaccio, mescola bene e servi

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, puoi utilizzare il in-vece del chai latte al posto di soia, avena, mandorla o cocco in purezza



GOLDEN COCONUT COFFEE



GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
Matteo Beluffi
VEGAN

Beluffi

matteobeluffi.com · 19/25

GOLDEN COCONUT COFFEE

INGREDIENTI:

TUMBLER 20cl

80g di cold brew (2% TDS)

30g di latte condensato di cocco

35g di in-vece del golden milk

PROCEDIMENTO:

Raffredda bene il bicchiere con del ghiaccio. Nel frattempo, monta a freddo con una french press il golden milk; sciogli il latte condensato di cocco con il cold brew direttamente nel bicchiere con l'aiuto di un frullino elettrico e riempilo di ghiaccio per 3/4 della capienza. Ora emulsiona la schiuma di golden milk ottenuta, adagiala delicatamente sopra il cold brew aiutandoti con un bar-spoon e servi.

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, puoi sostituire il golden milk con il chai latte o spolverare di cannella o liquirizia la superficie.

CAFFE' MILANESE

**GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN**

Matteo Beluffi

Beluffi

CAFFE' MILANESE

INGREDIENTI:

TUMBLER BASSO 20cl

40g di GHIACCIO

27g di espresso (doppio ristretto)

20g di sciroppo di zucchero (2:1)

27g di in-stead of milk AVENA

PROCEDIMENTO:

Ispirato al famoso "caffè leccese" (latte di mandorla)

Raffredda bene il tumbler con del ghiaccio.

Versa un doppio espresso ristretto nel tumbler basso con lo sciroppo di zucchero e

in-vece del latte; inserisci ora 3-4

cubetti di ghiaccio pieno, mescola e servi.

Semplice, ma molto gustoso e aromatico.

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, puoi utilizzare in-stead of milk MANDORLA montato, oppure grattare della fava tonka



ICE CHAI CARAMEL



**GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN**

Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com · 23/25

ICE CHAI CARAMEL

INGREDIENTI:

COPPA 20cl

80g di cold brew drip coffee (2% TDS)

25g di caramello salato al cocco

30g di in-vece del chai latte (montato)

PPROCEDIMENTO:

Raffredda bene la coppetta con del ghiaccio.

Nel frattempo monta a freddo, con una french press, il chai latte; dopodiché, sciogli il caramello salato in un server con il cold brew con l'aiuto di un frullino elettrico e versa nella coppetta già privata del ghiaccio. Ora emulsiona la schiuma di chai ottenuta, poi adagiala delicatamente sopra il cold brew aiutandoti con un bar spoon.

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, puoi servire il drink anche in un tumbler colmo di ghiaccio o creare una piccola decorazione spolverando la superficie con cannella in polvere di qualità.





Thank You

Scrivimi per maggiori info
prodotti o attrezzature:
www.matteobeluffi.com
beluffi.m@belcosrl.com
Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com · 25/25