

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 · 3/13



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 · 5/19

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.



ICED VIETNAMESE COFFEE



GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN

Beluffi

matteobeluffi.com · 7/13

ICED VIETNAMESE COFFEE

INGREDIENTI:

TUMBLER BASSO 18cl

90g di cold brew coffee (2% TDS)

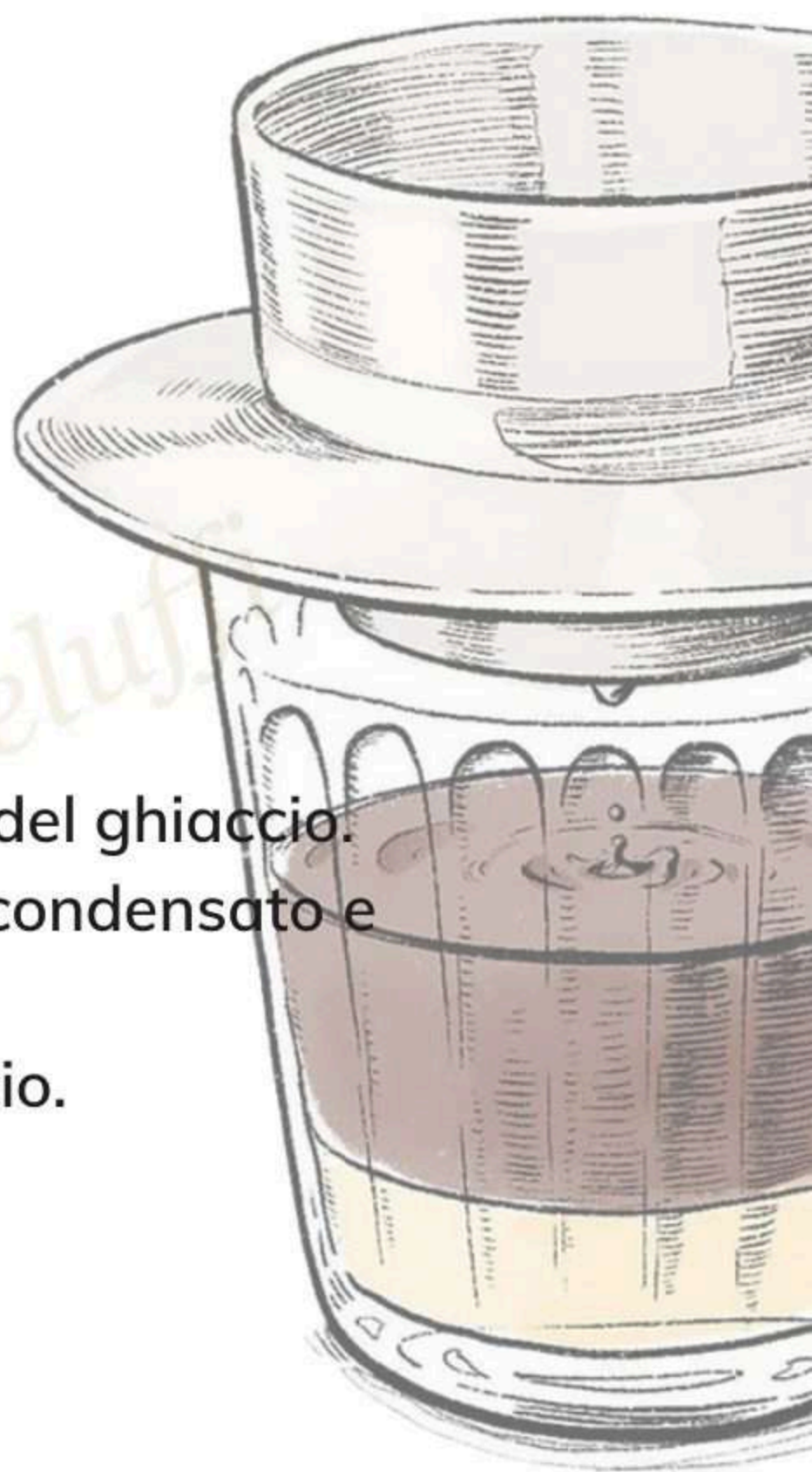
35g di latte di cocco condensato

PROCEDIMENTO:

Raffredda bene il bicchiere con del ghiaccio.

Inizia versando il latte di cocco condensato e successivamente il cold brew.

Puoi servirlo con o senza ghiaccio.



VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, inserendo spezie come anice stellato o fava tonka.

SHAKERATO 2.0



**GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN**

Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com · 9/13

SHAKERATO 2.0

INGREDIENTI:

COPPA MARTINI PICCOLA 17cl

90g di cold brew drip coffee (2% TDS)

25g di crema al caffè

PROCEDIMENTO:

Comincia col montare la crema caffè con un frullino elettrico o da frappé fino a quando è semi montato, ovvero quando il composto acquisisce volume, ma rimane ancora fluido.

Nel frattempo, raffredda bene la coppetta martini, poi aggiungi il cold brew. Ora, con l'aiuto di un bar spoon adagia la crema al caffè sul cold brew.

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, puoi togliere 10g di cold brew e sostituirli con la crema al whiskey, amaretto, rum..



COFFEE ICE-TEA



GLUTEN FREE
DAIRY FREE
SOY FREE
VEGAN

Matteo Beluffi

Beluffi

matteobeluffi.com · 11/13

COFFE ICE-TEA

INGREDIENTI:

TUMBLER ALTO 25cl

100g di ghiaccio

160g di cold brew drip coffee (6 ore 2% TDS)

40g di sciroppo di sambuco (di qualità)

PROCEDIMENTO:

Ottieni una bevanda che sembra tea alla pesca, senza tea e senza pesca. Ti basta raffreddare bene il tumbler, eliminare l'acqua in eccesso e unire il cold brew con lo sciroppo di sambuco e mescolare bene, guarnire a piacere e servire, magari con una fetta di pesca e menta.

VARIANTI:

Per rendere ancora più unico il tuo drink, puoi aromatizzare l'acqua del cold brew con della pesca di stagione o una breve grattata di fava tinka prima di servire.





Thank You

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

Beluffi

matteobeluffi.com · 13/13