



L'angolo del caffè , 2008

By Caffeine for two



Bevenda al caffè

By Barbara

Non gettate le bucce dei limoni usate per il limoncello: versate sopra due caffettiere di caffè da tre tazze, zuccherate, ponete in frigo. Si conserva per circa un mese, è un ottima bevanda fredda!

Coffee Shake with Strawberries!

By Elisa

Ingredienti per persona:

150 di caffè non zuccherato e bello forte, freddo
150 di gelato alla vaniglia
qualche fragola, lasciata marinare per qualche ora
con zucchero e succo d'arancia

Frullate il caffè e il gelato alla vaniglia. Disponete qualche fragola tagliata a pezzetti sul fondo del bicchiere, versatevi il frullato e decorate a piacere con panna montata e una fragolina! Gustate subito, comodamente seduti o sdraiati, in completo relax e serenità!



Fraffè

by [Fabdo](#)

Ingredienti per un bicchiere grande (come in foto)

1 bicchiere di latte intero freddissimo (circa 250 ml)

1 cucchiaino colmo di caffè liofilizzato (io uso sempre il Nescafé Gold)

1 cucchiaio di sciroppo di vaniglia oppure un cucchiaino di essenza di vaniglia

corallini di cioccolato fondente e qualche cubettino di caffè ghiacciato per servire

Preparazione

In un frullatore o in uno di questi, mescolare velocemente il latte e il caffè fino ad ottenere un liquido cremoso e spumoso.

Inumidire con un pò di sciroppo di vaniglia (in mancanza, con una soluzione densa di acqua e zucchero) il bordo di un bicchiere, poi passatelo nei corallini di cioccolato fondente. Dopodiché versare lo sciroppo di vaniglia nel bicchiere, aggiungere qualche cubetto di caffè ghiacciato e per ultimo il frappè di caffè. Il gioco è fatto! E' buonissimo, ve lo assicuro!!! ;D

Nota: Naturalmente, in alternativa al caffè liofilizzato si può usare un espresso ristretto. Personalmente preferisco il caffè liofilizzato che dà un sapore più intenso al tutto. Come avrete notato dagli ingredienti, non uso zucchero anche perchè lo sciroppo di vaniglia è già dolce di suo. Ovviamente anche qui de gustibus non est disputandum, pertanto chi amasse le cose più dolci non ha che da sbizzarrirsi



Frappe' al caffe'

By Imma

Ingredienti per 2:

- 2 tazzine di caffe' espresso
- 1 1/2 cucchiaino di [latte condensato zuccherato all'arancia](#) (o semplice o dulce de leche)
- 115 ml latte scremato
- 2 cucchiaini di liquore al caffe'
- 200 gr gelato al cioccolato
- 1 bicchiere di cubetti di ghiaccio

Mettere tutti gli ingredienti in un frullatore e frullare finche' sono ben amalgamati. Servire con una spolverata di cacao o con un ciuffo di panna montata.



Infuso di caffè

By Brii

450gr di alcool a 95° (4,5dl)
350gr di acqua (3,5dl)
300gr di zucchero
100gr di caffè macinato
50gr di cacao

mettere bollire l'acqua con lo zucchero. Lasciare sobbollire per ca 10min e lasciare raffreddare fino al giorno dopo.

In un vaso grande versare l'alcool, aggiungete il cacao e il caffè macinato. Agitate e lasciate riposare finché lo sciroppo non sia perfettamente raffreddato.

Aggiungere lo sciroppo freddo all'alcool, mescolare bene e lasciare in infusione per 3 settimane.

Alla fine delle 3 settimane, filtrare con cura, anche due-tre volte (potete usare filtri in carta da caffè americano/tedesco).



Imbottigliare e lasciare riposare ancora per 3 mesi prima di consumare.



Crema di riso al caffè

By Lenny

Ingredienti x 2

12 g riso Carnaroli
12 g riso Basmati
200 g brodo vegetale
300 g crema di latte
2 g caffè solubile
Sale
olio evo

Preparazione

Lessare le due qualità di riso nel brodo vegetale e nella crema di latte, per 15'. Frullare la crema di riso e passarla al colino fine per eliminare gli eventuali grumi. Regolare di sale, scaldare due fondine, cospargerle con velo di caffè e coprire con la crema di riso non troppo calda. *[A questo punto la ricetta originale, prevede di disseminare la Crema di riso con la polpa di ricci di mare pastorizzata].*

Mixare la carota che ha dato sapore al brodo vegetale, emulsionarla con un filo d'olio evo, finché raggiunge la consistenza di una "pasta" e regolare di sale, quindi adagiarla sulla crema e completare con un giro d'olio evo di sapore leggero

[La raccomandazione dello chef Cracco è che la crema di riso non sia troppo liquida, in quanto scioglierebbe il caffè prima ancora del contatto con il cucchiaino, rovinando l'equilibrio di questa ricetta semplice, ma delicata]



Tagliatelle con caffè, triglie peperoni pomodori

By Stella di Sale

La pasta è la solita pasta all'uovo fatta con 200 gr. di farina 00, 2 uova, una presa di sale, un cucchiaino di olio evo, acqua tiepida, e in questo caso un cucchiaino di caffè macinato mischiato alla farina.

Si lascia riposare un'oretta e poi si tira con la macchina, oggi le ho fatte più spesse e mi sono piaciute di più.

Il sughetto è semplicissimo: ho scaldato dell'olio evo in padella larga con aglio e zenzero a pezzetti (ma se preferite potete tritarlo con la grattugina di ceramica), ho aggiunto un peperone verde a pezzetti precedentemente cotto al forno e pelato, del peperoncino verde piccante, dei pomodori a pezzetti precedentemente scottati e pelati, ho salato, fatto insaporire alcuni minuti, aggiunto i filetti di triglia tagliati in tre parti, cotto alcuni minuti, spento, lasciato riposare. Ho cotto le tagliatelle un minuto, le ho aggiunte al sugo, ho fatto insaporire un altro minuto, e portato in tavola in padella.



Pappardelle al caffè con sugo delle Langhe

By Fior di Sale

Ingredienti (per 2)

per la pasta

200 g di farina di grano duro
 tanta acqua quanta ne serve per impastare, è inutile dire la quantità esatta, perché potrebbe variare in base al tasso d'umidità, cominciate con un bicchiere e al limite aggiungetene.
 un pizzico di sale
 ½ cucchiaino di caffè

per il sugo

un pezzo di costina di scottona (bella magra, anche se è inutile aggiungerlo :))
 un bicchiere di barolo
 uno scalogno
 ½ carota
 ½ costa di sedano
 qualche ciuffo di prezzemolo
 2-3 funghi secchi (se si ha la fortuna di trovarli freschi ne basta uno)
 sale rosa
 una spolverata di pepe nero



Disporre la farina a fontana ed impastate con acqua quanto basta, leggermente salata e tiepida. verso la fine aggiungere il caffè. Lasciare riposare qualche minuto dopodichè fare le sfoglie e tagliatele a coltello nella larghezza preferita.

Per il sughetto mettere a soffriggere con dell'olio evo lo scalogno in una pentola pyral e quando è dorato aggiungere il resto degli aromi tritati. Quando tutti gli aromi saranno rosolati e stufati al punto giusto, aggiungere la carne tagliata in piccolissimi pezzi, in pratica ho sostituito la mancanza della macchinetta tritacarne :) Quest'operazione, purché sia fatta benino ed i pezzetti di carne siano davvero piccini-picciò, è utilissima perchè riduce tantissimo i tempi di cottura. Unire i pezzi di funghi e il loro liquido filtrato.

Aggiungere il vino, il sale e il pepe. Lasciare cuocere a fuoco dolce fintanto che il vino sarà evaporato quasi del tutto, quindi spegnere. Cuocere la pasta immettendo qualche goccia d'olio nell'acqua di cottura per non farla attaccare, scolarla al dente e condirla con il sughetto.



Insalata di cappuccio e pompelmo con condimento al caffè

By Brii

per 2 persone

1/4 di cavolo cappuccio
1/2 pompelmo rosa
aceto di vino rosso
4-5 cucchiaini di latticello (buttermilk)
caffè arabica macinato

Tagliate sottilmente il cappuccio

Sbucciate il pompelmo, pelatelo a vivo e tagliatelo a piccoli dadi.

Condite con un po' di aceto di vino rosso, sale e pepe

In una piccola coppetta mescolate, la buccia di mezzo pompelmo, il latticello e 1 cucchiaino di caffè.

Assaggiate ed aggiustate di sale, pepe e caffè.

Versate sopra il cappuccio e il pompelmo e mescolate bene.

Mettete in frigo almeno 1 ora prima di servire.

Servite spolverato di caffè.



Bistecca al profumo di caffè'

By Imma

Ingredienti per 2:

1 bistecca alta da 500 gr
2 cucchiaini di **coffee rub**
olio di oliva
sale e pepe

Spennellate la carne da entrambi i lati con un po' di olio; poi insaporitela con sale e pepe.

Strofinare la miscela di caffè solo su un lato della bistecca, massaggiandola per 2-3 minuti. Riscaldare l'olio in una padella e quando l'olio è ben caldo, mettervi la carne con la parte speziata verso il basso e fare cuocere 3-4 minuti. Poi girare la bistecca e cuocere per altri 2 minuti. Poi trasferire la carne su una teglia da forno e terminare la cottura in forno (210 gradi C). Cuocere 8-10 minuti per una cottura medium-rare (come da foto). Fare riposare la carne 5 minuti prima di affettarla.



Coffee spice rub

By Imma

Ingredienti:

- 1/4 tazza di polvere di caffè' (non instantaneo)
- 2 cucchiaini di paprika spagnola
- 3 cucchiaini di polvere di chipotle
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 cucchiaino di origano secco
- 2 cucchiaini di zucchero (melassato)
- 1 cucchiaino di cumino/coriandolo in polvere
- 1 cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di senape in polvere

Mescolare tutti gli ingredienti e chiudere in un vasetto. Conservare al fresco e al buio.



Sacherglass

By Barbara

Mousse

200g fondente
200g panna
4 uova –
2 tazzine caffè ristretto
zucchero – sale

Gelatina

400g confettura albicocche –
4 fogli colla pesce

Glassa

200g fondente
150 g zucchero



1) MOUSSE montare parzialmente la panna; montare gli albumi a neve; sciogliere a bagnomaria il cioccolato con il caffè; lasciatelo raffreddare, montare i tuorli con 4 cucchiaini di zucchero, unite il cioccolato fuso, gli albumi a neve con sale, versate il composto nella panna parzialmente montata. Distribuire in 12 coppe e mettere in frigo.

2) GELATINA Aggiungere alla confettura la colla di pesce già ammorbidita e sciolta a caldo in 1 bicchiere di acqua, frullare e versare un velo di gelatina sulla mousse.

3) GLASSA Portare a bollore 250g di acqua, lo zucchero e il cioccolato mescolando sul fuoco fino a che si addensa. Versare sopra la gelatina. Tenere in frigo fino a 30' prima di portare in tavola, decorando con un filo di panna fresca o di cioccolato bianco fuso.



Zabaione al caffè

By Cristina

La ricetta è invero piuttosto semplice ma piacevole: si tratta dello zabaione al caffè e cannella come lo facevo io fino a che facevo il caffè a casa. Si fa in caffè e vi si pone un cucchiaino di cannella a marinare mentre è ancora bollente, in modo che estragga l'aroma ed il sapore.

Nel mentre si prepara lo zabaione con le uova fresche, se siete in campagna viene sicuramente meglio perché altrimenti il chiaro d'uovo fa fatica a montare.



Lo zabaione, per chi non lo sapesse, si prepara in due tempi. Per me è un po' un ritorno all'infanzia, perché quando ero piccola mia nonna mi metteva in grembo la terrina, con i tuorli e lo zucchero ed io con un cucchiaino di legno mi mettevo lì, con un sacco di impegno a menare il tutto fino a che il tuorlo non scolorava e diveniva un bel color chiaro paglierino, una crema di zucchero e uova che poi mi leccavo dal cucchiaino e dalla terrina svuotata. A parte si preparano i chiari che devono essere montati a neve, il meglio possibile, perché altrimenti rimane quel liquidino alla base che mal si amalgama. Quando sia l'uovo sbattuto che il bianco è pronto si unisce il primo al secondo mescolando sempre nello stesso verso, almeno è questo quello che mi hanno sempre detto altrimenti non si amalgama bene il composto.

Quando si è fatto il composto, che dovrebbe risultare al quanto solido, si può cominciare piano piano ad aggiungere a cucchiainate il caffè facendo attenzione a non smuovere il fondo su cui si dovrebbe essere posata la cannella oltre al fondo di caffè.

quando si è raggiunta la dose di diciamo una tazzina di caffè per una tazza di zabaione basta come quantità. a questo punto si può mettere in frigo e gustare freddo a fine pasto, fa da dolce e da caffè; magari se si vuole rendere ancora più invitante spolverare con cacao in polvere e spumiglie frantumate, una vera goduria.



Crema al caffè for two

By Aiuolik

Ingredienti (per 2 bicchieri):

2 uova intere
2 tuorli
90 gr. di zucchero
75 gr. di farina
60 cl. di latte
3 cucchiaini di caffè ristretto
2 pastine morbide al cioccolato (o biscotti morbidi, sempre al cioccolato)

Preparazione:

In una ciotola battete le uova e i tuorli con lo zucchero, quindi unite la farina setacciata. Portate a bollore il latte in una casseruola e unitelo alla crema di uova versandolo a filo. Travasate la crema nella casseruola e fate addensare a fuoco dolce, mescolando continuamente.

Togliete dal fuoco, aggiungete il caffè e mescolate. Fate quindi raffreddare la crema a temperatura ambiente.

Tagliate a pezzetti le pastine, distribuitene la metà sul fondo dei bicchieri, riempite per metà i bicchieri con la crema, ponete altri pezzettini di pastina, terminate con la crema e guarnite con i pezzi di pastine rimaste.



Mousse di cioccolato al caffè

By Anna

INGREDIENTI:

250 ml. panna da montare,
100 gr. cioccolato fondente,
2 cucchiaini di zucchero a velo,
3 tazzine di caffè,
3 pacchetti di Pavesini.



Rompete in pezzi il cioccolato, aggiungete lo zucchero a velo e sciogliete il tutto nel microonde con una tazzina di caffè. Montate la panna e aggiungetela lentamente alla crema di cioccolato.

Partite ora con gli strati, crema, pavesini bagnati nel restante caffè, crema, pavesini, ecc..

Fate riposare in frigo qualche ora per fare in modo che la crema si rassodi (io l'ho fatto sabato sera e per la domenica mezzogiorno era perfetto).



Bicchierino surprise al caffè e dulce de leche

By Ago

Ingredienti per 4 persone

Per la base:

pan di spagna

caffè zuccherato ed allungato con qualche cucchiata di acqua

Per la crema al caffè:

500 gr di latte caldo

1 tuorlo d'uovo

70 gr di zucchero

60 gr di farina

1 tazzina e 1/2 di caffè ristretto

3 gr di gelatina in fogli

Per l'interno:

4 cucchiari di dulce de leche*

per la decorazione:

ricciolini di cioccolato bianco

Prepariamo la crema:

Sbattiamo leggermente in una pentola, con un cucchiaino di legno piatto, lo zucchero con il tuorlo. Diliamo leggermente con un pò di latte ed uniamo lentamente e sempre mescolando, la farina. Uniamo il restante latte mescolando ed anche il caffè. poniamo sul gas fino ad addensare il tutto. A questo punto, uniamo la gelatina strizzata e fatta ammolare precedentemente in acqua, per 10 min. Mescoliamo e mettiamo da parte.

Andiamo a comporre il bicchierino:



poniamo sul fondo un po' di pan di Spagna ed imbeviamo con il caffè. Mettiamo sopra un po' di crema al caffè, nel centro poniamo un cucchiaino di dulce de leche ed infine ricopriamo con dell'altra crema. Spolverizziamo la superficie con ricciolini di cioccolato bianco.

Passiamo in frigo per qualche ora (anche tutta la notte) e serviamo.

* Per quanto riguarda la pasticceria, è meglio utilizzare il dulce de leche repostero, cioè una crema un po' più soda, ottenuta aggiungendo dell'altro bicarbonato alla ricetta classica del dulce de leche casalingo e facendo addensare di più sul gas.

*Questo dessert è ottimo se servito molto freddo, in modo che tutti i sapori siano ben distinti, altrimenti sembra tutto troppo dolce.

Nota

Avete mai provato a dolcificare il caffè, invece che con lo zucchero, con un cucchiaino di dulce de leche? Un sapore sublime!



Spuma di caffè shakerato al Baileys

By Max

Ingredienti (per 6 persone)

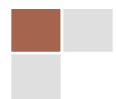
6 tazzine di caffè
8 cucchiaini di zucchero
3 fogli di colla di pesce
un bicchierino di Baileys
una capsula d'aria.

Ammollare la gelatina in poca acqua fredda, quindi preparare 6 tazzine di caffè, quindi versarle nel sifone. Sciogliere lo zucchero in un bicchiere di acqua calda e versare nel sifone, aggiungere la gelatina

(strizzandola prima) e il bicchierino di Baileys. Chiudere il sifone e inserire la capsula d'aria quindi agitare per bene, far raffreddare a temperatura ambiente e poi lasciare riposare in frigo per almeno una notte.

Passato il periodo di riposo sifonare la spuma la centro di un bicchiere o di una tazza, armarsi di cucchiaino e buona spuma al baileys a tutti.

Ovviamente visto che contiene un po' di liquore ... non abusatene !



Malakoff con chantilly al caffè e pralinato di nocciole

By Nadia

per 4 porzioni individuali

Per la chantilly al caffè:

250 ml latte

3 tuorli

50 gr di zucchero a velo vanigliato

20 gr di farina

1 cucchiaino di caffè solubile

250 ml di panna fresca



Portare il latte ad ebollizione. Sbattere i tuorli

con lo zucchero, aggiungere la farina setacciata ed, infine, il latte caldo (mescolando continuamente). Rimettere sul fuoco basso e mescolare fino a che la crema non risulterà ben addensata. Spegnerne, incorporare il cucchiaino di caffè solubile, mescolare in modo da scioglierlo del tutto, appoggiare della pellicola direttamente sulla crema e lasciar raffreddare completamente. Unire, quindi, la panna montata (freddissima), con delicati movimenti dal basso verso l' alto.

Per il pralinato di nocciole:

100 gr di zucchero

1/2 tazzina d'acqua (circa)

100 gr di nocciole (spellate e tostate)

Qui per il procedimento... o se preferite, acquistatelo già pronto dal vostro amico pasticcere!!!



Per la composizione:

6 savoiardi

1 tazza di caffè espresso (amaro e freddo)

4 nocciole intere

Per ogni coppa: spalmare il pralinato su fondo e pareti e sistemarvi, come base, un savoiardo (spezzato a metà) bagnato velocemente nel caffè espresso. Riempire con la crema chantilly al caffè e decorare con mezzo savoiardo ed una nocciola intera. Conservare in frigo per almeno 4 ore prima di servire (l' ideale sarebbe prepararli un giorno prima).

Nota: se avanza della crema e del pralinato, congelatela tranquillamente, anche mischiandole in un unico composto, come ho fatto io!!!



The best chocolate pudding

By Imma

Ingredienti per 6

58 gr maizena o amido di mais
115 gr zucchero
pizzico sale
675 ml latte intero
170 gr cioccolato fondente (minimo 62%)
1 tazzina di caffè espresso

Mescolare maizena, zucchero e sale e lentamente, emntre girate con una frustina, versate il latte, facendo ben incorporare tutti gli ingredienti. Aggiugnete il cioccolato fuso e l'espresso, mescolate bene e mettete nel microonde per 1 minuto. Mescolate e cucete un altro minuto. Mescolate di nuovo e continuate così' finche' la crema copre il dorso di un cucchiaio senza scivolare.

Versare nelle coppette o nei bicchieri e coprite con carta trasparente (direttamente appoggiandola sulla crema se non volete che si formi la pellicola). Fate raffreddare almeno mezz'ora in frigo.



Muffins al Cappuccino

By Camomilla

Ingredienti per circa 12 muffins:

260 gr di farina
 100 gr di zucchero semolato
 10 gr di lievito per dolci
 3 cucchiaini da the di caffè solubile
 ½ cucchiaino di sale
 230 gr di latte tiepido
 115 gr di burro fuso
 1 uovo grande
 1 cucchiaino da the di essenza alla vaniglia
 70 gr di gocce di cioccolato



Procedimento:

Mettete il burro in un contenitore, fatelo fondere nel microonde e lasciatelo raffreddare; in un pentolino scaldate il latte fino a farlo diventare tiepido. Procedete con la consueta separazione degli ingredienti secchi da quelli liquidi:

1° Ciotola: setacciatevi la farina con il lievito, unite il caffè solubile in grani, il pizzico di sale e lo zucchero. Mescolate con un cucchiaio in maniera accurata; **2° Ciotola:** sbattete l'uovo con una frusta, aggiungetevi il burro fuso, il latte tiepido e l'essenza di vaniglia. Mescolate con cura per amalgamare gli ingredienti.

Versate il composto liquido sopra a quello solido e mescolate facendo 5/6 giri di cucchiaio. Lasciate riposare il composto per permettere al latte tiepido di sciogliere il caffè solubile. Trascorso questo tempo completate versando le gocce di cioccolato e rimestate sommariamente compiendo altri 5/6 giri.

Disponete il composto negli appositi stampini da muffins contenenti i relativi pirottini riempiendo per $\frac{3}{4}$ e cuocete nel forno già caldo per circa 20 minuti a 180°.



PlumCake al Caffè

by Laura

Ingredienti

g 150 burro
g 150 zucchero
g 100 farina bianca
g 100 nocciole sgusciate
g 60 gocce di cioccolato fondente
g 50 farina di mais fine
g 25 farina di mandorle
3 uova + 2 tuorli
1 cucchiaino di caffè solubile sciolto in
poco latte (*mia aggiunta alla ricetta originale*)
burro e farina di mais per lo stampo



Preparazione

Preriscaldare il forno a 190°
Lavorate lo zucchero ed il burro fino ad ottenere una spuma.
Incorporate le uova ed i tuorli, il caffè solubile sciolto in un poco di latte, infine unite tutte e tre le farine, le nocciole tritate (*io le ho anche leggermente tostate*) e le gocce di cioccolato.
Versate il composto in uno stampo scannellato, imburrato e cosparso di farina di mais.
Infornatelo a 190° per un'ora e quindici minuti circa.

Io ho servito il dolce cosparso di zucchero a velo ma la ricetta originale lo abbina con una crema inglese al caffè:

Ingredienti per la crema inglese

g 300 latte
g 120 zucchero
g 100 panna
5 tuorli
caffè solubile

Preparazione della Crema Inglese

Mescolate i tuorli con lo zucchero, diluite con il latte e la panna scaldati insieme.
Portate quindi il composto su fuoco bassissimo, unite un cucchiaino di caffè solubile e cuocete per 10 minuti circa.
Servite il PlumCake tiepido con la crema al caffè



Torta Similbarozzi

by Laura

Ingredienti

g 150 burro
g 180 zucchero
3 uova
g 50 fecola
g 50 farina di mandorle
g 50 farina 00
g 50 cacao amaro in polvere
g 100 cioccolato fondente
2 tazzine di caffè ristretto
un pizzico di sale
qualche goccia di essenza di mandorla
amara



Preparazione

Preriscaldare il forno a 180°.

Montare a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale.

Mescolare fecola, farina 00, farina di mandorle ed il cacao amaro.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente

Montare a spuma il burro con lo zucchero.

Aggiungere i 3 tuorli poi le farine commescolate (fecola, farina 00, farina di mandorle e cacao amaro), il cacao sciolto a bagnomaria, il caffè ristretto, e qualche goccia di essenza di mandorla amara.

Infine aggiungete albumi montati a neve mescolando delicatamente con un cucchiaino di legno dal basso verso l'alto

Cuocere in forno caldo a 180° C per circa 35 minuti (fare la prova stecchino)

Una volta raffreddata cospargere di zucchero a velo



Torta Cappuccino

By Unika

Ingredienti

400 g di farina
4 uova
250 g di zucchero
200 g di burro opp olio di semi
1 bustina di lievito
1/2 bicchiere di latte
la buccia grattugiata di un limone
1 bicchierino di liquore (sambuca opp anisetta)
2 tazzine di caffè
1 cucchiaino di farina



Preparazione

Sbatti prima uova e zucchero poi unisci burro latte scorza grattugiata poi farina lievito liquore. A questo punto prendo un terzo del composto e ci metto il caffè e un po' di farina per far sì che non diventi troppo liquido. Poi versa una parte di composto nella tortiera a forma di ciambella che avrai precedentemente imburrato poi metti la parte aromatizzata al caffè e altro composto normale poi inforna e fai cuocere a 180° C per circa 40 minuti. Quando è cotto spolvera con zucchero a velo.



Torta delizia caffè e cioccolato

By Anna

200g. di zucchero

150g.di farina

5 uova

190g.noci

150g.do burro

150g.di cioccolato

1 tazzina di caffè

1 bustina di lievito per dolci.

Nel bimby mettere zucchero, uova, far lavorare un po, mentre nel microonde far sciogliere burro e cioccolato, quando tutto si è raffreddato assemblare tutti gli ingredienti mettere in forno a 170° per 45 minuti. In fine decorare con zucchero a velo e disegnare a piacere con una crema alla nocciola



Ciambella al caffè d'orzo

By Elga

Ingredienti:

3 uova,
200 gr di zucchero,
100 gr di burro,
300 gr di farina 00,
1 bicchiere di latte,
4 cucchiaini di caffè d'orzo,
1 bustina di lievito per dolci.

Sbattere le uova con lo zucchero fino a ottenere il classico composto schiumoso, aggiungere il caffè d'orzo, il burro fuso e un pizzico di sale. Aggiungere alternando, la farina (dove avremo setacciato il lievito) e il latte fino a ottenere una crema omogenea. Versare in uno stampo da ciambella e cuocere a 170° per 35-40 minuti.



Streusel al caffè

By Cipolla

INGREDIENTI: per 8 persone

100 gr di burro sciolto e raffreddato più extra per lo stampo
 275 gr. di farina 00
 1 cucchiaino di lievito in polvere
 75 gr. di zucchero semolato
 150 ml di latte
 2 uova
 2 cucchiaini di caffè solubile (sciolto in 1 cucchiaino di acqua bollente)
 50 gr. di mandorle tritate
 zucchero a velo

COPERTURA:

75 gr. di farina autolievitante
 75 gr. di zucchero di canna
 2 cucchiaini di burro a tocchetti
 1 cucchiaino di spezie miste in polvere (cannella, zenzero, chiodi di garofano, ecc)
 1 cucchiaino di acqua

Imburrate una tortiera da 23 cm di diametro e foderatela con carta da forno.

Setacciate la farina e il lievito in una terrina capiente e unitevi lo zucchero semolato.

Amalgamate il latte con le uova, il burro sciolto freddo e il caffè e versate la miscela ottenuta sugli ingredienti secchi. Aggiungete le mandorle e mescolate.

Versate il composto nella tortiera.

Per la copertura, mescolate la farina autolievitante con lo zucchero di canna. Amalgamatevi il burro con le dita fino ad ottenere un impasto granuloso. Unitevi le spezie e l'acqua e lavorate con le mani in modo da separare bene le briciole e distribuitele sull'intera superficie del composto nella tortiera.

Fate cuocere in forno preriscaldato a 190° per circa 1 ora. Se la copertura si scurisce troppo rapidamente, coprite con un foglio di carta stagnola.

Lasciate raffreddare nella tortiera, spolverizzate di zucchero a velo (facoltativo) e servite.



Torta cremosa al caffè con cuore di cioccolato

By Dolcezza

composizione:

- base di pan di spagna
- cremoso al caffè
- cremoso al cioccolato
- cremoso al caffè a chiudere
- decorazione con briciole di pan di spagna e gocce di cioccolato

ingredienti:

per il cremoso al cioccolato:

- 225g panna liquida
- 40g zucchero
- 7g colla di pesce (secondo me troppissima)
- 70g tuorli (3-4tuorli)
- 70g cioccolato al 70%



Preparare prima il cremoso al cioccolato che servirà per l'inserito della torta. Mettere la colla di pesce a bagno in acqua fredda. Scaldare la panna senza farla bollire. Montare le uova con lo zucchero ed aggiungere lentamente la panna calda, mettere sul fuoco e portare ad 82-85°C. Togliere dal fuoco e versare sul cioccolato spezzettato. Secondo me la gelatina può anche non essere affatto utilizzata per questo cremoso, la ricetta tuttavia la indica. Ho rivestito una teglia da 22 per crostate con la pellicola e ho versato il cremoso al cioccolato. Ho messo in freezer a congelare e ho continuato a preparare l'altro cremoso.

per il cremoso al caffè:

- 250g latte



- un cucchiaino di caffè liofilizzato
- un cucchiaio di caffè in chicchi
- 4 tuorli grandi o 5 piccoli (circa 100g)
- 20g farina
- 60g zucchero
- 7g colla di pesce (secondo me troppa)
- 300g panna fresca

Mettere il latte a scaldare in un pentolino con i chicchi di caffè e portarlo ad ebollizione. Aggiungere anche il caffè liofilizzato e spegnere il fuoco, lasciando in infusione per una decina di minuti. Mettere la colla di pesce ad ammorbidire in acqua fredda. Nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero e aggiungere la farina. Versare lentamente il latte attraverso un passino al composto di tuorli e mettere a cuocere sul fuoco a fiamma dolce. Quando la crema è pronta, togliere dal fuoco e aggiungere la colla di pesce strizzata. Mentre la crema si raffredda montare la panna (non troppo, deve essere semimontata) ed aggiungerla alla crema al caffè con movimenti dal basso verso l'alto. Porre a raffreddare per una ventina di minuti.

Ho preso un cerchio per torte da 24 cm e l'ho messo su un piatto. Sul fondo ho messo il pan di Spagna (abbastanza sottile) e l'ho bagnato con del caffè espresso. Ho fatto un primo strato di crema al caffè. Ho preso dal freezer il cremoso al cioccolato ormai solido, ho ricavato un cerchio (fate attenzione, è importante che sia intero!) di diametro inferiore a quello della torta (18-20 cm in questo caso) usando un secondo cerchio per torte (va benissimo anche una ciotola capovolta per dare la direzione e un coltellino che tagli bene) e ho messo il disco di cremoso al cioccolato su quello al caffè, poi ho ricoperto ancora con crema al caffè fino al bordo del cerchio e ho messo in frigo a freddare. Per la decorazione ho usato quel che avevo, non è un granché ma potete sbizzarrirvi con decorazioni di cioccolato, chicchi di caffè o quanto più vi piace.



Un sorriso al cheese cake caffè

By Astrofiammante

Le dosi sono per un mini cheese cake, (tortiera di 15 cm.) quindi raddoppiate o triplicate se la volete particolarmente alta.

Ingredienti : 50 gr. di mini amaretti + quelli per decorare, 75 gr. di biscotti secchi (oro saiwa), 4 cioccolatini fondenti, 25 + 25 di burro, 3 cucchiaini di caffè solubile, 5 + 5 cucchiaini di caffè ristretto, 125 gr. di ricotta, 1/2 vasetto di yogurt al caffè, 2 fogli di gelatina, 1 cucchiaino di miele; per decorare, confettini al cappuccino e fragola, gocce di cioccolato.



Triturate in bricioloni gli amaretti e unitevi il burro (25 gr.) che avrete messo a sciogliere insieme ai cioccolatini, amalgamate il tutto. Mettete la carta da forno sul fondo della tortiera apribile e sistematevi il composto, riponete in frigo. Unite gli altri biscotti a tre cucchiaini di caffè solubile e tritate, poi i 25 gr di burro sciolto, e anche i 5 cucchiaini di caffè ristretto, mescolate e stendete il tutto sopra l'altro strato, rimettete in frigo. Mettete 2 fogli di gelatina ad ammolare in acqua fredda, fate sciogliere il miele e aggiungetevi i fogli strizzati di gelatina e i 5 cucchiaini di caffè, prendete la ricotta, setacciatela e unitela allo yogurt, ora aggiungete anche il miele al caffè.

Amalgamate bene la crema ottenuta e stendetela sulla base, rimettendola in frigo dopo averla decorata e spolverata di cacao e caffè in polvere.

P.S. la crema è tipo budino, ma se la volete più soffice, aggiungete della panna montata (almeno 150 gr.) alla ricotta e sarà sicuramente più morbida.



Bavarese al caffè

By Mel

Ingredienti per 4 :

250 g panna montata
160 ml latte
50 g zucchero
4 g colla di pesce
3 tuorli
1 cucchiaino di caffè solubile
cioccolato fondente per la
decorazione



Ho messo in ammollo la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti. Ho montato i tuorli con lo zucchero, versato il latte e poi ho messo sul fuoco a fiamma bassa mescolando con un cucchiaino senza raggiungere l'ebollizione (10 min circa). Ho unito alla crema la colla di pesce strizzata e l'ho fatta sciogliere completamente. Ho passato la crema al setaccio e dopo aver fatto intiepidire il composto ho incorporato delicatamente la panna.

Ho colato il composto in 4 cocottine rivestite di pellicola da cucina e ho riposto in freezer fino a completo raffreddamento.

Prima di servire ho rovesciato la cocottina sul piatto, staccato la pellicola e decorato con trucioli di cioccolato fondente.

E' un dolce dal sapore delicato, ma basta aggiungere un altro cucchiaino di caffè solubito per avere un gusto più deciso.



Un po' crostata, un po' tiramisù ...

By Panettona

Per la **frolla** ho utilizzato la pasta avanzata dalla doppia dose di questa ricetta ;

Per il ripieno :

70 g di cioccolato fondente
250 g di mascarpone
3/ 4 cucchiaini di zucchero a velo
100 ml di panna fresca
semi di vaniglia q. b.
caffè zuccherato
ritagli di pan di spagna o savoiardi
cacao amaro



Stendere la pasta e rivestire uno stampo per crostata (nel mio caso era di 21 cm ma non era una dose intera), bucherellare il fondo della pasta con i rebbi di una forchetta e rivestirla con carta da forno; riempirla con gli appositi pesetti o con fagioli, riso o altro ed infornarla a 170/ 175 ° per circa 15 min, togliere i pesi e rimettere in forno fino a farla dorare.

Una volta raffreddata la pasta spennellare l'interno con il cioccolato sciolto a bagnomaria e fare raffreddare bene.

Nel frattempo con delle fruste sbattere il mascarpone con lo zucchero e i semi di vaniglia aggiungendo la panna a filo (importante non dilungarsi nell'operazione altrimenti il tutto si smonta) ; mettere in frigo a riposare .

Una volta raffreddati tutti gli ingredienti passare alla composizione del dolce :

versare sul fondo della frolla qualche cucchiaino di crema al mascarpone, livellarla e spolverare con il cacao, adagiare i savoiardi (o pan di spagna) inzuppati nel caffè e con una sac a poche creare dei ciuffi con la crema rimasta.

Prima di servire spolverare con abbondante cacao .

L'unica nota negativa :

la frolla ha una consistenza diversa rispetto al ripieno che costringe a mangiare il biscotto con le mani quindi sarebbe più pratico utilizzare degli stampini monoporzione ...

..sarà che amo le crostate, sarà che il mascarpone mi fa impazzire ma a me questo dolce è piaciuto un sacco ...



Biscuit Tiramisu'

By Mariluna

Ingredienti per la génoise

- *5 uova
- * 120 g. di farina
- *100 g. di zucchero
- * un pizzico di sale
- *2 cucchiaini di caffè solubile.

Per la crema:

- 200 g. di mascarpone
- *5 cl. di panna fresca
- *2 cucchiaini di zucchero a velo
- *2 tuorli d'uovo
- * 1 tazzina di caffè ristretto + 2 cucchiaini di amaretto
- *cacao amaro.



Riscaldate il forno a 180°C.

Separate i bianchi d'uovo dai rossi e in una ciotola sbattete questi ultimi con lo zucchero fino a diventare spumoso. Aggiungere poco per volta la farina e se trovate l'impasto troppo spesso aggiungete due o tre cucchiaini di latte. In un'altra ciotola montate i bianchi a neve con un pizzico di sale, e incorporateli in due volte all'impasto precedente. Aggiungete i grani di caffè solubile alla fine mescolando delicatamente per non farli sciogliere. Versate l'impasto su una placca rettangolare ricoperta della carta apposita ed infornate per 12/15 minuti. Preparate un tovagliolo umido e subito tolta dal forno la génoise posatela sopra insieme alla carta forno e arrotolate insieme tovagliolo, génoise e carta. Lasciatela umidificare per 5/6 secondi...poi srotolate...arrotolate ancora una volta soltanto la génoise senza tovagliolo e senza carta ,avrete così' il biscotto dal lato più bianco. Srotolatelo ancora una volta su una griglia per farlo raffreddare. Normalmente non si dovrà rompere...questa operazione se ben fatta permette al biscotto di rimanere elastico.



Intanto preparate la crema ,sbattete i 2 tuorli d'uovo con lo zucchero a velo,aggiungete il mascarpone e continuate a sbattere, poi la panna freddissima e montate bene i due composti . Prendete il biscotto e bagnatelo con la tazzina di caffè e l'amaretto...questa volta inzuppate bene perché il biscotto é abbastanza secco. Spalmate la crema sul biscotto e spolverizzate con il cacao amaro...abbondantemente. Rotolate e non fate attenzione se la crema fuoriesce...recuperatela e rimedierete dopo...gustandola...o cercate di farla entrare bene dai lati. Mettete il rotolo in un film alimentare e lasciate in frigo per almeno 3 ore prima di servire...Potrete anche congelarlo e toglierlo mezzora prima sarà ancora più buono.



Semifreddo al caffè e panna

By Dolce e Salata

Ingredienti (per sei persone)

6 tuorli

200 gr di zucchero

250 ml di panna fresca montata

100 ml di caffè forte

panna spray e cioccolato fondente a gocce per decorare

Procedimento:

Montate bene i tuorli con lo zucchero.

Aggiungete il caffè freddo ed incorporate delicatamente al composto la panna, senza smontarla.

Versate il tutto in delle coppette ghiacciate o in uno stampo ricoperto da pellicola trasparente.

Conservare in freezer almeno 6 ore prima di servire.

Decorare a piacere con panna e scaglie di cioccolato fondente.



Semifreddo agli amaretti affogato al caffè

By Dolce e Salata

Ingredienti:

100 gr di amaretti
(di meno o di più a seconda dei gusti)
1 tazzina di caffè ristretto
5 uova
6 cucchiaini di zucchero
300 gr di panna liquida fresca
1 bicchierino di cognac a chi piace (io non l' ho messo)



Procedimento:

In una ciotola, sbriciolare gli amaretti, aggiungere il caffè e il cognac e mescolare il tutto. A parte, montare i tuorli con lo zucchero ed unire il composto agli amaretti. Aggiungere quindi gli albumi montati a neve ben ferma e la panna montata. Mescolare con cura e versare il composto in uno stampo. Lasciare in freezer per almeno 3 ore.

Sformare e guarnire a piacere con panna montata, amaretti e scaglie di cioccolato fondente.

Ps: nello stampo prima di versare il composto ho messo della pellicola trasparente così non ho rischiato di rovinare il semifreddo ribaltandolo, ma l' ho solo sollevato, senza sporcare neppure il recipiente!



Bavarese di tiramisu' con gelatina al caffè'

By Paola

per il pan di spagna al cacao:

3 uova
90 gr zucchero
60 gr farina
20 gr fecola
20 gr cacao

per la bavarese al mascarpone:

3 tuorli
175 gr zucchero
500 gr mascarpone
500 gr panna
9 gr colla pesce

per la sfoglia di cioccolato:

100 gr cioccolato fondente di copertura
per la gelatina al caffè:
200 gr di caffè in tazza
2 cucchiaini di zucchero
9 gr colla pesce
rum (facoltativo)

per la composizione finale:

1 tazzina di caffè allungato con acqua
100 gr cioccolato bianco o 100 gr di cioccolato plastico



Preparazione

Preparare in anticipo il pan di spagna al cioccolato e la sfoglia di cioccolato. Per il pan di spagna montare nel mixer i tuorli con lo zucchero per almeno 10 minuti. Unire la farina, la fecola ed il cacao setacciati, mescolando delicatamente. Cuocere a 175° per 40 minuti in uno stampo unto ed infarinato.

Disegnare un cerchio sulla carta forno leggermente più piccolo del diametro dello stampo del pan di spagna, capovolgerlo e spennellarlo con il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria fino a formare uno strato sottile. Far asciugare non in frigo.



Preparare poi la bavarese. Montare i tuorli nel mixer, unire uno sciroppo bollente preparato con lo zucchero e 3 cucchiaini di acqua, unire la colla di pesce sciolta a bagnomaria, poi il mascarpone e la panna montata mescolando delicatamente.

Per montare il dolce: tagliare in 2 dischi il pan di spagna (utilizzare il secondo disco a cubotti per una colazione coccolosa!). Disporre la base di pan di spagna su un piatto e circondarlo con un anello di acciaio. Bagnarli con la tazzina di caffè allungato. Ricoprire con mezza bavarese e far rassodare 10 minuti in freezer. Prendere la sfoglia di cioccolato e rovesciarla appoggiandola sulla bavarese. Staccarla molto delicatamente dalla carta forno. Ricoprire con l'altra metà della bavarese e far raffreddare in frigo. Preparare la gelatina di caffè scaldandolo con la colla di pesce sciolta a bagnomaria, lo zucchero ed il rhum. Versare la gelatina a specchio sulla bavarese.

Decorare con il cioccolato bianco sciolto a bagnomaria e fatto scendere da un cornetto di carta. Lasciare in frigorifero una notte.



Tartine al caffè' con crema di yogurt e visciole

By Salsa di Sapa

per la pasta brisé (circa 6 tartine):

150 gr farina "0"

40 gr burro

2 cucchiaini di caffè macinato per espresso

1 cucchiaio scarso di sciroppo di glucosio

2-3 cucchiaini d'acqua

un pizzico di sale

zucchero a velo q.b. da usare dopo aver sfornato



per la farcia:

1 vasetto di yogurt compatto Kyr, non zuccherato

1 cucchiaio colmo di zucchero

1 cucchiaio di latte

1 tuorlo

mezzo cucchiaino di agar agar

visciole sciroppate per guarnire

Disporre la farina a fontana in una ciotola, versarci lo sciroppo di glucosio, il caffè ed il sale, mescolare rapidamente e aggiungere il burro freddo tagliato a dadini, lavorare velocemente aiutandosi con l'acqua, formare una palla e riporre al fresco e al buio per 30 minuti. stendere l'impasto e ripiegarlo su se stesso per 2 volte, riposare qualche minuto, spianare allo spessore di 3 millimetri e ritagliare 6 dischi. disporre l'impasto in formine da muffin, bucherellare, lasciar riposare una decina di minuti. ricoprire di carta forno e riso o fagioli secchi, cuocere a 200° fino a leggera doratura, eliminare il riso e la carta, ripassare cinque minuti in forno, sfornare, cospargere leggermente di zucchero a velo e lasciar raffreddare completamente. sbattere il tuorlo con lo zucchero, unire lo yogurt e mescolare fino a formare una crema. a parte, stiepidire leggermente il latte con una cucchiata di questa crema e aggiungere l'agar agar, unire al resto e mescolare bene. tenere in frigo per almeno un'ora. al momento del servizio, riempire le formine di pasta brisé con la crema allo yogurt e le visciole.



Delizie al caffè

di Elisabetta Cuomo

Montata per 10 stampini da 8 cm:

270 gr di uova (4 uova grandi)

80 gr. farina

25 gr. fecola

80 gr. zucchero

Una punta di estratto di vaniglia

Un pizzico di sale

Montare benissimo le uova con lo zucchero, la vaniglia e il sale per 15 minuti circa (meglio uova freschissime), unire con la spatola le farine setacciate, mescolando con garbo. Versare nelle formine ben imburrate e infarinate, infornare a 160° per 15/20 minuti.



Crema chantilly al caffè

4 dl di latte

4

tuorli

50 gr di farina 00

20 gr di amido di mais

120 gr di zucchero

essenza di vaniglia o bacca

150 gr di panna fresca o 100 gr di

mascarpone

caffè concentrato o solubile 3-4 cucchiaini circa



Sciroppo al caffè e Baileys:

250 gr di acqua+ 120 gr di zucchero+2 cucchiaini di caffè solubile+1 bicchierino di baileys.

Portare ad ebollizione latte e versarlo sui tuorli mescolati bene con zucchero e farina setacciata, mixare col minipimer e far addensare sul fuoco mescolando bene con la frusta, mettere in frigo per 5 minuti, unire il caffè concentrato o quello solubile (2/3 cucchiaini) sciolto in mezza tazzina di acqua calda. Montare la panna e unirla alla crema setacciata fredda.

Montaggio:

Tagliare la base delle cupolette delle delizie formando un coperchietto, togliere un po' di mollica e bagnarle con 3 cucchiaini dello sciroppo al caffè, riempirle con la crema al caffè e chiudere la delizia col coperchietto di pan di Spagna.

Salsa di copertura:

Versare in un robot 300 gr di panna non montata dolcificata e 4 cucchiaini di crema chantilly al caffè rimasta, frullare e unire anche 1 bicchierino di Bailey's fino a quando non diventa densa da poter ricoprire le delizie, deve coprirle ma colare giù fluida. Decorare con spuntoni di panna montata e chicchi di caffè, spolverizzare con cacao o polvere di caffè.



Profiterols doppia caffeina.

By Mirtilla

Per i bigne'occorrono

100 g burro
1/4 di l di acqua
125 g farina 00
sale
zucchero
4 uova



- Versiamo in un pentolino l'acqua ed il burro,aggiungiamo anche un pizzico di sale ed un cucchiaino raso di zucchero.
- Portiamo ad ebollizione finche' il burro non si sara'completamente sciolto.
- A questo punto uniamo la farina che dobbiamo versare in una sola volta.
- Mescoliamo con un cucchiaino di legno finche' l'impasto non diviene una palla che si stacca dalle pareti del pentolino.
- Leviamo dal fuoco e lasciamolo intiepidire,uniamo le uova,una alla volta.
- Adesso l'impasto risulta ben sodo .
- Usiamo una sacca o una siringa da pasticciere,versando l'impasto a mucchietti su una teglia coperta con carta forno.
- Infornate a 210° per 20 minuti,non apriamo il forno altrimenti interrompiamo la gonfiatura dei bigne'.

Passiamo alla preparazione della **crema di copertura:**

1 l di latte
4 tazzine di caffe'
100g cioccolato fondente
200 g zucchero
2 tuorli
150 g farina
125 g panna da montare per dolci.

- Battiamo i tuorli con lo zucchero,uniamo le tazzine di caffe' e la farina.
- Aggiungiamo il latte che abbiamo dapprima bollito e cuociamo questa crema, aggiungiamo il cioccolato e facciamolo sciogliere,uniamo anche la panna non montata.
- Facciamo restringere questa crema,appena bolle togliamola dal fuoco e facciamola raffreddare.



Farciamo i bigne'preparati con del gelato al gusto variegato di caffe',tendenzialmente piu'morbido proprio perche'variegato,disponiamo i profiteroles sul vassoio,attaccandoli tra loro usando anche un po'di crema che abbiamo preparato.

Una volta farciti tutti e composta la nostra piramide,versiamoci su la crema al caffe',facendo attenzione a coprire per bene inostri bigne'.

Completiamo la decorazione con ciuffetti di panna e chicchi di caffe' tostato.



Macarons al caffè

By Elvira

Ingredienti:

3 albumi intiepiditi
125 g di polvere di mandorle
220 g di zucchero a velo
30 g di zucchero semolato
colorante in polvere
un pizzico di sale e qualche goccia di succo di limone

Per la crema: 100 g di burro
100 g di zucchero a velo
2 cucchiaini di panna acida
una tazzina di caffè ristretto



Setacciare la farina di mandorle e lo zucchero a velo.

Far intiepidire gli albumi al microonde per 10 secondi alla potenza minima. Montare gli albumi con il sale ed il limone. Quando cominciano a rassodarsi aggiungere lo zucchero semolato e continuare a montare. Arrrghhh ma io ho saltato questo passaggio!!!! **Errore n.ro 1.** penso che per questo i miei macarons sono così tristemente opachi anziché lucidi.... Aggiungere una punta di colorante (considerare che nella cottura il colore si schiarisce) e continuare a montare per rendere omogenea la colorazione. Gli albumi ovviamente devono essere montati a neve fermissima.

Incorporare delicatamente lo zucchero e le mandorle mescolando delicatamente con una spatola per evitare di smontare gli albumi. Io ho versato gli albumi nella ciotola con le polveri, credo sia stato l'**errore n.ro 2.**

L'impasto dovrà essere liscio e brillante (sì..il mio era liscio! Rivestire una placca con della carta forno. Con l'aiuto di una sac-à-poche con bocchetta liscia, formare dei mucchietti distanziati di circa 3 cm.

Io credo di averli fatti un po' troppo grandi (**errore n.ro 3**), penso sia meglio non superare i 5 cm di diametro, perché poi si "siedono" un po'.

Lasciar riposare almeno un'ora in un ambiente poco umido (mah.....non è che ci fossero i monsoni, ma credo che proprio secca secca la mia cucina non doveva essere sabato!) Preriscaldare il forno a 140 gradi (l'avevo impostato a 180!! avevo anche la ricetta stampata, sono ingiustificabile. **Errore n.ro 4**) e infornare la placca, lasciando cuocere i macarons per circa 20-25 minuti.



Io ho infornato la placca sul livello medio alto, ed un'altra teglia in basso (**errore n.ro 5**, un po' di pazienza, ma infornare una teglia per volta!)

Aspettare per circa un minuto e toglierli delicatamente dalla teglia, poi girarli sul lato panciuto per far asciugare bene il di sotto.

In primo piano ci sono i macarons nella placca, con la loro brava *collerette*, esteticamente ci saremmo quasi, ma sopra erano belli friabili e sotto gommosi. Dietro ci sono quelli della teglia, piu' friabili ma....niente collerette!

Ora, a parte tutto, non so se e' per il caldo che incombe, ma a me sono sembrati davvero troppo dolci....e gli unici che ho mangiato fino ad ora (regalo della belle-soeure, direttamente da La Durée.....!!!) non ricordo fossero cosi dolci, anzi, avevano un sapore molto delicato....bah! Approfondiro' la questione!

Ah, per la crema ho montato molto bene lo zucchero con il burro morbido e poi ho aggiunto la panna acida fatta con questa ricetta ed il caffe', facendoli amalgamare per bene. Farcire i macarons e farli riposare almeno per qualche ora prima di servirli (con questo tipo di crema ovviamente vanno messi in frigo.



Biscotti "la pace dei sensi"

By Gata

Per circa 25-26 biscotti occorrono:

5 pacchetti di Pavesini
 2 cucchiaini pieni di mascarpone
 1 cucchiaio pieno di panna montata
 1 bicchiere di Nutella
 5-6 cucchiai di farina di cocco
 1 tazza da tè di caffè non zuccherato (io ho usato quello d'orzo)

Mettere in una ciotola il mascarpone e la panna montata e lavorare energicamente per amalgamare e ammorbidire così il mascarpone. Se volete una versione da "meno sensi di colpa" usate solo la panna montata senza zuccherarla, tanto poi ci pensano i Pavesini e la Nutella.... Inoltre, col gelato del cugino, era avanzata un pò di panna montata "sintetica" (quella in bomboletta!!!) e quindi, per finirla, ho usato questa (appunto una cucchiainata) ma è meglio se usate quella fresca.



Dividete a metà la quantità di pavesini (sono 11 per ogni pacchetto, quindi 55, di cui uno me lo sono pappato alla fine :P) quindi di 54 pavesini, spalmarne la metà con la crema di mascarpone e l'altra metà con la nutella aiutandovi con una spatolina "per gusto".

Poi accoppiate un pavesino "bianco" con uno "nero" a mò di panino e premete per farli aderire l'uno all'altro, ma non schiacciate troppo sennò si rompono!

Poi, una volta tutti accoppiati, passateli velocemente nel caffè freddo (ripeto, io ho fatto quello d'orzo solubile, ma va benissimo anche quello "vero" non zuccherato!) giusto un giro su se stesso per ogni coppia (non deve "inzupparsi" solo bagnarsi) e poi subito passatelo nella farina di cocco e disponete già sul piatto da portata.

Finito tutto, coprire con carta stagnola (tenetela sollevata non appoggiatela ai biscotti!) e lasciare riposare in frigo fino al momento di papparseli e provare "LA PACE DEI SENSI" :



Frollini moka

By Carmen

120 gr di cioccolato fondente 70% di cacao
230 gr di burro a temperatura ambiente
50 gr di zucchero a velo
30 ml di caffè
220 gr di farina 00
65 gr di maizena
1 pizzico di sale

Montare il burro con le fruste fino a renderlo cremoso, aggiungere lo zucchero continuando a montare. Sciogliere il cioccolato e incorporarlo freddo insieme al caffè anch'esso freddo. Continuare a montare aggiungendo le farine ed il sale.

L'impasto ottenuto mettetelo in uno sparabiscotti formando i biscotti, ponendoli su di una teglia non imburrata, ed infornare a 160° per 15-20 minuti. Lasciare raffreddare i biscotti nella teglia o su di una gratella, facendo attenzione che ancora caldi sono delicatissimi e possono rompersi.



Caffeine for two |



Biscottini al caffè'

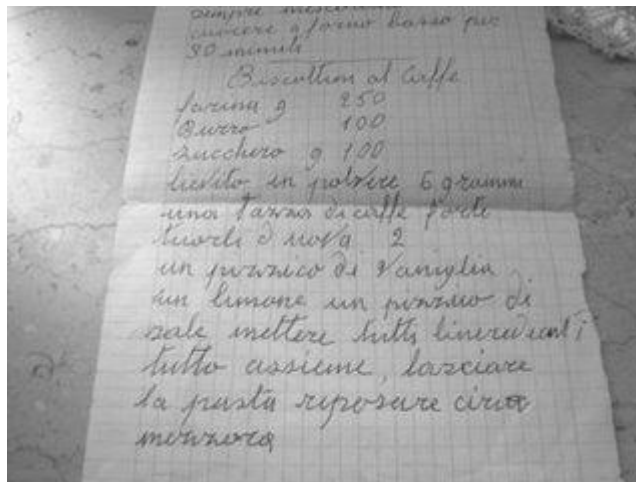
By Emanuela

La ricetta di questi biscotti fa parte della raccolta di mia nonna, la ricetta infatti e' stata scritta da lei come si puo' vedere dalla foto [...]

Ingredienti:

- 100 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 250 gr di farina
- 6 gr lievito in polvere
- 1 tazzina di caffè' forte
- 2 tuorli
- 1 pizzico di vanillina
- 1 pizzico di sale

Lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero, aggiungere la vanillina e il sale. Amalgamare bene e ad aggiungere i tuorli, un po' di farina, il caffè' e la farina rimanente, fino a formare il panetto. Far riposare in frigo per una mezz'ora. Togliere dal frigo fare delle palline e schiacciarle leggermente con una forchetta. Infornare per 15 min circa.



Biscotti al caffè

By Clamilla

200 g. di farina bianca
50 g. di zucchero di canna
40 g. di burro
1 tazzina di caffè
1 uovo
2 cucchiaini di lievito in polvere

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere del robot da cucina per ottenere un impasto sodo e liscio che lascerete riposare in frigo per circa 2 ore dentro un sacchetto di plastica. Poi tirate una sfoglia allo spessore di circa 1 cm e ritagliate dei biscotti a piacere. Infornate a 180° per circa 1/2 ora.



Biscottoni frollosi al profumo di caffè e cannella

By Carmen

dose per una trentina di biscottoni

- 300 gr di farina
- 200 gr di burro
- 200 gr di zucchero
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di caffè liofilizzato
- 1 cucchiaino di cannella in polvere

Ho lavorato con le mani, ma il meno possibile, lo zucchero con il burro a temperatura ambiente, ho unito l'uovo, poi pian piano la farina mescolata con la cannella ed il caffè, ho creato il panetto e fatto riposare in frigo per un paio d'ore.

Ho ripreso il panetto e ho tolto da esso solo il pezzo necessario per i primi biscotti, qui fa troppo caldo e per paura che si rovinasse lo riposto in frigo.

Ho steso la pasta dello spessore di circa 6 cm, ho usato varie formine, ritagliato i biscotti con esse e li ho messi su di una teglia antiaderente, visto la quantità di burro presente non ho unto la teglia, e lo messa in forno preriscaldato a 190°, per 20 minuti circa. Notate bene che il biscotto non deve asciugarsi completamente nel forno ma, toglierlo quando sembra ancora morbido al tatto, finirà di asciugarsi raffreddandosi. Quelli fatti da me sono abbastanza grossi, se li fate più piccoli accorciate il tempo di cottura.



Bon bon al profumo di caffè

By Daniela

Ingredienti:

200 gr. di mandorle dolci pelate
100 gr. di zucchero a velo
4 cucchiaini di zucchero semolato
4 cucchiaini di caffè ristretto
cacao amaro q.b.

Polverizzare nel robot le mandorle pelate con lo zucchero semolato. Versare il tutto in una ciotola ed unirvi lo zucchero a velo ed il caffè ristretto. Amalgamare bene e ricavare delle piccole palline che rotoleremo nel cacao amaro. Porre ogni bon bon nel pirottino di carta e guarnirlo con delle decorazioni a piacere (io in questo caso ho utilizzato delle decorazioni di zucchero a forma di stella).



N.b: Per chi non ama il caffè tale ingrediente può essere sostituito con una quantità pari di liquore a piacere...



Ciocolatini agli amaretti per un caffè

By Mariluna

Ingredienti:

200 gr. di cioccolato fondente (ho usato quello della Nestlé a 70%)

poco latte (2/3 cucchiaini)

50 gr. di amaretti sbriciolati

2 cucchiaini di caffè solubile (Nescafé)



In un pentolino a fuoco basso, far sciogliere il cioccolato con poco latte, mescolare bene con un cucchiaino di legno fino a renderlo lucido e fluido, aggiungere i biscotti sbriciolati (con le mani) e i due cucchiaini di caffè solubile. Lasciare raffreddare un po' in modo da poterlo lavorare con le mani. Preparare un foglio di carta alluminio e mettere il composto modellandolo con le mani in una forma quadrata, una lunghezza di 20 cm. ed uno spessore di 2 cm.. Avvolgerlo nella carta e metterlo in frigo per mezz'ora. Tolto dal frigo, tagliare tanti quadretti di mezzo cm. o anche più, o anche meno. Riservare i quadretti in frigo in un vasetto di vetro. Tempo di conservazione una settimana. Si possono anche congelare così da utilizzare all'occorrenza.



Confettura di pesche al caffè

By Babi

ingredienti:

1 kg di pesche (pesate dopo esser state sbucciate e snocciolate),
800 grammi di zucchero,
2 cucchiaini di caffè forte,
1 bustina di vanillina.

preparazione:

Innanzitutto sterilizzare i barattolini in cui metterete la confettura, e asciugarli bene.

Riducete a pezzettini piccoli la frutta nettata e mettetela in un tegame dai bordi alti dove aggungerete subito lo zucchero e la vanillina.

lasciate cuocere per circa 45-60 minuti. il tempo di cottura dipende infatti dalla quantità d'acqua che è contenuta nella frutta. per stabilire se la confettura è pronta, raccoglietene un po' con un cucchiaino e fatela cadere su un piattino inclinato: se la confettura scorre molto lentamente, la cottura è ultimata.

Nel frattempo preparare un buonissimo caffè, non leggero. quando la confettura è pronta, spegnete il fuoco. versate sopra la confettura due cucchiaini del caffè e mescolate bene. invasate a caldo, ma chiudete i vasetti solo dopo parecchie ore, quando la confettura sarà completamente fredda. prima di chiudere i barattoli coi loro tappi preparare dei dischetti di carta bianca della misura della bocca del barattolo, inumiditeli leggermente con liquore tipo brandy e poggiateli sulla confettura in modo che le aderisca bene. ora chiudete. la confettura se conservata ben chiusa e in un luogo fresco come una cantina, può durare anche fino a un anno.

