

COFFEE HOUR

IL MENU PER IL TUO BAR FIRMATO
DALL'ACCADEMIA TRUCILLO

Una proposta di specialità al caffè per ampliare
l'offerta del proprio bar con ricette calde e
fredde adatte a tutte le ore



ACCADEMIA
TRUCILLO



Indice



A cosa serve questo Ricettario?



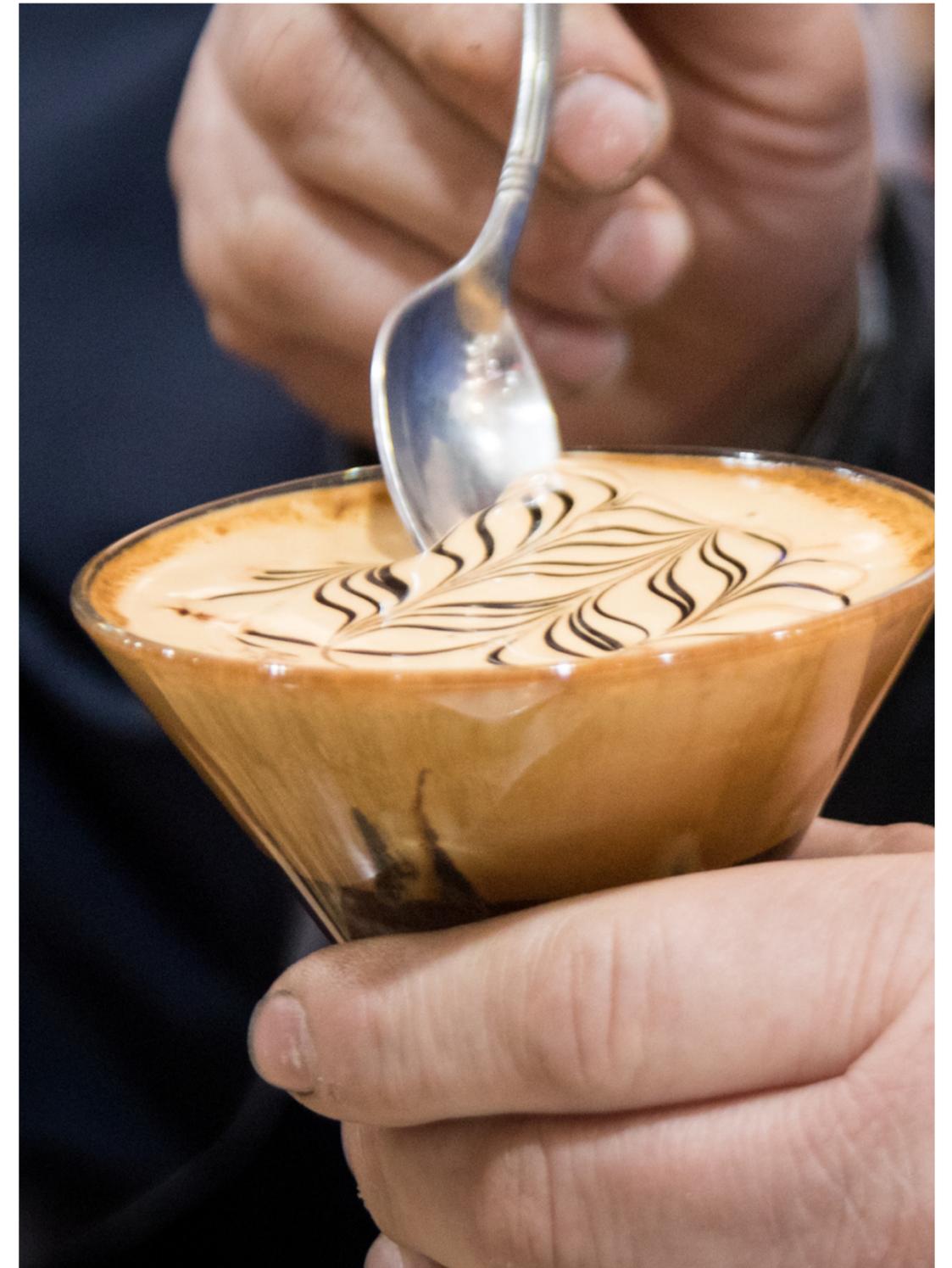
Preparazioni di base



Ricette Caffè Caldi



Ricette Caffè Freddi



A cosa serve questo Ricettario?

A Comunicare l'amore per il caffè e la cura con cui gestisci il tuo locale.



Menu Coffee Hour

È l'esclusivo happy hour a base di caffè con la nuova e seducente offerta della caffetteria!

Le Nostre Preparazioni

Le preparazioni al caffè calde e fredde. Seducenti declinazioni dell'espresso da proporre a tutte le ore.

Dall'estrazione del caffè espresso perfetto, si passa alle nuove proposte della caffetteria firmate dall'Accademia Trucillo. Un ricco menu di specialità al caffè classiche e innovative per ampliare l'offerta del proprio bar con preparazioni calde e fredde, adatte a tutte le ore.

Trasforma il tuo **Bar** in un **Bar Trucillo**

Amplia l'offerta della tua caffetteria con proposte innovative e accattivanti.

Scopri come realizzare fantasiose creazioni e come solleticare il palato con proposte golose in cui l'espresso è mixato a molteplici sapori per nuovi e sorprendenti abbinamenti.



Le preparazioni di base

Crema di Caffè Calda

Ingredienti per circa 120g di prodotto

- 5 Caffè Espresso
- 30g di Zuccheri (+/- 5 bustine di zucchero)

Preparazione: preparare i caffè e zuccherarli, versarli nel bicchiere del frullino, attendere qualche minuto che si raffreddino e iniziare la montatura (+/- 3 minuti) con il frullino.

La crema di caffè calda prodotta può essere riutilizzata più volte nell'arco della giornata, montandola nuovamente (+/- 3 minuti) con il frullino.

Crema di Caffè Fredda

Ingredienti per 55 porzioni in bicchiere vetro Trucillo da 8.5cl:

- 15 Caffè Espresso
- 1 busta 900g di Crema Caffè Trucillo
- 1 litro di Latte intero
- 1 litro di Panna fresca (non zuccherata)

Preparazione: miscelare il contenuto della busta con il latte, la panna e i caffè espresso. Amalgamare il tutto con cura per evitare la formazione di grumi, poi versare nel granitore, accenderlo e farlo mescolare. Dopo circa un'ora, la Crema Caffè è pronta, tuttavia deve essere lasciata nel granitore in azione.

Le preparazioni di base

Crema di Latte Fredda

(da preparare al momento)

Ingredienti per circa 300g di prodotto:

- 300g di Latte Uht parzialmente scremato

Preparazione: versare il latte freddo di 2/3 °C circa nel bicchiere del frullino e montare (+/- 5 minuti).

Cioccolato Nero

Ingredienti per circa 160g di prodotto:

- 130g di Nutella (3 cucchiaini da tavola colmi) oppure 130g di Topping al cioccolato (5 cucchiaini da tavola)
- 30g di Latte

Preparazione: prendere la Nutella oppure il topping, versarlo in una ciotolina e aggiungere un po' di latte. Stemperare i due ingredienti e continuare ad aggiungere latte caldo fin quando il cioccolato non risulta essere fluido abbastanza da essere versato.

Le preparazioni di base

Cioccolato Bianco

Ingredienti per circa 160g di prodotto:

- 130g di Cioccolato bianco (3 cucchiaini da tavola colmi);
- 30g di Latte

Preparazione: prendere il cioccolato bianco, versarlo in una ciotolina e aggiungere un po' di latte. Stemperare i due ingredienti e continuare ad aggiungere latte caldo fin quando il cioccolato non risulta essere fluido abbastanza da essere versato.



Caffè Caldi

LE SPECIALITÀ AL CAFFÈ CALDE

TRUCILLO

Caffè alla Nocciola

Ingredienti:

- 20g di Topping alla nocciola (1 cucchiaio da tavola)
- 1 Caffè Espresso
- 20g di Crema di Caffè calda* (1 cucchiaio da tavola)
- Granelle di nocciola per guarnire q.b.

Bicchiere:

Vetro Trucillo da 8.5cl

Preparazione:

Mettere il topping alla nocciola sul fondo del bicchiere, aggiungere un espresso, ultimare con crema di caffè calda e guarnire con granelle di nocciola.



Caffè al Cioccolato Caldo

Ingredienti:

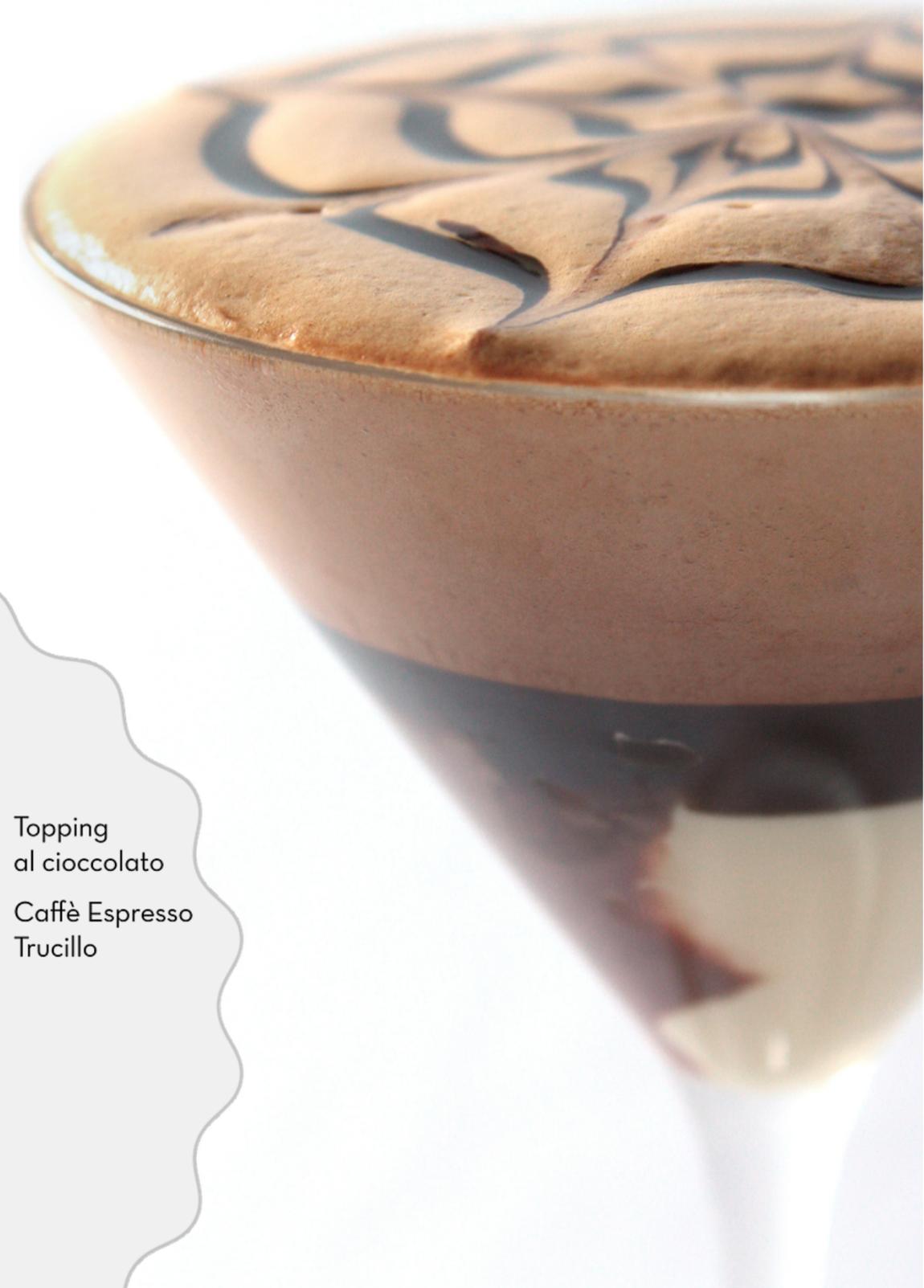
- 10g di Cioccolato nero* (1/2 cucchiaino da tavola)
- 10g di Cioccolato bianco* (1/2 cucchiaino da tavola)
- 1 Caffè Espresso
- 50g di Crema di Caffè calda* (2 cucchiaini da tavola)
- Topping al cioccolato per decorare

Bicchiere:

Coppa martini da 16cl

Preparazione:

Versare il cioccolato nero e il cioccolato bianco contemporaneamente nella coppetta, in modo da formare una netta separazione di colori in verticale. Aggiungere un espresso, ultimare con crema di caffè calda e decorare a piacere con topping al cioccolato.



Marocchino

Ingredienti:

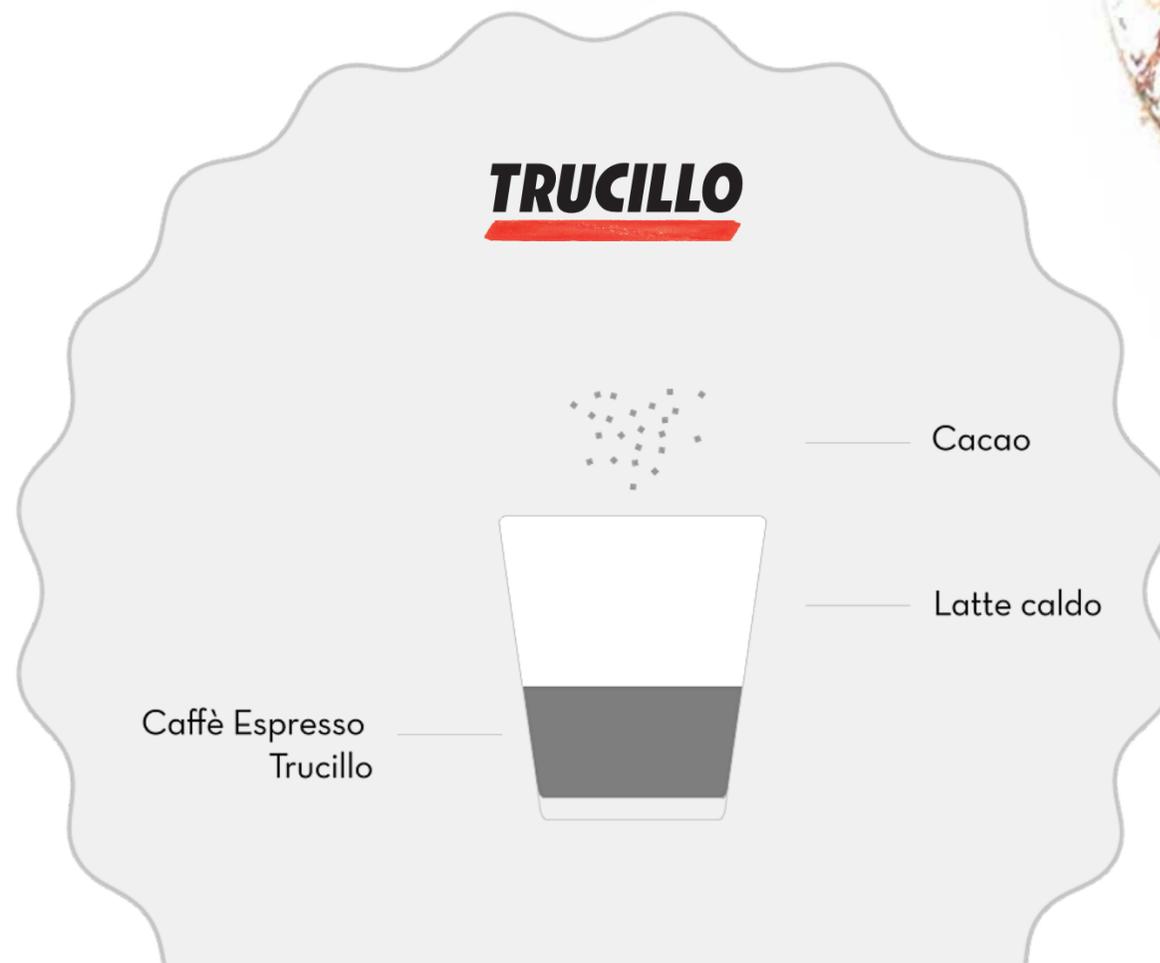
- 1 Caffè Espresso
- 50g di Latte caldo
- Cacao in polvere per guarnire q.b.

Bicchiere:

Vetro Trucillo da 8.5cl

Preparazione:

Preparare l'espresso nel bicchiere, versare il latte montato caldo e completare con una spolverata di cacao.



Mokaccino

Ingredienti:

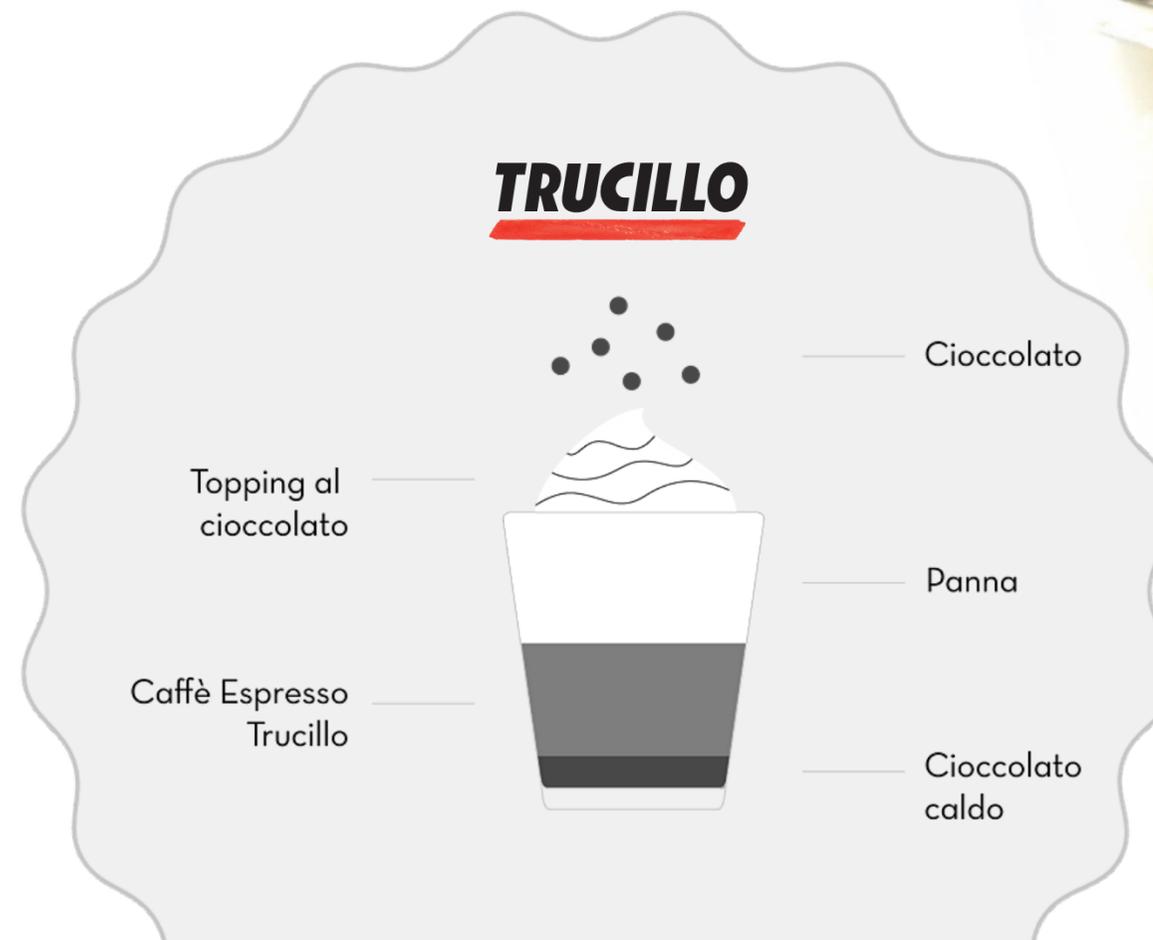
- 27g di Cioccolato nero* (1 cucchiaino da tavola)
- 1 Caffè Espresso
- 20g - 1 ciuffo di panna montata
- Topping al cioccolato per decorare
- Gocce di cioccolato per guarnire q.b.

Bicchiere:

Vetro Trucillo da 8.5cl

Preparazione:

Versare il cioccolato nero caldo sul fondo del bicchiere, far percolare l'espresso sul cioccolato. Aggiungere un bel ciuffo di panna montata e decorare con il topping e gocce di cioccolato.



Caffè Freddi

LE SPECIALITÀ AL CAFFÈ FREDDO

TRUCILLO

Caffè al Cioccolato Freddo

Ingredienti:

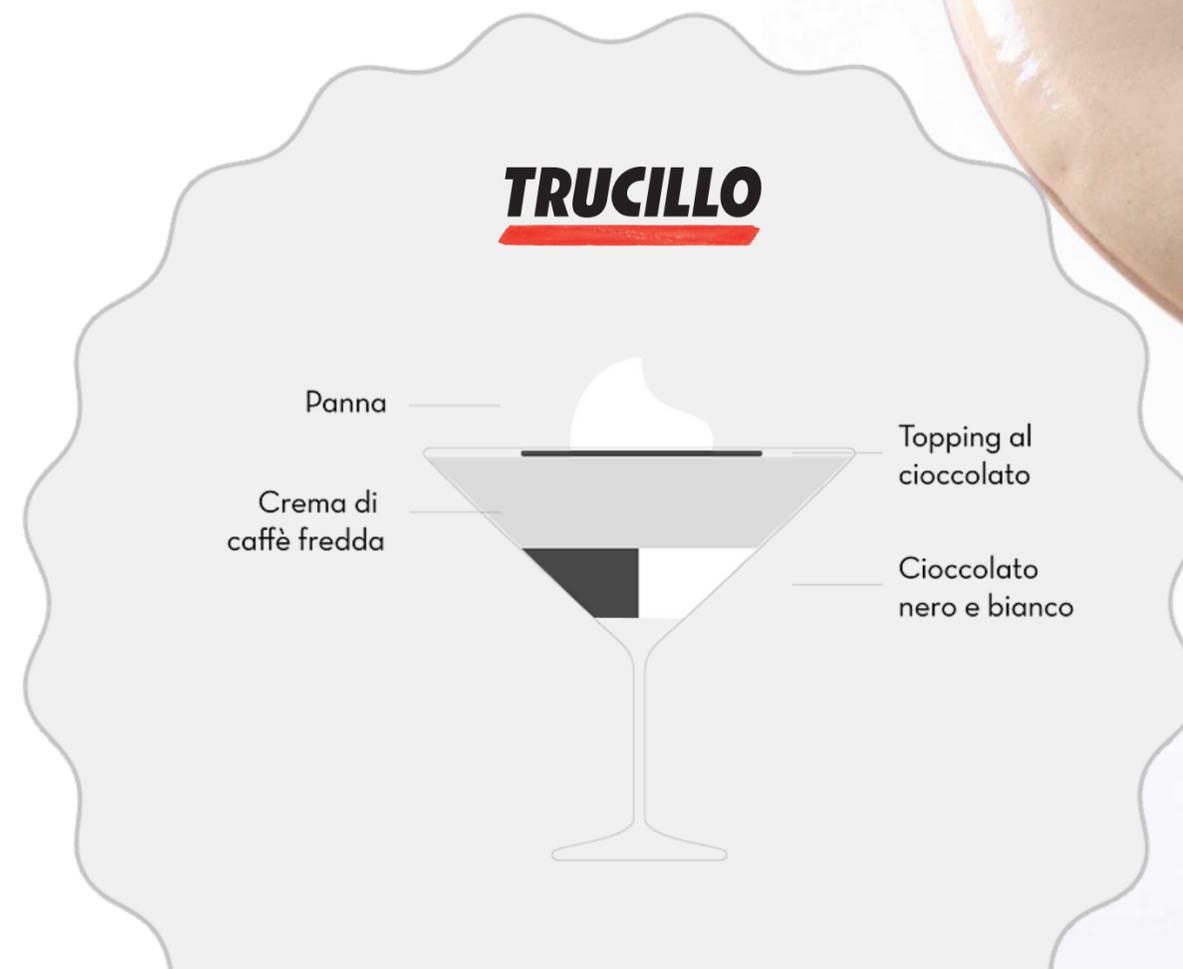
- 10g di Cioccolato nero* (1/2 cucchiaino da tavola)
- 10g di Cioccolato bianco* (1/2 cucchiaino da tavola)
- 90g di Crema di Caffè fredda* (3 e 1/2 cucchiaini da tavola)
- Topping al cioccolato per decorare
- 10g - 1 ciuffo di panna montata

Bicchiere:

Coppa martini da 16cl

Preparazione:

Versare il cioccolato nero e il cioccolato bianco contemporaneamente nella coppetta, in modo da formare una netta separazione di colori in verticale. Aggiungere la crema di caffè fredda, decorare a piacere con topping al cioccolato e con un ciuffo di panna montata al centro della coppa.



Ice Cappuccino

Ingredienti:

- 50g di Crema di Caffè fredda* (2 cucchiaini da tavola)
- 90g di Crema di Latte fredda* (3 e 1/2 cucchiaini da tavola)
- Topping al cioccolato per decorare

Bicchiere:

Tumbler alto da 32cl

Preparazione:

Versare la crema di caffè fredda nel bicchiere e aggiungere la crema di latte fredda. Decorare a piacere con topping al cioccolato.



Caffè Mandorlato

Ingredienti:

- 15g di Cioccolato bianco* (1/2 cucchiaino da tavola)
- 8g di Pasta di mandorle (1 cucchiaino da caffè)
oppure 15g di Sciroppo alle mandorle (1 cucchiaino da tavola)
- 1 Caffè Espresso
- 45g di Crema di Latte fredda* (2 cucchiai da tavola)
- Topping al cioccolato per decorare

Bicchiere:

Coppa martini da 16cl

Preparazione:

Stemperare sul fondo della coppetta il cioccolato bianco unito alla pasta di mandorle oppure allo sciroppo di mandorle. Versare un espresso e la crema di latte fredda. Guarnire a piacere con il topping al cioccolato.



Cappuccino Crema

Ingredienti:

- 1 Caffè Espresso
- 60g di Crema di latte fredda* (3 cucchiari da tavola)

Bicchiere:

Coppa martini da 16cl

Preparazione:

Preparare un espresso in coppetta e aggiungere la crema di latte fredda.



Caffè Shakerato

Ingredienti:

- 2 Caffè Espresso
- 15g di Zucchero (3 bustine di zucchero)
- 4 cubetti di ghiaccio

Bicchiere:

Flute da 15cl

Preparazione:

Preparare 2 caffè espresso nella tazza da cappuccino e zuccherare, prendere 4 cubetti di ghiaccio ben solidi e versarli nello shaker europeo, aggiungere i caffè espresso e shakerare con forza fino al completo scioglimento del ghiaccio. Servire nel flute.



Espresso Crema

Ingredienti:

- 1 Caffè Espresso
- 25g di Crema di latte fredda* (1 cucchiaino da tavola)

Bicchiere:

Vetro Trucillo da 8.5cl

Preparazione:

Preparare un espresso nel bicchiere e versare la crema di latte fredda.



Caffè al Caramello

Ingredienti:

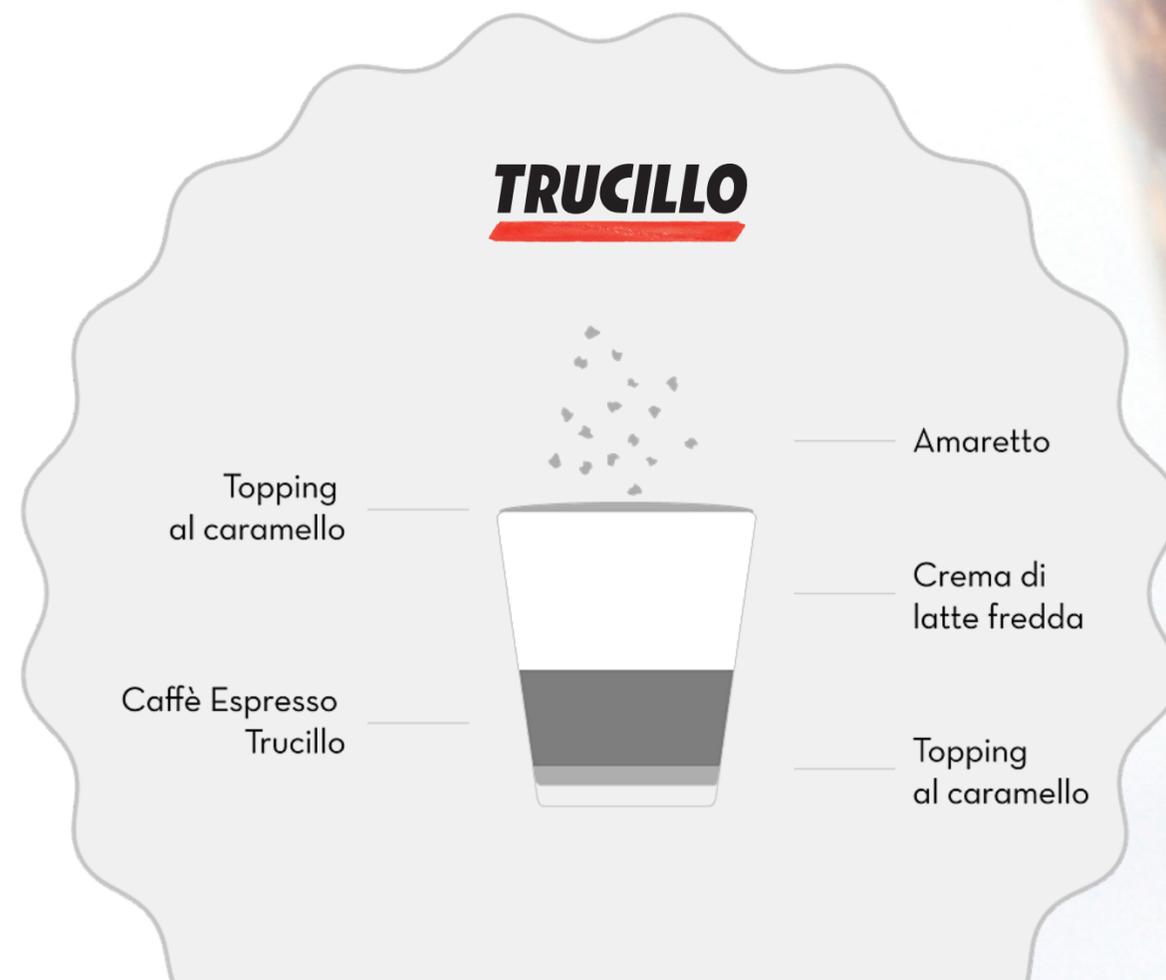
- 20g di Topping al caramello (1 cucchiaino da tavola)
- 1 Caffè Espresso
- 18g di Crema di Latte fredda* (1 cucchiaino da tavola)
- Topping al caramello per decorare
- Granelle di Amaretto per guarnire q.b.

Bicchiere:

Vetro Trucillo da 8.5cl

Preparazione:

Versare il topping al caramello, aggiungere un espresso ed ultimare versando la crema di latte fredda. Guarnire con topping al caramello e granelle di amaretto.



INGREDIENTI

Caffè

Zucchero

Topping al cioccolato

Topping alla nocciola

Topping al caramello

Crema Caffè

Nutella®

Cioccolato bianco

Gocce di cioccolato

Cacao in polvere

Granelle di nocciola

Granella di Amaretto

Pasta o sciroppo di mandorle

Latte fresco intero

Latte Uht intero

Latte Uht parzialmente scremato

Panna fresca non zuccherata

Panna montata spray

Ghiaccio

TRUCILLO

ATTREZZATURE

Macchina Espresso

Macinadosatore

Granitore

Shaker

Strainer

Tritaghiaccio

Frullimix

Dosamiele

Spiedi

Cucchiaini

Pinzetta per ghiaccio

Suaglass

TRUCILLO

BICCHIERI

Tazza caffè 60cl

Tazza cappuccino

Bicchiere in vetro "TRUCILLO" da 8.5cl

Coppa Martini da 16cl

Tumbler alto da 32cl

Flute da 15cl

TRUCILLO

METTITI IN CONTATTO CON NOI

Cesare Trucillo Spa
Salerno, Italia, 1950

info@trucillo.it

trucillo.it

+39 089 301696

