

The Greatest
Coffee Maker

3° Edizione



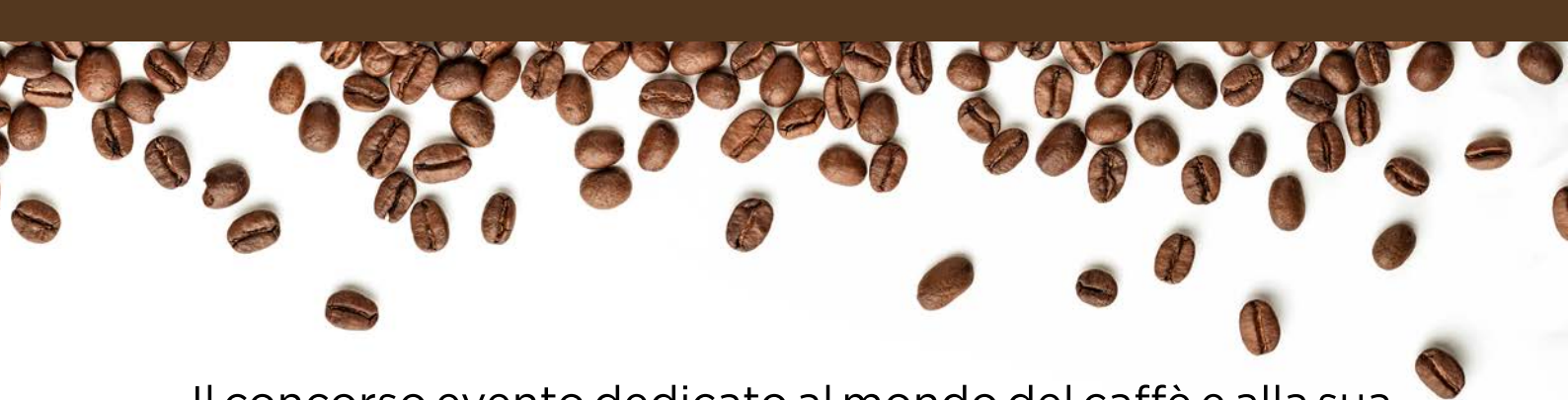


The Greatest Coffee Maker



QUESTO RICETTARIO COSTITUISCE UNA
TESTIMONIANZA CONCRETA DELLA CREATIVITÀ E
DELL'IMPEGNO CHE I PARTECIPANTI AL CONCORSO
THE GREATEST COFFEE MAKER HANNO MESSO
NELLO STUDIO E NELLA REALIZZAZIONE DI
RICETTE DI CAFFETTERIA INEDITE, INNOVATIVE E...
GUSTOSAMENTE TUTTE DA PROVARE.





Il concorso evento dedicato al mondo del caffè e alla sua applicazione nella caffetteria. Un percorso sensoriale e formativo senza precedenti.

The Greatest Coffee Maker è un evento di formazione a tutto tondo, un format di GpStudios nato nel 2017 ed evoluto nel tempo, grazie anche al patrocinio di enti istituzionali e associazioni e alla presenza di aziende leader nel settore Horeca. L'obiettivo del concorso è quello di trasferire ai futuri manager dell'Ospitalità una visione concreta di ciò che è oggi il mercato, delle competenze e delle qualità richieste per avere successo, confrontandosi in una competizione nazionale di grande prestigio. Una gara all'ultimo chicco di caffè, articolata in 4 prove pratiche: creazione di una ricetta di caffetteria inedita, estrazione di caffè filtro, preparazione e servizio di caffè espresso e cappuccino, e, infine, contestualizzazione della ricetta inedita nel format più appropriato.

L'attenzione, tuttavia, non è rivolta solamente agli alunni degli Istituti alberghieri e della ristorazione italiani, ma anche ai loro docenti: per loro, un workshop di aggiornamento sul mondo del caffè impartito da esperti trainer del settore e corsi di formazione, aperti anche a tutto il pubblico, creati ad hoc sui temi più caldi nel mondo della Ristorazione e dell'Ospitalità.

Un viaggio quindi, tra prove pratiche e formazione, che si evolve e sviluppa in una location e con una formula vincenti, dove i partecipanti incontrano professionisti e aziende del settore, per vivere insieme un'esperienza del tutto nuova, caratterizzata da momenti collettivi e visibilità mediatica importante.

The Greatest Coffee Maker è un progetto che vuole dare valore reale all'impegno che gli Istituti e gli insegnanti tecnico-pratici mettono in campo tutti i giorni al servizio dei Giovani, il prezioso futuro del nostro Paese.

ORGANIZZATO DA



gp.studios

IN COLLABORAZIONE CON



CON IL PATROCINIO DI



Regione Emilia-Romagna



Provincia di Forlì-Cesena



COMUNE DI FORLÌ



Comune di Forlimpopoli



emiliaromagna
terra con l'anima



FEDERALBERGHI



FEDERAZIONE
ITALIANA
PUBBLICI
ESERCIZI
EMILIA ROMAGNA



CAST
ALIMENTI



ISCOM E.R.
ISTITUTO PER LO SVILUPPO DEL COMMERCIO
E DEL TURISMO DELL'EMILIA ROMAGNA



Specialty
Coffee
Association



CAS/ARTUSI



Associazione
Italiana Sommelier
AIS ROMAGNA

3 Coffee _____	4
Agricoffee _____	7
Anise Passion _____	8
Caffè Pisco _____	9
Caffée de l'Enfant _____	10
Coffee Chocolate _____	11
Dark & Mellow _____	12
Dark Dream _____	13
Estasi _____	14
Genever Coffee _____	15
Il Concorso _____	16
Illegal Passion _____	18
Lady Gaia _____	19
Live to Ride _____	20
MR. Cru _____	21
Pericle _____	22
Profumo Cherry _____	23
Sfiziusu _____	24
Stanise _____	25
Timeless _____	26
Whoow _____	27

The Greatest Coffee Maker

3 COFFEE

ISTITUTO DI TREVISO
IPSSAR MASSIMO ALBERINI

Cocktail MD After Dinner.

Si prepara in Turn-Mix Shaker.

Build layer.



INGREDIENTI IN CL

- 2 bar spoon Gourmet Syrup Pan di Zenzero Mixer
- 2.5 cl Caffè espresso Lavazza aromatizzato alla cannella
- 1 cl Whisky Black Velvet 8 YO Reserve Compagnia dei Caraibi
- 4 bar spoon Panna fresca

GUARNIZIONE

Granella di amaretto.

PROCEDIMENTO

Si estrae l'espresso in tazza con infusione cannella e si filtra. Si aggiunge lo sciroppo al pan di zenzero e il whisky. Si monta con turn mix. Nel bicchiere si dispone il caffè, sopra la panna shakerata e si decora. Viene servito accompagnato con piccolo finger di amaretto bagnato al caffè, mascarpone.



TERZO POSTO IN CLASSIFICA



MENZIONE SPECIALE MIGLIOR RICETTA DI CAFFETTERIA INEDITA

I PRODOTTI D'ECCELLENZA UTILIZZATI NELLA RICETTA



WHISKY BLACK VELVET 8 YO RESERVE

Nel 1951, quando nacque, questo whisky canadese doveva chiamarsi Black Label, ma Jack Napier, il primo Master Distiller, dopo averne assaggiata la prima partita, decise di chiamarlo Black Velvet, per la sua incredibile morbidezza vellutata. Il whisky Black Velvet è composto di una selezione di segale, orzo e mais di alta qualità e acqua cristallina canadese, distillato e invecchiato in botti ex-Bourbon.

ORIGINE CANADA

ABV % 40.00

VOL. ML 1000



COMPAGNIA DEI CARAIBI

MERCANTI DI MERCI E DI IDEE

Siamo selezionatori puri, che viaggiano nel mondo alla ricerca delle migliori espressioni del bere, quelle che hanno dietro una storia e sanno trasmettere un'emozione: le merci senza le idee per noi non hanno anima.

Siamo creatori, perché sappiamo riscoprire antiche formule e farle rinascere, restituendo alla contemporaneità la tradizione.

Parliamo fluentemente tutte le lingue dello spirito, con una selezione di oltre 650 diverse proposte, in continua evoluzione.

Siamo al servizio del miglior bere da sei generazioni. Una storia fatta dal desiderio di scoperta, dalla ricerca senza tempo, dalla costante tensione al miglioramento di noi e di ciò che ci circonda. Una storia che parla di tempo e di luoghi, di viaggi mistici, dove lo stupore ingenuo e l'entusiasmo rinnovato si scoprono indissolubili.

Crediamo in un'etica del lavoro fatta di onestà, lealtà e condivisione dei valori: un'etica in cui contano ancora gli sguardi, le parole, la capacità di ascoltare. Con i nostri Clienti cerchiamo un rapporto fatto di dialogo, scoperta e incanto reciproco.

Contribuiamo a creare bellezza, come valore aggiunto per l'individuo e la società, rispettando il mondo in cui viviamo e condividendo valori che migliorino la qualità della vita di tutti.

I PRODOTTI D'ECCELLENZA UTILIZZATI NELLA RICETTA



GOURMET SYRUP PAN DI ZENZERO MIXER IL PAN DI ZENZERO CATTURATO IN BOTTIGLIA

Mixer Pan di Zenzero sciroppo, con il suo inconfondibile aroma, ricorda l'allegria e la gioia del periodo delle festività natalizie. L'aroma è un blend sapientemente bilanciato di zenzero e cannella con note di chiodi di garofano e noce moscata. Da provare per la preparazione di caffè speciali, cappuccini, caffelatte e milkshakes.

Mixer Pan di Zenzero sciroppo fa parte della linea Fruit for Cocktail di Mixer, che raccoglie diverse linee di prodotti: polpe concentrate, sciroppi e premix, linee easy cocktail, mixology e gourmet.

MIXER



Mixer è una società specializzata nella produzione di preparati di frutta per bevande, basi cocktail, sciroppi e liquori per il Food Service e canale Horeca. Mixer è stata fondata nel 1990 e riconosciuta dai professionisti di settore per l'invenzione delle polpe di frutta per cocktail, primo brand europeo che ha lanciato questo prodotto, e il brevetto della "Speed Bottle" già nel 1997. Le polpe di frutta Mixer garantiscono un elevato rendimento nel miscelato innalzando il livello di efficienza e produttività nella preparazione di drink. Oggi Mixer è il marchio leader in Italia nel segmento dei concentrati di frutta e semilavorati per cocktail ed è presente in più di 40 paesi tra Europa, Africa, Medio Oriente e Asia. Mixer si pone come obiettivo quello di offrire ai bartender e baristi di tutto il mondo prodotti che li aiutino a preparare nel minor tempo possibile drink migliori sempre buoni e senza sprechi, portando il gusto e l'aroma autentico della frutta da tutto il mondo nel drink finale.

www.mixercocktails.com

The Greatest Coffee Maker

AGRICOFFEE

ISTITUTO DI ALASSIO
IIS FRANCESCO MARIA GIANCARDI

Cocktail Medium Drink.

Si prepara in shaker.

Si serve in coppa doppio cocktail.



INGREDIENTI IN CL

- 1 cl Mixology Syrup mandorla Mixer
- 3 cl Caffè Lavazza
- 6 cl Agricanto
- 2 cl Cognac Ferrand 1840 Grande Champagne Compagnia dei Caraibi

GUARNIZIONE

Amarena sciroppata e granella di mandorle, scorza di limone.

PROCEDIMENTO

Shakerare gli ingredienti con scorza di limone e servire in coppa doppio cocktail. Decorare.



MENTIONE SPECIALE PER MIGLIOR TECNICA E PREPARAZIONE ESPRESSO E CAPPUCCINO

ANISE PASSION

ISTITUTO DI PORTO SANT'ELPIDIO
IISS CARLO URBANI

Medium Drink After Dinner.

Si prepara in Boston shaker.

Si serve in coppetta da doppio cocktail.



INGREDIENTI IN CL

- 3 cl Rum Dillon Vieux Agricole Compagnia dei Caraibi
- 1.5 cl Anisetta Meletti
- 1.5 cl Gourmet Syrup Vaniglia Mixer
- 4 cl Caffè Lavazza

GUARNIZIONE

Spirale di buccia d'arancia, ciliegie al maraschino, anice stellato, stecca di vaniglia.

PROCEDIMENTO

Raffreddare con ghiaccio il tin e la doppia coppetta con l'ausilio dello stirrer. Mescolare tutti gli ingredienti nel glass, nell'ordine come da lista ingredienti della ricetta. Scolare l'acqua formata con lo strainer dal tin e versarvi gli ingredienti contenuti nel glass. Shakerare bene per almeno 10 secondi, filtrare e servire nella coppetta, preventivamente privata del ghiaccio, e decorare. Nebulizzare con spray all'arancia.

CAFFÈ PISCO

ISTITUTO DI LATINA
IPSSAR VELLETRI U. TOGNAZZI

Cocktail Shakerato After Dinner.

Si prepara in shaker.

Si serve in coppetta da cocktail.



INGREDIENTI IN CL

- 3 cl Caffè espresso Lavazza
- 2 cl Pisco 1615 Mosto Verde
Italia Compagnia dei Caraibi
- 1 cl Mixology Syrup orzata
Mixer
- 1 cl Albume d'uovo

GUARNIZIONE

Spolverata di caffè solubile.

PROCEDIMENTO

Versare nello shaker il caffè espresso precedentemente raffreddato, il pisco, lo sciroppo di orzata, l'albume d'uovo e shakerare. Nota: per raffreddare il caffè, versarne un contenuto in un bicchiere con ghiaccio ed agitare velocemente, filtrare. Inserire il ghiaccio e shakerare di nuovo energicamente. Filtrare con un filtro da the e servire in una coppetta da cocktail. Spolverare di caffè solubile.

CAFÉE DE L'ENFANT

ISTITUTO DI BOLOGNA
IPSAR LUIGI VERONELLI

After Dinner.

Si prepara in Boston shaker.

Si serve in doppia coppa cocktail.



INGREDIENTI IN CL

- 3 cl Rum Plantation Original Dark Compagnia dei Caraibi
- 2 cl Liquore Bergamotto Fantastico Compagnia dei Caraibi
- 1 cl Mixology Syrup peperoncino Mixer
- 1 cl Caffè espresso Lavazza

GUARNIZIONE

Emulsione preparata con sciroppo al peperoncino e caffè espresso. 3 cioccolatini aromatizzati serviti in un piattino a fianco.

PROCEDIMENTO

Versare in successione il rum, il liquore al bergamotto, il caffè e lo sciroppo nel mezzo tin del Boston shaker. Riempire l'altro tin di ghiaccio, miscelare con la tecnica throwing e versare il composto nella doppia coppa cocktail. A parte creare l'emulsione con 1 cl di sciroppo al peperoncino e 1 cl di caffè, adagiarla delicatamente nel liquido all'interno del bicchiere.

COFFEE CHOCOLATE

ISTITUTO DI TERMOLI
IPSEOA FEDERICO DI SVEVIA

Medium Drink After Dinner.

Si prepara in Boston Shaker.

Si serve in Coppa Asti.



INGREDIENTI IN CL

- 3.5 cl Rum Plantation Original Dark Compagnia dei Caraibi
- 4 cl Caffè Espresso Lavazza
- 1 cl Gourmet Syrup pan di zenzero Mixer
- 2 dash Bitter Chocolate

GUARNIZIONE

Zenzero e stecca di cannella.

PROCEDIMENTO

Versare tutti gli ingredienti nello Shaker, servire nella Coppa Asti e decorare con fantasia di zenzero e stecca di cannella.

DARK & MELLOW

ISTITUTO DI UDINE
ISIS B. STRINGHER

Frozen Cocktail After Dinner.

Si prepara in blender.

Si serve in coppa.



INGREDIENTI IN CL

- 3.5 cl Rum Diplomatico Mantuano Compagnia dei Caraibi
- 3.5 cl Caffè freddo Lavazza
- 1.5 cl Polpa di frutta concentrata Summer Fruits pesca Mixer
- 2 cl Gourmet Syrup chocolate cookie Mixer

GUARNIZIONE

Crosta di biscotto e cioccolato.

PROCEDIMENTO

Mettere tutti gli ingredienti nel blender con ghiaccio e frullare. Servire in coppa con guarnizione.

DARK DREAM

ISTITUTO DI LIDO DEGLI ESTENSI
IIS REMO BRINDISI

Fancy Cocktail After Dinner.

Si prepara in Boston shaker.



INGREDIENTI IN CL

- 2.5 cl Caffè Lavazza
- 1 cl Gourmet Syrup vaniglia Mixer
- 2.5 cl Rum Diplomatico Mantuano Compagnia dei Caraibi
- 1 cl Crema di latte fresca

GUARNIZIONE

Anice stellato, fava tonka, caffè, cioccolato.

PROCEDIMENTO

Si shakerano i primi tre ingredienti, poi la crema di latte e la si versa in superficie. Inserire le guarnizioni a fantasia.

ESTASI

ISTITUTO DI MONTECATINI TERME
IPSEOA F. MARTINI

Short cocktail After Dinner.

Si prepara in shaker.

Si serve in tumbler.



INGREDIENTI IN CL

- 5 cl Caffè Lavazza
- 2 cl Liquore Jefferson Amaro
Importante Compagnia dei
Caraibi
- 2 cl Barolo Chinato
- Polpa di frutta concentrata
Italian al bergamotto Mixer

GUARNIZIONE

Slice di zenzero, rosmarino, ribes e mirtilli.

PROCEDIMENTO

Aromatizzare il caffè con polpa di bergamotto. Metter gli ingredienti nello shaker. Filtrare nel tumbler. Affumicare e guarnire. Si serve con due piccoli shot di Barolo Chinato e Jefferson che accompagnano dei cioccolatini, e con Ginger Ale a parte.

The Greatest Coffee Maker

GENEVER COFFEE

ISTITUTO DI FERRARA
IIS VERGANI NAVARRA

Short Drink After Dinner.

Si prepara in Boston shaker.

Si serve in doppia coppa da cocktail.



INGREDIENTI IN CL

- 2.5 cl Caffè espresso Lavazza
- 3 cl Genever Zuidam Oude Genever 3 YO Compagnia dei Caraibi
- 1.5 cl Sciroppo Vaniglia Monin
- 0.5 cl Mixology Syrup rum speziato Mixer

GUARNIZIONE

Cioccolato bianco e liquirizia.

PROCEDIMENTO

Si raffreddano i bicchieri e il Boston shaker. Si shakerano tutti gli ingredienti. Tecnica di miscita: con Jigger. Si serve in coppa da cocktail. Completa la presentazione del drink, a parte, un piccolo finger food a base di zucca, sciroppo alla vaniglia e liquirizia.



PRIMO POSTO IN CLASSIFICA



MENZIONE SPECIALE PER MIGLIOR CONTESTUALIZZAZIONE DELLA RICETTA

The Greatest Coffee Maker

IL CONCORSO

ISTITUTO DI CASTEL S. PIETRO
IIS BARTOLOMEO SCAPPI

Medium Drink After Dinner.

Si prepara in shaker.

Si serve in bicchiere vintage.



INGREDIENTI IN CL

- 4.5 cl Rum Diplomatico Mantuano Compagnia dei Caraibi
- 2 cl Caffè Lavazza
- 1.5 cl Gourmet Syrup nocciola Mixer
- 1 cl Amaretto di Saronno

GUARNIZIONE

Spolverata di caffè e cioccolatini.

PROCEDIMENTO

Inserire ingredienti nello shaker. Shakerare e servire in bicchiere vintage, con spolverata di caffè e a parte cioccolatini.



MENZIONE SPECIALE PER MIGLIOR TECNICA E PREPARAZIONE CAFFÈ FILTRO

I PRODOTTI D'ECCELLENZA UTILIZZATI NELLA RICETTA



iTIERRA! COLOMBIA 100% ARABICA - ESPRESSO

con CAFFÈ PROVENIENTE da PIANTAGIONI OGGETTO DI PROGETTI DI SOSTENIBILITÀ DELLA REGIONE DEL META

- ☿ Meta
- ☿ Cordigliera dell'Ovest (Armenia, Antioquia)
- ☿ Sud (Huila)

VARIETÀ DI CAFFÈ:

Castillo, Colombia, Caturra, Typica

METODO DI TOSTATURA:

Gentle roast

CERTIFICAZIONI:

Rainforest Alliance

UNA MISCELA SUPERIORE, DAL GUSTO RAFFINATO

Un'armonia aromatica e un gusto morbido esaltati dalla tipica dolcezza, dall'acidità raffinata e dal corpo ricco. Note di frutta tropicale si accompagnano a profumi di scorza di lime e fiori di gelsomino, con un dolce retrogusto liquoroso.

LAVAZZA

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

Sono 52 milioni gli Italiani che ogni giorno gustano almeno un tradizionale caffè espresso. Il caffè, per essere buono, deve mantenere inalterate le sue qualità organolettiche e dunque essere preparato a regola d'arte, perché chi lo consuma possa apprezzarne tutto il gusto e l'aroma.

Per conservare, valorizzare e divulgare la storia e la conoscenza del caffè, dalla pianta al prodotto in tazza, è nato il Lavazza Training Center, la più grande scuola a livello mondiale per la diffusione della cultura dell'espresso attraverso la formazione e l'educazione al gusto. Evoluzione del Centro Studi e Ricerche sul caffè, fondato da Lavazza nel 1979, il Training Center è oggi il punto d'incontro fra la passione per il caffè, la tradizione e la capacità di sperimentare.

The Greatest Coffee Maker

ILLEGAL PASSION

ISTITUTO DI RICCIONE
IPSSCOA S. SAVIOLI

Dark Drink After Dinner.
Si prepara in build
direttamente in bicchiere.
Si serve in tumbler.



INGREDIENTI IN CL

- 3.5 cl Liquore Jefferson
Amaro Importante
Compagnia dei Caraibi
- 2.5 cl Caffè espresso Lavazza
- 3 cl Spuma di Cascara
- 1 cl Bar Mixer Zucchero
Liquido Mixer

GUARNIZIONE

Polvere di caffè e oro 24k.

PROCEDIMENTO

Preparare l'infusione calda di Cascara 15g con 400ml di acqua calda, filtrare, aggiungere lo sciroppo di zucchero liquido, inserire la colla di pesce, deporre e raffreddare per una notte nel sifone. Composizione del cocktail: raffreddare le pareti del tumbler, eliminare l'acqua con lo strainer, inserire liquore e caffè, miscelare con stirer, completare con spuma di Cascara agitando bene il sifone e decorazione con polvere di caffè e Oro 24k.

LADY GAIA

ISTITUTO DI CESENATICO
IAL SCUOLA ALBERGHIERA E DI RISTORAZIONE

Cocktail After Dinner.

Si serve in coppa da cocktail.



INGREDIENTI IN CL

- 2 Caffè espresso Lavazza
- 4 cl Mixology Syrup zenzero Mixer
- 12 cl Mixology Syrup chocolate cookie Mixer
- 4 cl Cognac Ferrand 1840 Grande Champagne Compagnia dei Caraibi

GUARNIZIONE

Noce moscata.

PROCEDIMENTO

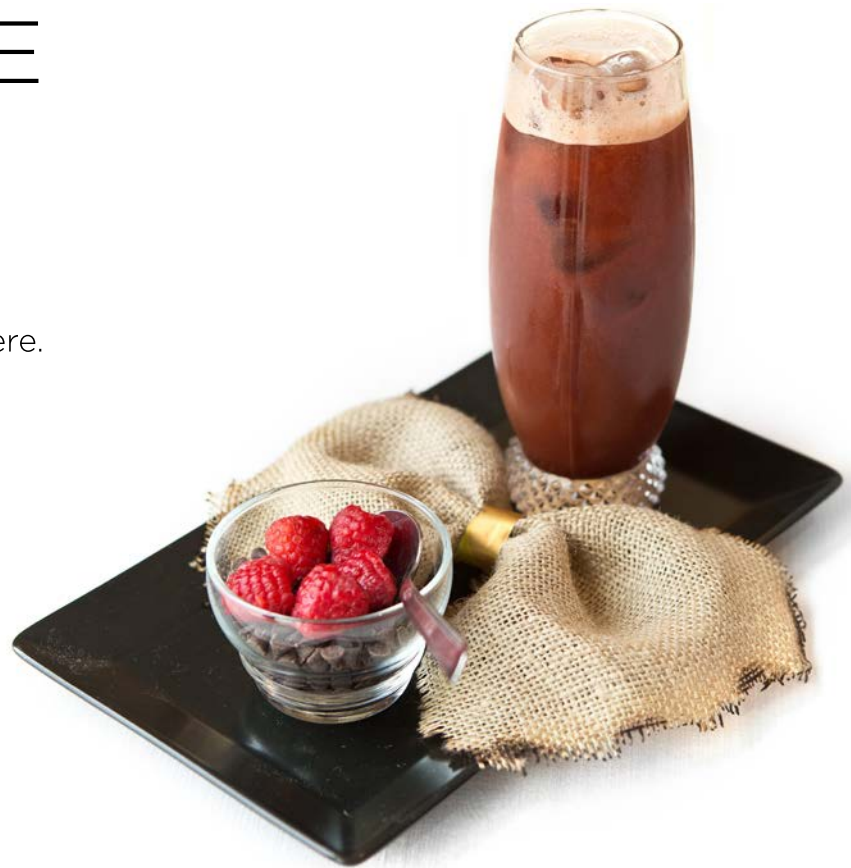
Raffreddare il bicchiere. Creare una base di chocolate cookie. Shakerare con il Boston americano caffè, zenzero e cognac. Guarnire con noce moscata.

LIVE TO RIDE

ISTITUTO DI CERVIA
IPSEOA TONINO GUERRA

Long Drink After Dinner.

Si prepara direttamente nel bicchiere.



INGREDIENTI IN CL

- 3 cl Whisky Balblair 15 YO
Single Malt Compagnia dei
Caraibi
- 3 cl Caffè espresso Lavazza
- 10 cl Mixology Syrup
lampone Mixer
- 4 gg Bitter al Sale Dolce di
Cervia

GUARNIZIONE

Spiedino di lamponi ripieni dello stesso cocktail
gelificato.

PROCEDIMENTO

Si miscelano tutti gli ingredienti direttamente nel
bicchiere. Il cocktail viene affumicato con legno di
betulla e caffè. Servito con guarnizione.

MR. CRU

ISTITUTO DI RIOLO TERME
IPSSAR P. ARTUSI

Long Drink After Dinner.

Si prepara in blender.



INGREDIENTI IN CL

- 2.5 cl Rum Dillon Vieux Agricole Compagnia dei Caraibi
- 1.5 cl Polpa di frutta concentrata Italian mandarino Mixer
- 1 Caffè espresso lungo Lavazza
- 4 sfere di gelato alla panna artigianale variegato al Cointreau

GUARNIZIONE

Granella di arachidi al pepe nero su cioccolatino ripieno di Cointreau, sciroppo di mandarino velato. Flambe al cointreau in superficie.

PROCEDIMENTO

Preparare con pestello la granella di arachidi, il cioccolatino e tutti gli ingredienti. Preparare il calice con le guarnizioni di arachidi e sciroppo. Inserire nel blender tutti gli ingredienti con ghiaccio a cubetti, montare per 15 secondi e servire. Flambare e appoggiare il cioccolatino con stuzzicadenti.

The Greatest Coffee Maker

PERICLE

ISTITUTO DI RIMINI
IPSSAR MALATESTA

Long Drink After Dinner.

Si prepara in build.

Si serve in balloon.



INGREDIENTI IN CL

- 3 cl Rum Diplomatico Mantuano Compagnia dei Caraibi
- 1 Caffè lungo Lavazza
- 1 cl Gourmet Syrup cannella Mixer
- 2 cl Gourmet Syrup cocco Mixer

GUARNIZIONE

Panna aromatizzata al comino.

PROCEDIMENTO

Preparare un caffè lungo e versarlo in un brick, aggiungere lo sciroppo di cannella e di cocco e in seguito il rum; dare una leggera miscelata con il bar spoon, dopodiché riscaldare il prodotto con la lancia a vapore, dopo aver raggiunto una temperatura adeguata, versare nell'apposito bicchiere precedentemente decorato con topping al cioccolato. Infine montare nello shaker la panna aromatizzata al comino fino a raggiungere una giusta densità, versare la panna aromatizzata con l'aiuto del bar spoon nel bicchiere.

PROFUMO CHERRY

ISTITUTO DI RICCIONE
IAL SCUOLA ALBERGHIERA
E DI RISTORAZIONE

Long Drink After Dinner.

Si prepara in Boston shaker.



INGREDIENTI IN CL

- 6 cl Home Made
- 4 cl Cognac Ferrand
1840 Grande Champagne
Compagnia dei Caraibi
- 3 cl Caffè Lavazza
- 3 cl Mixology Syrup sambuco
fiori e bacche Mixer

GUARNIZIONE

Albume, cardamomo, amarene sciroppate, scorza di limone, fiori eduli.

PROCEDIMENTO

Raffreddare il bicchiere e il Boston shaker. Inserire gli ingredienti all'interno e shakerare. Per Home made: cardamomo, sambuco e bacche, succo di limone, acqua e amarene sciroppate.



SECONDO POSTO IN CLASSIFICA

SFIZIUSU

ISTITUTO DI PALERMO
IPSEOA P. PIAZZA

Short Drink After Dinner.

Si prepara in shaker.

Si serve in coppa cocktail.



INGREDIENTI IN CL

- 3 cl Rum Diplomatico Mantuano Compagnia dei Caraibi
- 2.5 cl Succo di arancia fresco
- 1 cl Gourmet Syrup cannella Mixer
- 0.5 cl Caffè Lavazza

GUARNIZIONE

Bastoncini di biscotto ricoperti di cioccolato aromatizzato.

PROCEDIMENTO

Versare gli ingredienti nello shaker meno il caffè ed agitare, versare direttamente nel bicchiere raffreddato, aggiungere il caffè.

The Greatest Coffee Maker

STANISE

ISTITUTO DI BARDOLINO
IP SAR L. CARNACINA

Cocktail After Dinner.

Si prepara in Shaker.

Servito in Coppa Martini.



INGREDIENTI IN CL

- 3 cl Caffè espresso Lavazza
- 2 cl Rum Dillon Vieux Agricole Compagnia dei Caraibi
- 1 cl Sambuca
- 2 cl Gourmet Syrup amaretto Mixer

GUARNIZIONE

Bordatura di zucchero bianco e polvere di caffè completata dal fiore imbevuto nella sambuca e decorato con zucchero bianco.

PROCEDIMENTO

Prima di tutto, disporre il necessario per la guarnizione: due piattini contenenti rispettivamente lo sciroppo all'amaretto e lo zucchero bianco miscelato a polvere di caffè. Successivamente preparo un espresso e lo metto momentaneamente da parte. Decoro la Coppa Martini, la riempio con ghiaccio e procedo quindi con la preparazione del cocktail. Raffreddo lo shaker con ghiaccio cristallino, lo svuoto, successivamente verso in ordine il caffè precedentemente preparato, il rum, la sambuca, lo sciroppo di amaretto e infine mescolo con il bar spoon. Riempio lo shaker con ghiaccio, chiudo e shakero. In seguito svuoto velocemente il bicchiere di servizio per evitare che il cocktail inizi ad annacquarsi e verso il contenuto dello shaker, aiutandomi eventualmente con uno strainer. Termino infine la guarnizione e servo. Essendo un cocktail freddo a base di caffè caldo, è importante iniziare la guarnizione del cocktail prima della preparazione allo scopo di evitare che il cocktail si annacqui una volta terminata la shakerata. Inoltre, è importante versare prima gli ingredienti e in seguito il ghiaccio, evitando così l'abbassamento della gradazione alcolica a causa del contatto degli alcolici con il ghiaccio.

TIMELESS

ISTITUTO DI NOVAFELTRIA
ISSISS TONINO GUERRA

Long Drink All Day.

Si prepara in mixing glass e si serve in un tumbler alto.



INGREDIENTI IN CL

- 3 cl Caffè espresso Lavazza
- 1 cl Succo di clementina spremuto
- 3 cl Polpa di frutta concentrata Tropical passion fruit Mixer
- 5 cl Rum Diplomatico Mantuano Compagnia dei Caraibi

GUARNIZIONE

Fettina di clementina, fetta di passion fruit, ciuffetto di menta e chicchi di caffè con oro alimentare.

PROCEDIMENTO

Si dispone il ghiaccio nel mixing glass. Si scola l'acqua in eccesso. Si introducono gli ingredienti dal meno alcolico al più alcolico e si miscela il tutto con lo stirrer. Si versa il cocktail nel bicchiere con l'aiuto dello strainer e si decora.

The Greatest Coffee Maker

WHOOOW

ISTITUTO DI VIBO VALENTIA
IPSEOA ENRICO GAGLIARDI

After Dinner.

Si prepara in shaker.

Si serve in bicchiere old

fashion con cannuce corte.



INGREDIENTI IN CL

- 3 cl Whisky Black Velvet 8
YO Reserve Compagnia dei
Caraibi
- 1 cl Gourmet Syrup nocciola
Mixer
- 1 Caffè espresso ristretto
Lavazza
- 2 cl Gingerino

GUARNIZIONE

Trancio di limone.

PROCEDIMENTO

Preparare precedentemente un caffè espresso ristretto Lavazza e lasciar raffreddare. Mettere ghiaccio nello shaker. Versare i primi 3 ingredienti. Shakerare energeticamente e versare nel bicchiere a old fashion con alcuni cubetti di ghiaccio. Colmare con ginger ale o gingerino. Decorare con trancio di limone.

MAIN SPONSOR

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

SPONSOR



MOCA

WEGA[®]
TECNOLOGIA PER IL CAFFÈ

A
ACCADEMIA
dell'OSPITALITÀ

ISA
your visible value

Z ZAVALLONI

IMOLA
beverage


BACIO DELLA LUNA

★★★★★
G H F
GRAND HOTEL FORLÌ

 *Ristorante 3 Corti*



gp.studios

Operiamo da oltre 19 anni nel campo della Consulenza e della Formazione per il Turismo e la Ristorazione.

Lavoriamo al fianco dei nostri clienti con l'obiettivo di portarli al successo attraverso le nostre conoscenze di marketing alberghiero e food & beverage.

Lo staff è composto unicamente da professionisti con esperienza sul campo!

Dal 2019, GpStudios è un'azienda certificata secondo lo Standard di Qualità ISO 9001 e ISO 21001



COME CONTATTARCI

info@gpstudios.it - commerciale@gpstudios.it

0543 84099 - 393 9079824

DI COSA CI OCCUPIAMO

Servizi in area Analisi

Piani di fattibilità
Analisi dei costi e dei ricavi
Studio del mercato e della concorrenza
Analisi delle performance

Servizi in area Operativa

Costruzione dell'offerta
Ingegneria del Menù
Standardizzazione dei processi
Web e Social Media Marketing

Servizi in area Strategica

Ideazione e costruzione del format
Ideazione dei layout operativi
Piani di Marketing
Revenue Management

Servizi in area Risorse Umane

Supporto in fase di selezione
Formazione
Organizzazione aziendale
Supervisione e monitoraggio

SCOPRI DI PIU' SU WWW.GPSTUDIOS. IT

Seguici sui Social e leggi il nostro magazine online.





The Greatest Coffee Maker

*ARRIVEDERCI ALLA
PROSSIMA EDIZIONE*

The Greatest
Coffee Maker

gpstudios.it/thegreatestcoffeemaker

