



# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

by

**HOTEL INFO**



# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

Ricette da bere per scaldare corpo e anima

## LATTE ALL'ANICE

*Ingredienti per un litro:*

*1 l di latte*

*45 g di zucchero*

*25 g di semi di anice*

*Extra: 0,25 l di pastis*

Portate il latte a ebollizione e aggiungete i semi di anice in un infusore. Lasciate l'infusore nel latte per almeno mezz'ora, mantenendo il latte caldo. Quindi riportate il latte a ebollizione e aggiungete lo zucchero. Servite caldo!

Un consiglio: dimezzate lo zucchero, al suo posto aggiungete al latte un goccio di Pastis, fate bollire per circa 10 minuti.

Il suggerimento di Coffee Bru: se avete la macchina per il caffè, fate un po' di schiuma nel latte, per una bevanda super cremosa! Da Coffee

Bru si usano zollette di anice De Ruijter e latte bio Arla.





# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

Ricette da bere per scaldare corpo e anima

## GLØGG

*Ingredienti:*

*3 litri di vino rosso  
250 grammi di chiodi di garofano  
mezza bottiglia di brandy  
1.5 litri di estratto di Gløgg  
bacchette di cannella  
la buccia grattugiata di un'arancia*

Mettete tutti gli ingredienti in una pentola. Scaldate a fuoco lento, senza però far bollire il vino. Fate sobbollire per un'ora e mezza. Passate la bevanda in un colino e servite il Gløgg caldo.

Il consiglio di Søren, del Paludan: Noi aggiungiamo al Gløgg fettine sottili di mandorle e uvetta passa che abbiamo lasciato ad imbibire per diversi mesi in un composto di rum speziato.





# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

Ricette da bere per scaldare corpo e anima

## IRISH COFFEE

*Ingredienti per un Irish Coffee:*

*Panna*

*Caffè*

*Zucchero di canna (2 cucchiaini)*

*Whiskey (2.5 cl)*

Riscaldare un bicchiere con acqua bollente. Nel bicchiere vuoto, versate due cucchiaini di zucchero di canna, quindi aggiungete il caffè appena fatto e mescolate.

Appena lo zucchero è sciolto, è il momento del whiskey.

Continuate a mescolare, quindi lasciate fermare il composto. Raccogliete delicatamente la panna semi montata (la consistenza dev'essere a metà strada tra troppo liquida e troppo densa) con il retro di un cucchiaino caldo, e appoggiatela sulla superficie del caffè con whiskey.

Un Irish Coffee è perfetto quando assomiglia all'altra famosa bevanda irlandese... la Guinness!

In giro per il mondo c'è chi prepara l'Irish Coffee con semplice panna montata, ma la crema da aggiungere alla fine dovrebbe essere preparata proprio come prescritto nella ricetta di Joe.

Di solito viene usato il whiskey Tullamore Dew, ma anche qui, ci sono centinaia di opzioni tra le quali scegliere, per cui buttatevi e sperimentate!



# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

Ricette da bere per scaldare corpo e anima

## BIRRA BRULÉ (GLÜHBIER)

*Ingredienti:*

*1 litro di birra scura*

*1 arancia*

*2 chiodi di garofano*

*2 stelle di anice*

*1 cucchiaino di cannella*

*2 cucchiaini di zucchero di canna*

*100 ml di succo di ciliegia*

Armatevi di pestello e mortaio per ridurre in polvere cannella, anice stellato e chiodi di garofano.

Nel frattempo, mettete a riscaldare la birra – la temperatura ideale è 60°, state bene attenti a non lasciare che si alzi a tal punto da far bollire la birra. Dopo averla scaldata, fate riposare la birra per un paio di minuti.

Naturalmente non mescolatela, a meno che non vogliate che faccia una gran quantità di schiuma. Dopo una quindicina di minuti, aggiungete le spezie e la buccia d'arancia.

Infine unite il succo di ciliegia, lentamente.

La Glühbier è anche più buona se si beve accompagnata da una fetta di torta di frutta secca o mele cotte.





# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

Ricette da bere per scaldare corpo e anima

## SIDRO SPEZIATO

*Ingredienti:*

*4-5 tazze di succo di mela*

*1/2 cucchiaino di cannella*

*1/4 cucchiaino di noce moscata*

*85 ml di rum (se volete)*

*Un bastoncino di cannella e  
fettine di mela per la decorazione*

Scaldate a fuoco lento il succo di mela, le spezie e il rum (se volete una bevanda alcolica). Mescolate con cura per sciogliere le spezie a puntino (non è il caso di servire grumi di spezie insieme all'Apfelglühwein!).

Una volta calda, versate la bevanda in due tazze e decorate a piacere con fettine di mela e bastoncini di cannella.





# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

Ricette da bere per scaldare corpo e anima

## PUNCH 1605

*Ingredienti:*

*25 ml. di Virgin Gorda Rum*

*25 ml. di St Teresa Orange Rum*

*50 ml. di spremuta d'arancia*

*10 ml. di sciroppo di castagne Monin*

Mescolate gli ingredienti  
e scaldateli senza però far  
bollire il composto.

Servite in un bicchiere Snifter  
da brandy e guarnite con una  
fettina di scorza d'arancia.





# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

Ricette da bere per scaldare corpo e anima

## CIOCCOLATA CALDA

*Ingredienti:*

*Cioccolata nera*

*Latte*

*Zucchero*

*Farina di granoturco, o un  
altro addensante (facoltativo)*

Per preparare la cioccolata calda "alla spagnola", bisogna prima di tutto scaldare il latte, circa 150 ml per persona. Quando il latte è ben caldo, immergetevi il cioccolato per farlo sciogliere. Cioccolato ne serve molto meno - se scaldate 500 ml di latte, servono circa 150 g di cioccolato. Comunque, le dosi variano a seconda di quanto scura e densa volete sia la cioccolata.

Mescolate lentamente. Se volete addensare la cioccolata, potete aggiungere un po' di farina o altro, ma sta a voi. Potete anche aggiungere un po' di zucchero per addolcirla, oppure lasciare questa scelta a chi berrà la cioccolata, più tardi. In molte cioccolaterie non si usano addensanti perché il cacao utilizzato è molto forte di suo.

Una volta pronta, versate la cioccolata calda nelle tazze, e godetevela con qualche churros e porras, o altri dolcetti a vostra scelta.





# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

Ricette da bere per scaldare corpo e anima

## CAPPUCCINO

*Ingredienti:*

*150 ml di latte*

*8 gr di caffè*

Preparate un caffè bello forte.

Scaldate il latte a media temperatura.

Mentre è ancora a scaldare, preparate la schiuma con il latte. Potete usare il mixer elettrico.

Versate il caffè in una tazza grande, e riempitela fino a metà circa.

Versate il latte caldo (non la schiuma).

Aggiungete uno strato di schiuma.

Il consiglio dell'esperto (Aleaume, du Café Lomi):

Per un cappuccino anche migliore, usate caffè fruttato, come Yirgacheffe: il latte esalterà tutte le sfumature del suo delizioso aroma.





# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

Ricette da bere per scaldare corpo e anima

## DUTCH COFFEE

*Ingredienti per 4 persone:*

*Caffè caldo, bello forte  
12 cucchiari di liquore Advocaat  
Panna montata fresca*

Preparate una caffettiera di caffè bello forte e distribuite l'Advocaat nelle 4 tazze. Versate il caffè sull'Advocaat e poi aggiungete una buona dose di panna montata. Guarnite con una spolveratina di cacao in polvere.

Da bere uno strato dopo l'altro o dopo aver mescolato per bene gli ingredienti – dipende dal gusto personale.

Consiglio: La variante belga si chiama Diplomats Coffee e al posto della panna montata prevede uno strato di schiuma di latte.





# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

Ricette da bere per scaldare corpo e anima

## EGG NOGG

*Ingredienti:*

*50 ml di Rum (Havana Club 7y)*

*40 ml di zucchero di  
canna muscovado*

*160 ml di latte*

*1 tuorlo d'uovo*

*Noce moscata*

1. Scaldate il latte, facendo però attenzione che non bolla.
2. Mescolate assieme il rosso d'uovo, lo zucchero e il rum, e mentre mescolate aggiungete il latte caldo.
3. Spruzzate la bevanda di noce moscata grattugiata.
4. Servite caldo!





# BEVANDE CALDE PER L'INVERNO

Ricette da bere per scaldare corpo e anima

## BICERIN

*Ingredienti per un bicerin:*

*Una tavoletta di cioccolato fondente*

*Latte*

*Caffè espresso*

*50 ml di panna fresca*

*Un cucchiaino di zucchero vanigliato*

Fondete a bagnomaria il cioccolato con 70 ml di latte.

Montate leggermente la panna con un cucchiaino di latte e lo zucchero vanigliato.

Versate delicatamente sopra la cioccolata ancora calda il caffè nero, quindi aggiungete con un cucchiaino la panna semimontata, stando bene attenti che si mantengano i tre strati del bicerin.

