



IL RICETTARIO DELLA
Caffetteria Italiana



Fabio Dotti
— BARISTA TRAINER —

PREMESSA

Caro barista, ristoratore o appassionato di caffetteria,

innanzitutto grazie per aver scelto questo manuale.

Mi chiamo **Fabio Dotti** e di professione sono **Barista Trainer** e **Brand Ambassador** della **Torrefazione Agust**.

Da sempre sono un grande amante del caffè di qualità e da anni mi occupo di formazione nel settore della caffetteria, cercando di trasmettere la mia passione verso chi mi segue e frequenta i miei corsi.

La mia **mission** è proprio questa: divulgare a più persone possibili la cultura del caffè di qualità e le sue molteplici sfaccettature.

Proprio con questo obiettivo ho pensato di realizzare “**Il ricettario della Caffetteria Italiana**”, trasferendo in forma scritta tutto quello che ho imparato negli anni in giro per il mondo, svolgendo consulenze e allenandomi per gare internazionali, ma anche tenendo i corsi con appassionati e professionisti del settore.

In questo manuale troverai i risultati di un grande lavoro sinergico iniziato anni fa e concretizzatosi negli ultimi mesi, anche grazie al supporto di stimati colleghi e amici che ringrazio infinitamente.

Ho desiderato infatti condividere questo progetto con l'Accademia italiana Maestri del Caffè (AICAF) con cui collaboro da anni come Barista Trainer.

Con il prezioso supporto dei colleghi, abbiamo codificato **23 ricette** della caffetteria italiana, redigendo così la prima guida ufficiale in tutto il settore.

Per facilitare l'utilizzo di questo manuale, abbiamo suddiviso le 23 bevande **in 5 diverse categorie di appartenenza**, in linea con altre grandi Associazioni internazionali.

Inoltre, abbiamo aggiunto nozioni storiche, la ricetta dettagliata, l'attrezzatura professionale che ti servirà per la realizzazione e la tecnica di preparazione.

Questa guida vuole essere un supporto immediato e garantito per i professionisti o gli appassionati, con l'**obiettivo** di innalzare sempre più il livello qualitativo nelle nostre caffetterie e a rendere anche il consumatore finale sempre più consapevole del patrimonio culturale che tutti noi possediamo.

Mi auguro che ti sia utile e, se ti farà piacere, che tu la condivida con altri colleghi e amici.

Ancora grazie per la fiducia.

Con stima.

Fabio Dotti

Fabio Dotti

 B A R I S T A T R A I N E R 

Segui tutti gli aggiornamenti o contattami qui:

WWW.FABIODOTTI.IT

SOMMARIO

PREMESSA

CATEGORIA ESPRESSO 9

ESPRESSO 11

RISTRETTO 14

LUNGO 16

ESPRESSO MACCHIATO 18

ESPRESSO SHAKERATO 21

ESPRESSO CON PANNA 24

CATEGORIA LE CLASSICHE 27

LATTE MACCHIATO 29

CAFFÈ LATTE 32

CAPPUCCINO 35

AMERICANO 39

MOCACCINO 42

CATEGORIA LE TIPICHE 45

MACCHIATONE 47

MAROCCHINO 50

MORETTA 53

BICERIN 56

CAFFÈ IN GHIACCIO 59

CAFFÈ LECCESE 63

ESPRESSO CORRETTO 66

CATEGORIA SPIRITS	69
ESPRESSO MARTINI	71
IRISH COFFEE	74

CATEGORIA TENDENZA	77
FLAT WHITE	79
CAFFÈ FILTRO	82
CAPPUCCINO FREDDO	85

BIBLIOGRAFIA

RINGRAZIAMENTI

CATEGORIA

ESPRESSO

ESPRESSO



Doctte
B K I S T T R A P E R O

ESPRESSO



Ingredienti:

2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- *tazzina di ceramica o porcellana bianca*
- *cucchiaino da espresso*
- *piattino di servizio*

Realizzazione:

Ottenere una bevanda di 2,5 – 3 cl dai 20" -30" di estrazione utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè.

Servire immediatamente con cucchiaino da espresso e bicchiere d'acqua.

Oppure

Brew Ratio: tra il 40 % - 60 % tra i 20" -30" (es.: 8 g di caffè – 16 g di bevanda)

C'era una volta:

L'espresso come lo degustiamo noi oggi, ovvero una bevanda che presenta la crema in superficie, risale al 1948 grazie all'invenzione della prima macchina espresso a leva di Achille Gaggia.

Fu una rivoluzione tecnologica ed estetica: sviluppata orizzontalmente, con bellissime leve, slogan e logo inconfondibili e una forma che permetteva di allineare un gruppo accanto all'altro. Muovendo le leve per erogare l'espresso, il barista sembrava un vero artista sul palco.

Si dice che l'idea di questo meccanismo gli sia venuta in mente dopo aver osservato il motore a pistoni di una jeep dell'esercito americano che utilizzava un sistema idraulico. Il brevetto prevedeva che una molla caricata a leva spingesse il pistone attraverso il filtro, e l'acqua calda ad alta pressione (12-14 bar) potesse creare un'emulsione degli oli essenziali, dei colloidi e dell'anidride carbonica presenti nel caffè, attraversando poi il macinato estraendo tutti i suoi meravigliosi aromi.

Il barista poteva ottenere così un espresso dotato di crema e dal sapore intenso.

RISTRETTO



RISTRETTO



Ingredienti:

< 2,5 – 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- *tazzina di ceramica o porcellana bianca*
- *cucchiaino da espresso*
- *piattino di servizio*

Realizzazione:

A parità di granulometria con cui si prepara l'espresso, ottenere una bevanda inferiore ai 2,5 – 3 cl utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè.

Servire immediatamente con cucchiaino da espresso e bicchiere d'acqua.

Oppure

Brew Ratio: 60 % > tra i 20" - 30" (es.: 8 g di caffè – 13 g di bevanda)

LUNGO



LUNGO



Ingredienti:

1 cl di acqua calda a 80 - 85° C

2,5 - 3 cl di espresso

Attrezzatura:

- *tazzina di ceramica o porcellana bianca*
- *bricchetto in ceramica con beccuccio*
- *acqua della bottiglia*
- *bollitore*
- *cucchiaino da espresso*
- *piattino di servizio*

Realizzazione:

Ottenere una bevanda di 2,5 – 3 cl dai 20” - 30” di estrazione, utilizzando dai 7 ai 9 grammi di polvere di caffè. Versare l’acqua, scaldata con bollitore, nel bricchetto di ceramica con beccuccio.

Servire immediatamente tutto con cucchiaino da espresso e bicchiere d’acqua.

Oppure

Brew Ratio: < 40 % tra i 20” - 30” (es.: 8 g di caffè – 21 g di bevanda)