

IL

CAFFÉ.

- Melissa Dedja.
- Caterina Talani.
- Rayan El guazri.
- Vladislav Julea.

-NOME ED EVENTUALI DEFINIZIONI IN ALTRE LINGUE.

Il caffè può chiamarsi anche Coffea Arabica.

-ORIGINE E STORIA DEL PRODOTTO

Il caffè proviene dall'America. La leggenda del caffè narra che un pastore etiope osservò che il suo gregge era molto attivo dopo aver ingerito delle bacche rosse, cioè il caffè. Così decise di assaggiarle scoprendo il loro effetto energetico. Il caffè divenne popolare in Europa a partire dal XVII° secolo, grazie ai commercianti veneziani, i quali seguivano le rotte marittime che univano l'Oriente con Venezia e Napoli. La diffusione del caffè provocò delle problematiche di carattere religioso: considerato dai sacerdoti la "bevanda del diavolo" per via dei suoi effetti energetici ed eccitanti.

-ASPETTI BOTANICI

Il caffè è una bevanda ^{che si beve} in tutto il mondo, soprattutto grazie alla sua sinfonia di gusti e aromi che possono variare notevolmente in base alla varietà di caffè, al metodo di preparazione e al modo in cui si beve. L'aspetto del caffè non elaborato è a forma

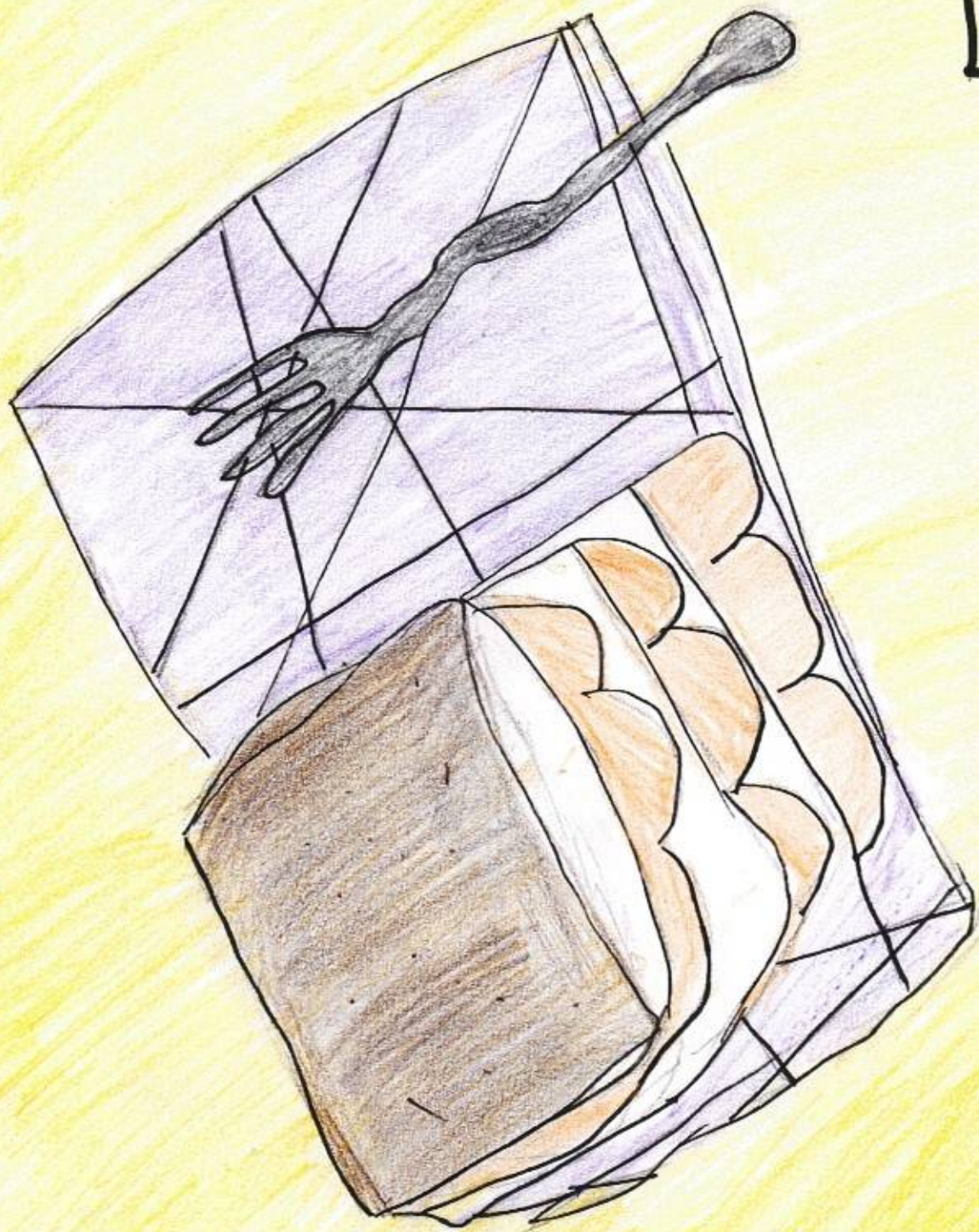
di ovale e ha un colore rossastro.

Usi IN CUCINA

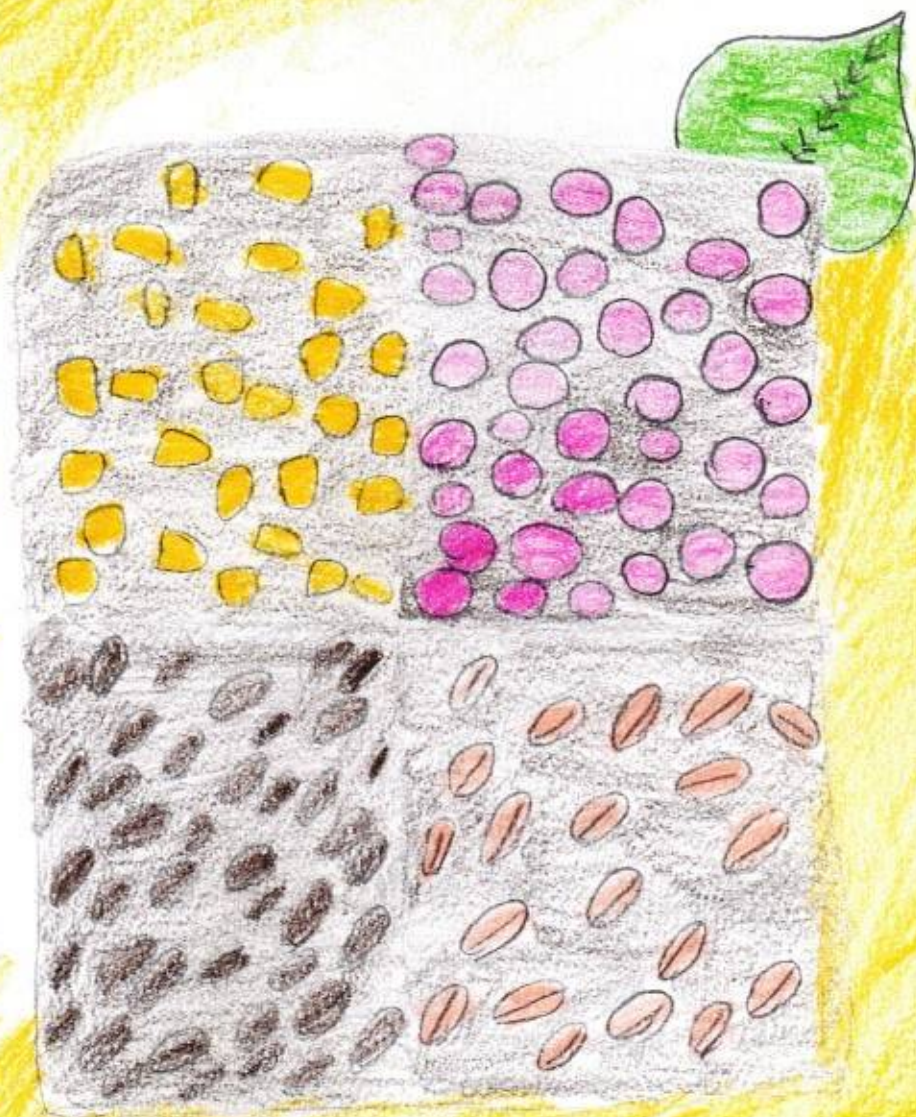
Con il caffè si possono fare molte ricette, la più famosa è il tiramisù. I suoi ingredienti sono: 4 uova, 500 gr di mascarpone, 4 cucchiaini di zucchero, 300 gr di savoiardi, 8 tazzine di caffè freddo, 500 gr di liquore e cacao amaro.

- 1) Dividere i tuorli dagli albumi
- 2) Unire un cucchiaino di zucchero ai tuorli e amalgamare
- 3) Aggiungere il mascarpone
- 4) Montare a neve gli albumi e aggiungere 2 cucchiaini di zucchero.
- 5) Aggiungere i tuorli e il mascarpone al composto
- 6) Bagnare i biscotti nel caffè
- 7) Assemblare il tiramisù
- 8) Metterlo in frigo per 2 ore
- 9) Prima di servirlo aggiungere il cacao amaro sulla superficie

TRAMISU



Catolima



10/10/18



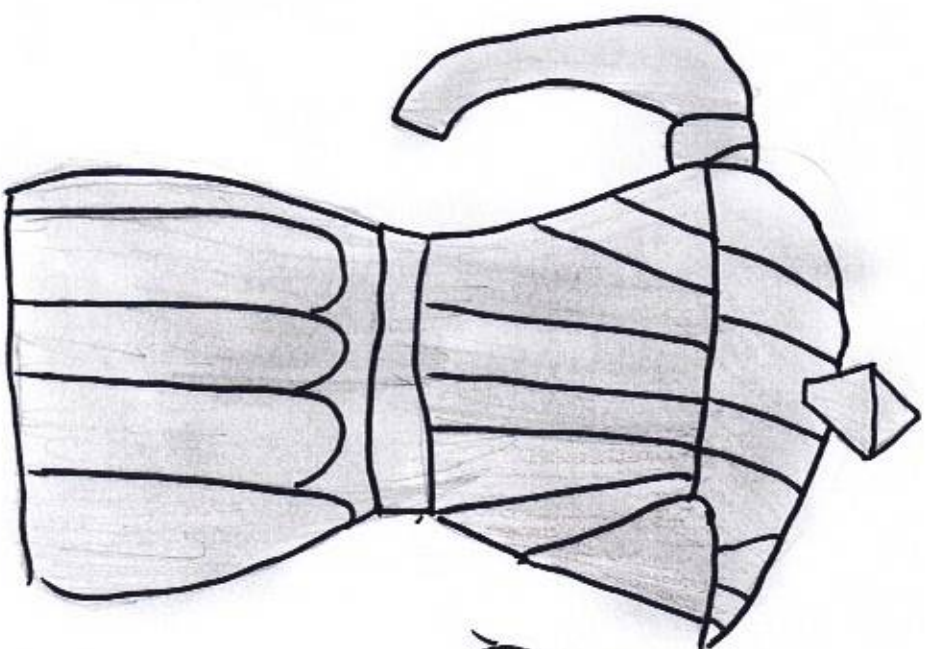
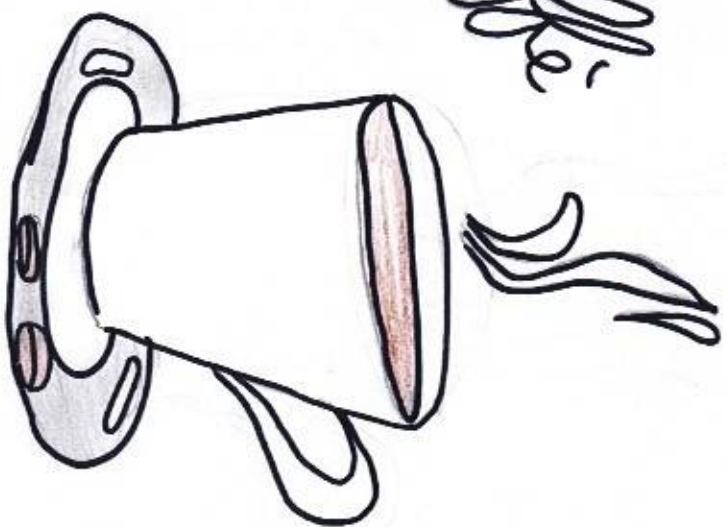
MELISSA

TİRANMIS

VLAD I



Coffee



Caffettiera