GOPPION CAFFE'

Bevilo Buono.



MIX&COFFEE

Dodici sorprendenti cocktail al caffè

Twelve surprising coffee cocktails


GOPPION
CAFFE'

MIX&COFFEE

Dodici sorprendenti cocktail al caffè
Twelve surprising coffee cocktails

Il mondo della caffetteria e quello della miscelazione sono molto diversi.
Eppure negli anni si sono fatti luce alcuni cocktail che vedono nel caffè un ingrediente fondamentale.
Solo una grande conoscenza della materia prima consente di creare i giusti abbinamenti e dare vita a cocktail equilibrati, fatti di armonia e contrasti.

Anni di studio e prove hanno permesso al nostro Barista Trainer Denis Dzekulic di mettere a punto le ricette che trovate in queste pagine.

Pensate per un utilizzo casalingo, si adattano perfettamente anche alle caffetterie più dinamiche, che vogliano sorprendere i propri clienti con preparazioni fuori dall'ordinario.
Sono tutti cocktail dal gusto deciso, elegante e ricercato, in cui il caffè è parte integrante e ingrediente di successo, ma non l'attore principale. Un gregario capace però di dare al miscelato personalità e carattere.

The world of coffee and the art of mixology are very different.
Yet, over the years, some cocktails have emerged featuring coffee as a fundamental ingredient. Only a deep understanding of this raw material allows for creating the right combinations and giving life to balanced cocktails, characterized by harmony and contrasts.

Years of study and experimentation have enabled our Barista Trainer, Denis Dzekulic, to refine the recipes you find in these pages.

Designed for use in the comfort of your home, they are also perfectly suited to more dynamic coffee shops, ready to surprise their customers with extraordinary preparations. The cocktails each present a strong, elegant, and refined flavour, in which coffee is an integral and successful ingredient, but is not the protagonist. It is rather a companion, capable of giving the cocktail personality and character.

MIX&COFFEE


Cioccolato fondente Arancio
Gin Agrumato
Caffè moka
Zucchero canna

Orange Coffee Love

After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Versare nel bicchiere 20 ml di Gin agrumato (o un liquore a base arancia) e aggiungere mezzo cucchiaio di zucchero di canna grezzo.
Versare 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto ancora caldo e mescolare per far sprigionare tutti i profumi. Guarnire con una scorzetta di arancia.

Prepare the coffee. Pour 20 ml of citrus-infused Gin into the glass and add half a tablespoon of brown sugar. Pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of still-warm intense ristretto espresso into the glass and stir to release all the aromas. Garnish with a twist of orange zest.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Gin agrumato
Zucchero di canna
Scorza di arancia
Cioccolato fondente

Coffee
Citrus-infused Gin
(or an orange-based liqueur)
Brown sugar
Orange zest
Dark chocolate



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Nativo, la nostra miscela biologica certificata Fairtrade.
For this cocktail, we recommend using Nativo, our organic and Fairtrade certified blend. Discover it on our website.



MIX&COFFEE


Scaglie di cioccolato
Crema di Latte
Liquore al Cappuccino
Caffè Moka

Ca’ Puccino

Afternoon drink

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Preparare la crema di latte con l’aiuto di un cappuccinatore da casa. Versare 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto ancora caldo nel bicchiere e 20 ml di liquore al cappuccino. Completare con la crema di latte. Guarnire con le scaglie di cioccolato.

Prepare the milk foam using a home milk frother. Pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of still-warm intense ristretto espresso into the glass and add 20 ml of cappuccino cream liqueur. Top it off with milk foam. Garnish with dark chocolate shavings.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Liquore al Cappuccino
Crema di latte
Scaglie di cioccolato fondente

Coffee
Cappuccino cream liqueur
Milk foam
Dark chocolate shavings



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Dolce, la nostra prima miscela.
For this cocktail, we recommend using Dolce, our first blend.



MIX&COFFEE


· BISCOTTO ·
CAFFE' · MOKA
· SCIROPPO · VANIGLIA
LIQUORE AL CAFFE'
PANNA · MONTATA

Sweet Vanilla Coffee

Afternoon drink

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè e scaldare il latte. Versare in un bicchiere 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto e 10 ml di sciroppo alla vaniglia.
Aggiungere la panna montata e guarnire con i biscotti sbriciolati.

Prepare the coffee and heat up the milk.
Pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso into the glass and add 10 ml of vanilla syrup.
Add whipped cream and garnish with crumbled biscuits.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Latte caldo
Sciroppo di vaniglia
Panna montata
Biscotti sbriciolati a piacere

Hot milk
Vanilla syrup
Whipped cream
Crumbled biscuits
as desired



Per questo cocktail vi consigliamo di usare JABLMO® , la nostra miscela più caraibica.
For this cocktail, we recommend using JABLMO® *, our most Caribbean blend.*



MIX&COFFEE


Savoiardi
Liquore Tiramisù
Caffè Moka
Caffè Macinato
Crema di Latte

Bevimisù

Afternoon drink
After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Preparare la crema di latte con l'aiuto di un cappuccinatore da casa.
Versare nel bicchiere 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto e 20 ml di liquore al Tiramisù, completare con la crema di latte e guarnire con il caffè macinato e un savoiardo inzuppato.

Prepare the coffee. Prepare the milk cream with the help of a home milk frother.
Pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso into the glass and add 20 ml of Tiramisu liqueur. Complete with the milk cream and garnish with ground coffee and a coffee-soaked ladyfinger.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Liquore al Tiramisù
Crema di latte
Caffè macinato
Savoiardi

Coffee
Tiramisu liqueur
Milk cream
Ground coffee
Ladyfingers



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Hermanos, la nostra miscela con elevata presenza di Robusta.
For this cocktail, we recommend using Hermanos, our blend with a high Robusta presence.



MIX&COFFEE


Ghiaccio
Acqua Tonica
Scorzetta di Arancio
Sciroppo di Rose
Caffè Moka

Red Rose Espresso Tonic

Any time - Long drink

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Inserire nel bicchiere il ghiaccio.
Versare prima nel bicchiere 20 ml di sciroppo alle Rose, poi una bottiglietta di acqua tonica da 20 cl di buona qualità. Completare con 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto.
Guarnire con la scorza d'arancia.

Prepare the coffee. Place ice in the glass.
First, pour 20 ml of Rose syrup into the glass, then add a 20 cl bottle of good quality tonic water. Complete with 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso.
Garnish with orange zest.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Acqua Tonica
Sciroppo di Rose
Ghiaccio
Scorza d'arancia

Coffee
Tonic Water
Rose Syrup
Ice
Orange zest



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Home, la miscela in grani per chi ama la fragranza del caffè appena macinato.
For this cocktail, we recommend using Home, our whole bean coffee blend for those who love the fragrance of freshly ground coffee.



MIX&COFFEE


CHICCHI
ZUCCHERO di CANNA liquido
SHAKER
VODKA
CAFFE' MOKA
KAHLUA

Espresso Martini

After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè e lasciare raffreddare. Versare dei cubetti di ghiaccio nella coppa Martini per raffreddare il bicchiere. Versare in uno shaker alcuni cubetti di ghiaccio, 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto, lo zucchero di canna liquido a piacere, 15 ml di Kahlua, 15 ml di Vodka e shakerare energicamente.
Versare il drink nel bicchiere con l'aiuto dello strainer per trattenere il ghiaccio.
Guarnire con qualche chicco di caffè.

Prepare the coffee and let it cool. Place ice cubes in a Martini glass to chill it. Put some ice cubes in a shaker, add 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso, add brown sugar syrup to taste, 15 ml of Kahlua, and 15 ml of Vodka, then shake vigorously. Pour the drink into the glass using a strainer to retain the ice. Garnish with a few coffee beans.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Zucchero di canna liquido
Kahlua
Vodka
Chicchi di caffè

Mocha coffee
Liquid cane sugar
Kahlua
Vodka
Coffee beans
Ice cubes



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Colombia LTD ED, il nostro monorigine in grani certificato CSC® .
For this cocktail, we recommend using our Colombia LTD ED, our CSC®-certified single-origin coffee beans.



MIX&COFFEE


BAILEYS
GELATO VANIGLIA
PANNA
CAFFE' MOKA
TOPPING CIOCCOLATO

Vaniglia Coffee Delicious

After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare la bevanda caffè e lasciare raffreddare.
Versare il topping al cioccolato guarnendo le pareti interne del bicchiere creando delle venature.
Inserire una pallina di gelato alla vaniglia, versare 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto e 20 ml di Baileys.
Completare con un ciuffo di panna montata.
Guarnire con il topping al cioccolato.

Prepare the coffee beverage and let it cool.
Decorate the inner walls of the glass with chocolate topping. Add a scoop of vanilla ice cream, pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso, and 20 ml of Baileys. Finish with a dollop of whipped cream. Garnish with chocolate topping.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Gelato alla vaniglia
Topping al cioccolato
Baileys
Panna

Coffee
Vanilla ice cream
Chocolate topping
Baileys
Cream





Per questo cocktail vi consigliamo di usare Biondo, la nostra miscela tostata chiara.
For this cocktail, we recommend using Biondo, our lightly roasted blend.

MIX&COFFEE



Iced Coffee Orange Juice

Any time
Afternoon drink

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè e lasciare raffreddare. Inserire nel bicchiere il ghiaccio, la spremuta d'arancia fresca e 15 ml di vodka.
Versare 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto. Guarnire con il rosmarino.

Prepare the coffee and let it cool. Place ice in the glass, add freshly squeezed orange juice, and 15 ml of vodka. Pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso. Garnish with rosemary.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Spremuta d'arancia
Ghiaccio
Vodka
Rosmarino

Coffee
Freshly squeezed orange
Juice
Ice
Vodka
Rosemary



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Linea Oro, la nostra miscela studiata per le esigenze di qualità del consumo famigliare.
For this cocktail, we recommend using Linea Oro, our blend designed to meet the quality needs of household consumption.



MIX&COFFEE


SUCCO LIME
BEVANDA CAFFE'
CANNELLA
RUM SCURO
ACQUA
ZUCCHERO CANNA

Grog Coffee History

Any time

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Versare in un pentolino 400 ml di acqua e 40 grammi di zucchero di canna e portare a ebollizione. Togliere il pentolino dal fuoco e versare 40 ml di rum scuro, 40 ml di lime spremuto ed infine 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto. Mescolare il tutto e versare in una tazza guarnendo con una fetta di lime e una stecca di cannella.

Prepare the coffee.
In a saucepan, pour 400 ml of water and 40 grams of brown sugar, and bring to a boil. Remove the saucepan from heat and add 40 ml of dark rum, 40 ml of freshly squeezed lime juice, and finally, 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso. Stir everything together. Pour into a cup, garnishing with a slice of lime and a cinnamon stick.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Rum scuro
Zucchero di canna
Acqua
Cannella

Coffee
Dark rum
Lime juice
Brown sugar
Water
Cinnamon



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Arabica Blend, una selezione di caffè arabica per veri intenditori.
For this cocktail, we recommend using Arabica Blend, a selection of Arabica coffee for true connoisseurs.



MIX&COFFEE


CAFFE'

PANNA LIQUIDA


ZUCCHERO CANNA


CACAO IN POLVERE


IRISH whiskey

Irish Coffee

Any time

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Versare in un pentolino 40 ml di Whiskey e due cucchiaini di zucchero di canna, riscaldare il tutto senza esagerare, mescolando fino allo scioglimento dello zucchero.
Versare questo preparato in un bicchiere assieme a 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto, spolverare con il cacao in polvere e infine versare molto lentamente la panna liquida.

Prepare the coffee.
In a saucepan, pour 40 ml of Irish Whiskey and two tablespoons of brown sugar. Heat it up gently, stirring until the sugar dissolves.
Pour this mixture into a glass along with 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso. Dust it with cocoa powder, and finally, pour the liquid cream very slowly.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Irish Whiskey
Zucchero di canna
Panna liquida
Cacao in polvere

Coffee
Irish Whiskey
Brown sugar
Liquid cream
Cocoa powder



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Linea Rossa, la nostra miscela studiata per il consumo familiare.
For this cocktail, we recommend using Linea Rossa, our blend created while taking into consideration the needs of household consumption.



MIX&COFFEE


CIOCCOLATO IN POLVERE
LIQUORE AMARETTO
CAFFE' MOKA
BEVANDA MANDORLA
AMARETTI PANNA
PANNA

Amaretto Cioccolato

After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Versare in un pentolino 250 ml di latte di mandorla e una busta di preparato per la cioccolata. Posizionare sopra una fiamma dolce e mescolare. Aggiungere successivamente 40 ml di liquore Amaretto e infine 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto per ottenere un preparato di bassa densità. Versare in un bicchiere, aggiungere la panna e guarnire con gli amaretti.

Prepare the coffee.
In a saucepan, pour 250 ml of almond milk and a packet of powdered chocolate mix. Place it over low heat and stir. Add 40 ml of Amaretto liqueur, and finally, 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso to create a low-density mixture. Pour into a glass, add the cream, and garnish with amaretti cookies.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Latte di mandorla
Liquore Amaretto
Preparato per cioccolata in polvere
Amaretti
Panna

Coffee
Almond milk
Amaretto liqueur
Powdered chocolate mix
Amaretti cookies
Cream



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Etiopia LTD ED, il nostro monorigine in grani certificato CSC® .
For this cocktail, we recommend using Ethiopia LTD ED, our CSC®-certified single-origin coffee beans.



MIX&COFFEE



BEVANDA CAFFE'



VOV



CACAO in POLVERE



BRANDY



PANNA MONTATA



SCAGLIE CIOCCOLATO

Bombardino Coffee

After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Versare 120 ml di liquore all'uovo in un pentolino, scaldandolo dolcemente e aggiungere 40 ml di brandy mescolando il tutto.
Versare questo preparato in un bicchiere, aggiungere 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto e coprire con la panna montata.
Guarnire con il cacao e le scaglie di cioccolato bianco.

Prepare the coffee. In a saucepan, pour 120 ml of eggnog liqueur and gently heat it up. Add 40 ml of brandy while stirring. Pour this mixture into a glass. Add 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso and cover with whipped cream. Garnish with cocoa powder and white chocolate shavings.

Preparation for two people.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Liquore all'uovo
Brandy
Panna montata
Scaglie di cioccolato bianco
Cacao in polvere

Coffee
Eggnog liqueur
Brandy
Whipped cream
White chocolate shavings
Cocoa powder



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Espresso di piantagione CSC® , la nostra miscela di caffè Arabica selezionati certificati CSC® .
For this cocktail, we recommend using Espresso di piantagione CSC®, our blend of selected Arabica coffees certified by CSC®.





Espresso di Piantagione



Dolce



JaBIMo



Hermanos



Home



Biondo



Monorigine Colombia



Monorigine Etiopia



Arabica Blend



Caffè Nativo



Linea Oro



Linea Rossa

Goppion Caffè Spa
Via Terraglio, 48
31022 Preganziol (TV) Italia
www.goppioncaffe.it