

COCKTAILS

ZABAO

Ingredienti

30 ml. Zabov Caffè
30 ml. Crema Whisky
30 ml. Amaretto

Preparazione

Versare Zabov Caffè in un bicchiere Martini.
Successivamente versare uno strato di Crema di Whisky e di Amaretto curando di non miscelarli.

Guarnizione

Fragole e una foglia di alloro.



GLIMPSE OF SEDUCTION

Ingredienti

30 ml. Zabov Cioccolato
45 ml. Whiskey Bourbon
22 ml. Sciroppo aromatizzato crema di pistacchio

Preparazione

Versare i liquori con ghiaccio in un bicchiere.
Mescolare e ricoprire con uno strato di sciroppo aromatizzato alla crema di pistacchio.

Guarnizione

Zucchero di canna sul bordo.



BACI&ABBRACCI

Ingredienti

30 ml. Zabov Caffè
30 ml. Vodka aromatizzata alla vaniglia
7 ml. Anice secco
22 ml. Punch Mandarinino

Preparazione

Versare i liquori con ghiaccio in un bicchiere sciacquato con l'Anice Secco. Mescolare e ricoprire con uno strato di Punch Mandarinino

Guarnizione

buccia d'arancia e sale sul bordo.



37mo PECCATO

Ingredienti

15 ml. Zabov Caffè
22 ml. Amaro Liquore
7 ml. Nocello Liquore
45 ml. Caffè espresso
1 Pallina gelato alla crema

Preparazione

Shakerare vigorosamente gli ingredienti (ad eccezione del gelato) con due cubetti di ghiaccio. Versare il tutto in un bicchiere Martini precedentemente riempito con una pallina di gelato alla crema.

Guarnizione

Noci caramellate tritate.



MUCHO GOLOSO

Ingredienti

30 ml. Zabov Classico
30 ml. Liquore alla ciliegia
30 ml. Rum invecchiato
30 ml. Panna montata aromatizzata al Nocello Liquore

Preparazione

Shakerare vigorosamente i primi tre ingredienti con due cubetti di ghiaccio e versare il tutto in un bicchiere Martini. Successivamente aggiungere Panna montata aromatizzata al Nocello.

Guarnizione

Mango e sale sul bordo.



EGG PASSION

Ingredienti

1/3 Zabov Classico
1/3 liquore al caffè
1/3 panna liquida ben fredda
polvere di caffè macinato e di cacao amaro

Preparazione

Preparare un bicchiere Martini guarnendola sul bordo con polvere di caffè. Versare lo Zabov Classico e il liquore al caffè curando di non miscelarli. Terminare con panna liquida ben fredda cercando che la stessa non si miscoli.

Guarnizione

Spolverata di cacao amaro.



BOMBARDINO

Ingredienti

30 ml. Zabov Classico
Rum Q.B.
panna montata Q.B.
polvere di cannella Q.B.

Preparazione

Scaldare Zabov Classico e versarlo in un bicchiere con manico. Aggiungere del Rum in quantità a piacere.

Guarnizione

Panna montata ed una spruzzata di cannella in polvere.



CALIMERO

Ingredienti

30 ml. Zabov Classico
1 tazzina caffè espresso
panna montata Q.B.
polvere di cacao amaro Q.B.

Preparazione

Scaldare lo Zabov Classico e versarlo in un bicchiere con manico, aggiungere il caffè espresso curando di non miscelarli.

Guarnizione

Panna montata e una spruzzata di cacao amaro.



YELLOW RUSSIAN

Ingredienti

30 ml. Zabov Classico
15 ml. Liquore al caffè
15 ml. Wodka bianca
15 ml. Panna liquida fredda

Preparazione

In un bicchiere mettere del ghiaccio. Successivamente uno strato di Zabov Classico e poi di liquore al caffè e uno di Wodka curando che non si mescolino.

Guarnizione

Panna liquida ben fredda.



DESSERTS

MILLEFOGLIE

Ingredienti

150 cc. Zabov Classico
250 gr. di pasta sfoglia surgelata
500 cc. panna fresca
50 gr. zucchero a velo
2 tuorli d'uovo

Preparazione

Scongela la pasta sfoglia e tagliare due quadrati di circa 15 cm. di lato. Spolverarli di zucchero a velo e infornarli a 200° sino a quando lo zucchero diventa leggermente caramellato. Per la crema Chantilly montare la panna, unire lo zucchero e, continuando a montare, aggiungere le uova e Zabov Classico. Porre in frigorifero per circa 10/15 minuti. Tagliare la pasta sfoglia in quadrati di circa 3 cm e farcirli con la crema Chantilly. Decorare a piacere con riccioli di cioccolato fondente.



VAUL AU VENT

Ingredienti

12 vaul au vent dolci piccoli
200 cc. latte fresco
1 uovo intero
100 cc. Zabov Classico
40 gr. zucchero
30 gr. fecola
200 gr. fragole
fragoline di bosco q.b.

Preparazione

Fare bollire il latte. In un pentolino mescolare con una frusta zucchero e fecola e aggiungere l'uovo intero e Zabov Classico. Mettere sul fuoco il tutto a fiamma bassa versando lentamente il latte caldo. Mescolare sino a bollire e lasciare raffreddare. Tagliare le fragole a fettine e collocarle nel fondo dei vaul au vent, riempire con la crema. Decorare con due fragoline di bosco.



BABA'

Ingredienti Babà

12 Babà piccoli
250 gr. di acqua
150 gr. di zucchero
4 bicchierini di Rum

Ingredienti Crema Zabov

6 tuorli d'uovo
100 cc. Zabov Classico
300 cc. panna fresca
100 gr. zucchero

Preparazione

Preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero facendo bollire 5 minuti. Aggiungere il rum e togliere dal fuoco. Immergere i babà sino a quando non saranno bene imbevuti. Preparare lo zabaglione lavorando i tuorli d'uovo con lo zucchero sino a renderli spumosi, aggiungere Zabov Classico lentamente e cuocere a bagnomaria sbattendo con una frusta sino a raddoppiare il volume. Lasciare raffreddare mescolando di tanto in tanto. Montare la panna ben ferma e incorporarla al composto ben freddo. Tagliare a metà i babà e farcirli abbondantemente con lo zabaglione.



YELLOW CHOCOLATE

Ingredienti

150 gr. di mascarpone
2 uova
80 gr. Zabov Classico
2 cucchiaini di zucchero
300 cc. panna fresca
100 gr. cioccolato amaro
10 cl. Rum

Preparazione

Far bollire la panna e ridurla di 1/3, aggiungere il cioccolato amaro, 40 gr. di Zabov Classico e 10 cl. di Rum. Amalgamare bene e fare intiepidire. Riempire con la crema ottenuta circa 2/3 dei bicchierini e riporre in frigorifero.

Sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero sino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere poi il mascarpone a cucchiaiate, 40 gr. di Zabov Classico e le chiare d'uova montate a neve ferma. Finire di riempire i bicchieri con il mascarpone e riporre nuovamente in frigorifero almeno 1 ora prima di servire. Decorare con riccioli di cioccolato



RIBES HOOD

Ingredienti

4 rossi uova
100 gr. zucchero semolato
120 gr. Zabov Classico
200 cc. panna fresca
1 vaschetta frutti di bosco (ribes)
½ limone grattugiato

Preparazione

Montare i rossi d'uovo con lo zucchero semolato. Aggiungere il limone grattugiato e Zabov Classico e mescolando aggiungere la panna già montata. Porre i ribes precedentemente preparati con zucchero e limone sul fondo dei bicchieri e riempire con lo zabaglione.

Riporre in frigorifero almeno 2 ore prima di servire.



TIRAMISU'

Ingredienti Mousse Mascarpone

2 uova
70 gr di zucchero
100 gr di mascarpone
Dischetti di pan di spagna

Ingredienti Mousse Zabov Caffè

200 gr di zabov caffè
5 gr di caffè macinato
200 gr di panna montata
1 foglio da 2 gr. di colla di pesce

Preparazione

Montare le uova con lo zucchero. Aggiungere il mascarpone e la panna mescolando delicatamente il tutto. Prendere la colla di pesce e metterla a bagno in acqua fredda. quando si sarà ammorbidita farla sciogliere a fuoco basso in una padella con un poco d'acqua. Aggiungere successivamente 200 gr di zabov al caffè, 200 gr di panna montata e 5 gr di caffè macinato. Versare i composti nei bicchieri alternando a piacere mousse al mascarpone, mousse zabov al caffè e pan di spagna. Servire freddo.

