

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •

CALENDARIO 2017



# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



<b>GENNAIO</b>	<b>L</b>	<b>M</b>	<b>M</b>	<b>G</b>	<b>V</b>	<b>S</b>	<b>D</b>
							<b>1</b>
	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>
	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>
	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>
	<b>30</b>	<b>31</b>					

## **FROZEN COCKTAIL AL CAFFÈ**

### **INGREDIENTI PER 4 PERSONE**

**2 DL CAFFÈ MOKADOR**  
**UN PIZZICO DI NOCE MOSCATA**  
**4 CL LIQUORE ALL'ARANCIA**  
**UN MANDARINO NON TRATTATO**  
**2 CM ZENZERO FRESCO**  
**6 CHICCHI DI CAFFÈ MOKADOR**

Preparare il caffè e lasciarlo raffreddare, versarlo in uno stampo per cubetti di ghiaccio e farlo congelare in freezer. Riunire in un frullatore i cubetti di caffè ghiacciato con un pizzico di noce moscata grattugiata, il liquore all'arancia, la scorza grattugiata di mandarino e lo zenzero pelato e grattugiato. Frullare per 2 minuti fino ad ottenere un composto molto fine, lasciarlo riposare 5 minuti e infine versarlo nei bicchieri. Guarnire con i chicchi di caffè pestati finemente.

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



**FEBBRAIO**

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

**PAGNOTTA AL CAFFÈ**

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 G FARINA 0 / 250 G FARINA DI SEGALE  
10 G LIEVITO DI BIRRA FRESCO  
1,5 DL CAFFÈ MOKADOR / 1,5 DL ACQUA  
UN CUCCHIAIO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
UN CUCCHIAINO DI ZUCCHERO / 8 G SALE

Versare le 2 farine a fontana sulla spianatoia. Sciogliere il lievito con 2 cucchiaini di acqua tiepida e lo zucchero; versarlo al centro della farina con il caffè tiepido, l'acqua, un cucchiaino di olio e impastare per qualche minuto. Unire il sale e impastare per altri 10 minuti.

Trasferire l'impasto in una ciotola, coprirlo con un canovaccio umido e lasciarlo lievitare per 2 ore. Sgonfiare l'impasto, formare una pagnotta e infarinarla leggermente quindi trasferirla su una teglia infarinata, coprirla e lasciarla lievitare per un'ora almeno. Incidere la pagnotta con tagli perpendicolari e cuocerla in forno preriscaldato a 230° per 35 minuti circa.

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



**MARZO**

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

**JELLY CAFFÈ, LIMONE E YOGURT**

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4,5 DL CAFFÈ MOKADOR / 1,5 DL ACQUA  
2 LIMONI NON TRATTATI / 180 G ZUCCHERO  
20 G GELATINA IN FOGLI / 200 G YOGURT GRECO

Lavare i limoni, prelevarne la scorza con un pelapatate, eliminare la parte bianca e ridurre i 2/3 delle scorze a striscioline sottili. Versare 100 g di zucchero in una casseruola, unire l'acqua e portare ad ebollizione. Unire le scorzette a striscioline e cuocerle su fiamma bassa per 5 minuti fino a farle diventare trasparenti. Lasciarle raffreddare nello sciroppo e scolarle.

Mettere a mollo la gelatina in acqua fredda. Scaldare il caffè con lo zucchero e mescolare fino a scioglimento. Unire la gelatina scolata e strizzata al caffè e mescolare. Filtrare il composto e versarlo in una teglia rettangolare, lasciarlo raffreddare quindi trasferirlo in frigo per 6 ore. Tagliare la gelatina a cubotti e servirla con lo yogurt e le scorzette di limone.

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



**APRILE**

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

**CREMA DI CAROTE AL CAFFÈ**

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 G CAROTE / 100 G CAROTE MIGNON  
2 CUCCHIAINI DI CAFFÈ MOKADOR IN POLVERE  
UNO SPICCHIO D'AGLIO  
UN LITRO DI BRODO VEGETALE  
20 G FARINA  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA / SALE

Pelare le carote. Tagliare quelle normali a tocchetti e lasciare intere quelle mignon. Scaldare 4 cucchiai di olio in una casseruola, unire lo spicchio d'aglio schiacciato e tutte le carote quindi rosolare per 5 minuti. Aggiungere il caffè e proseguire la cottura su fiamma vivace per altri 5 minuti.

Togliere le carote mignon ed eliminare l'aglio. Cospargere le restanti carote con la farina, mescolare, versare il brodo bollente e proseguire la cottura per 20 minuti. Frullare con un mixer a immersione e regolare di sale. Servire la crema nei piatti e guarnire con le carote mignon e il caffè in polvere.

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



**M**  
**A**  
**G**  
**G**  
**I**  
**O**

L	M	M	G	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

**P**  
**A**  
**N**  
**E**  
**,**  
**L**  
**A**  
**R**  
**D**  
**O**  
**,**  
**C**  
**I**  
**P**  
**O**  
**L**  
**L**  
**E**  
**E**  
**C**  
**A**  
**F**  
**È**

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 FETTE DI PANE IN CASSETTA  
400 G CIPOLLE ROSSE  
40 G ZUCCHERO DI CANNA  
UN CUCCHIAINO DI CAFFÈ MOKADOR MACINATO  
50 G LARDO A FETTE  
30 G BURRO  
UN CUCCHIAINO DI ACETO DI VINO ROSSO  
UNA FOGLIA DI ALLORO / PEPE NERO / SALE

Sbucciare le cipolle e tagliarle sottilissime. Sciogliere il burro in una casseruola, unire le cipolle, la foglia di alloro, una presa di sale e cuocere su fiamma bassa per 5 minuti.

Versare l'aceto e lasciarlo evaporare. Aggiungere lo zucchero di canna, una macinata di pepe, il caffè e proseguire la cottura a fiamma bassa per 20 minuti mescolando spesso fino a che le cipolle siano caramellate. Tostare le fette di pane e servirle con le cipolle calde, il lardo e un pizzico di caffè macinato.

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



**GIUGNO**

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

**CAFFÈ SHAKERATO SPEZIATO**

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

3 DL CAFFÈ MOKADOR  
40 G ZUCCHERO  
1 DL LATTE  
1 DL ACQUA  
1 DL PANNA FRESCA  
UN BACCELLO DI VANIGLIA  
3 CM CANNELLA IN STECCA  
UNA BACCA DI CARDAMOMO  
3 GR PEPE NERO

Versare in un pentolino il latte e aggiungere le spezie, lo zucchero e l'acqua.

Portare ad ebollizione. Spegnerne il gas e lasciare le spezie in infusione fino al raffreddamento dello sciroppo quindi trasferirlo in uno shaker con abbondante ghiaccio e il caffè. Shakerare per 30 secondi, filtrare, unire la panna fresca e servire subito.

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



LUGLIO

L	M	M	G	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

## SORBETTO AL CAFFÈ

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

3 DL CAFFÈ MOKADOR  
1,2 DL ACQUA  
200 G ZUCCHERO  
UN MANGO  
UN PICCOLO PEPERONCINO PICCANTE  
CAFFÈ MOKADOR IN GRANI

Riunire in un pentolino l'acqua e lo zucchero, portare ad ebollizione e mescolare fino a scioglimento dello zucchero. Lasciare raffreddare, unire il caffè, trasferire il composto in freezer e mescolare ogni mezz'ora con una forchetta per almeno 4 volte o trasferirlo in una gelatiera. Quando il composto sarà pronto suddividerlo in 4 coppette.

Guarnire il sorbetto con la polpa del mango sbucciato e tagliato a cubetti. Aggiungere il peperoncino piccante privato del picciolo e dei semi, tagliato a dadini piccolissimi e i chicchi di caffè pestati grossolanamente.



# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



**AGOSTO**

L	M	M	G	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

**PINGUINO AL CAFFÈ**

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 G GELATO AL CAFFÈ

4 FAVE DI CACAO

80 G CIOCCOLATO FONDENTE

UN CUCCHIAIO DI CAFFÈ MOKADOR IN GRANI

Eliminare la buccia dalle fave di cacao e pestarle non troppo finemente. Versare uno strato di gelato in 4 stampi da ghiacciolo, proseguire con parte delle fave pestate e ripetere gli strati fino a riempirli. Riporre gli stampi in freezer e lasciarli congelare per minimo 2 ore. Tritare finemente il cioccolato, scioglierlo a bagnomaria con 2 cucchiaini di acqua mescolandolo delicatamente. Lasciarlo intiepidire quindi immergerci la punta dei pinguini tolti dallo stampo.

Cospargere il cioccolato con il caffè pestato. Trasferire i pinguini per qualche minuto in freezer prima di servirli.

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



SETTEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

DOLCETTI NOCCIOLE E CAFFÈ

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

100 G NOCCIOLE TOSTATE / 70 G FARINA 00 / 3 ALBUMI  
60 G BURRO / 1,5 DL PANNA / UN PIZZICO DI LIEVITO  
PER DOLCI / 2 DL CAFFÈ MOKADOR / 80 G ZUCCHERO  
80 G ZUCCHERO A VELO / UN PIZZICO DI SALE  
UN CUCCHIAIO DI CAFFÈ MOKADOR / 4 FICHI NERI PICCOLI  
UN CUCCHIAINO RASO DI CAFFÈ MOKADOR IN POLVERE

Riunire nel mixer le nocciole con lo zucchero a velo e tritarle fino a ottenere un composto fine. Trasferirlo in una terrina e aggiungere la farina setacciata con il lievito, 2 cucchiaini di caffè, il caffè in polvere, gli albumi, un pizzico di sale e il burro sciolto a bagnomaria. Mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo quindi farlo riposare 30 minuti in frigo. Suddividere il composto in 4 stampi da plum cake di 4 x 8 cm. Cuocere in forno preriscaldato a 210° per 20 minuti e a 150° per altri 10. Lasciare raffreddare i dolci fuori dagli stampi e servirle con la panna montata e il caffè rimanente, cotto con lo zucchero per 15 minuti fino a ottenere uno sciroppo denso.

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



**OTTOBRE**

L	M	M	G	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

**PAPPARDELLE AL CAFFÈ**

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 G FARINA 00

2 UOVA

10 G CAFFÈ MOKADOR IN POLVERE

Versare la farina a fontana sulla spianatoia, unire al centro le uova e il caffè. Iniziare ad amalgamare gli ingredienti con una forchetta e lavorare poi la pasta a mano per 5-6 minuti. Avvolgerla in un foglio di pellicola per alimenti e lasciarla riposare 30 minuti.

Stendere la pasta con l'apposita macchinetta in sfoglie non troppo sottili e tagliarle a pappardelle. Cuocere in abbondante acqua salata in ebollizione per 2-3 minuti e condire con burro e pecorino romano grattugiato.

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



NOVEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

CARRÉ D'AGNELLO AL CAFFÈ

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

UN CARRÉ D'AGNELLO DA 800 G  
30 G CAFFÈ MOKADOR MACINATO  
2 TESTE D'AGLIO  
4 GRANI DI PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
20 G BURRO  
SALE

Mescolare il caffè con una presa di sale e i grani di pepe pestati finemente. Massaggiare il carré d'agnello con il caffè preparato e trasferirlo in una teglia con 3 cucchiai di olio e il burro. Unire le teste d'aglio tagliate a metà. Cuocere l'agnello in forno preriscaldato a 180° per 25 minuti.

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •



## DICEMBRE

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

## BISCOTTONE CAFFÈ E SPEZIE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

180 G FARINA 00  
120 G BURRO / 50 G ZUCCHERO  
UN CUCCHIAINO COLMO DI CAFFÈ MOKADOR MACINATO  
40 G CRANBERRIES  
UN CUCCHIAINO DI ZENZERO IN POLVERE  
UN PIZZICO DI NOCE MOSCATA GRATTUGIATA  
UN CUCCHIAINO DI CANNELLA IN POLVERE  
UN PIZZICO DI SALE

Mescolare i cranberries tritati finemente con la farina, lo zucchero, un pizzico di sale, le spezie, il burro freddo a dadini e impastare rapidamente. Formare un panetto rettangolare, avvolgerlo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciarlo riposare 30 minuti in frigo. Stendere la pasta in una sfoglia dello spessore di mezzo centimetro e ricavarne 4 dischi del diametro di 14 centimetri. Creare un foro centrale con un piccolo stampo. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 20 minuti.

# MOKADOR

• 100% STRAORDINARIO •

CAFFÈ  
*Sacas*



*Caffè*  
**Gualtieri**  
*dal 1950*