Шоколад с белыми грибами и пармезаном, фейхоа с земляникой, айриш с бананом. Пять главных трендов осени-2022 в меню московских кофеен

Тематика: **Стиль жизни, отдых**
Статьи и исследования

Дата публикации: 21.11.2022

Дата мероприятия / события: 21.11.2022

г. Москва

Как появляются новые идеи для сезонного меню напитков и какие необычные сочетания можно попробовать этой холодной осенью, рассказывает Рамиль Рзаев, чемпион России в номинации «Кофе и алкоголь» и бар-менеджер ресторанной группы Floo family, в которую входят городское кафе “Сойка напела”, кофейня Floo и сеть маленьких кофеен Tine.

1. Кофе как еда

Разработка осеннего меню напитков для кофейни — задача, в которой с каждым годом все сложнее найти интересные и свежие решения. Можно пойти по проверенной дорожке и обратиться к старой доброй классике холодного сезона — цитрусовым, пряностям, ягодам и даже сезонным овощам. Но таким подходом сложно удивить привыкшую к разнообразию московскую аудиторию. Иногда идеи лежат на поверхности, а точнее недалеко от барной стойки — можно заглянуть к коллегам на кухню. Так мы и поступили в этом сезоне.

Когда на улице холодно и сыро, хочется пить что-то плотное, текстурное, насыщающее. Идеально, когда десерты, еда и напитки в заведении подобраны таким образом, чтобы они «дружили» между собой и дополняли друг друга. Но можно сделать и так, чтобы напиток сам по себе был полноценной гастрономической историей и новым вкусовым опытом.

В группу Floo Family входят заведения с собственной кухней — Floo и “Сойка напела”, также у нас есть производство десертов, ремесленного хлеба, выпечки и кулинарии для кофеен под брендом Bright Kitchen, мы часто общаемся с коллегами и делимся наработками. Кулинарные рецепты легли в основу некоторых напитков из нашего нового осеннего меню.

Горячий шоколад с белыми грибами и пармезаном

Авторский слоеный напиток, в основе которого горячий шоколад из Перу с миндальным молоком, а сверху сливочная пена с белыми грибами и пармезаном.

Где попробовать: Floo, Сойка напела

2. Кофе + алкоголь

Алкоголь традиционно воспринимается как что-то согревающее, так что вариации классических коктейлей —

всегда тренд. В этом году мы решили приготовить «айриш кофе», но без добавления алкоголя. Секрет в том, что за основу взят кофе, который выдержан в бочке из-под алкоголя (такой кофе производит The Welder Catherine) и приобрел характерные ноты во вкусе, напоминающие виски.

Банановый айриш

Десертный слоеный напиток с игрой текстур — внизу горячий кофе, а сверху холодная банановая пена.

Где попробовать: Floo, Сойка напела

3. Простое + экзотическое

Еще одной ключевой темой сезонного меню стало объединение «мультикультурных», контрастных ингредиентов. К слову, поиск небанальных сочетаний не всегда превращается в непреодолимый квест: в Москве достаточно поставщиков, которые предлагают необходимые ингредиенты. Можно и самостоятельно отыскать вкусные экзотические фрукты на рынке, если вам нравится такое времяпрепровождение.

Иван-чай личи

Теплый напиток, в котором мы сочетаем Иван чай с тропическим вкусом личи. Во вкусе сухофрукты, ноты ананаса и киви.

Где попробовать: Floo, Сойка напела, Tine

Фейхоа-земляника

Теплый ягодный напиток с ярким фруктовым букетом. Во вкусе можно почувствовать персик, клубнику и легкие цитрусовые ноты.

Где попробовать: Floo, Сойка напела, Tine

4. Bean-to-bar шоколад

Шоколад и напитки на его основе — это осенне-зимняя классика, когда хочется пить что-то более плотное, прием напитков чаще смещается на вечер. Так что внимание к шоколаду в этом сезоне очень оправданно. Шоколад, как и кофе, бывает разных сортов и обладает своим уникальным вкусовым букетом в зависимости от региона произрастания. Этой осенью мы предлагаем гостям какао в шотах — это напиток небольшого объема, как эспрессо, но готовится он на основе шоколада из Индии и Перу от импортера Amazing Cacao.

Шот какао

Плотный, обволакивающий напиток, который можно выбрать из трёх разновидностей шоколада: Перу Токаче — пряный, ноты яблока и грецкого ореха; Индия Керала — яркие ягодные ноты, сухофрукты, красное вино; Перу Купаусу — миндаль, ореховые ноты.

Где попробовать: Floo, Сойка напела, Tine

5. Напиток как десерт или выпечка

Замыкает наш топ-5 трендов классика авторского осеннего меню в кофейнях: must have напитки, которые за счет любимых десертных сочетаний пользуются популярностью у широкого круга любителей кофе “с вкусняшкой”.

Латте имбирный пряник

Теплый кофейный напиток с добавлением сливочного соуса с имбирем, мускатным орехом и корицей. Во вкусе — свежий имбирный пряник, выпечка.

Где попробовать: Floo, Сойка напела, Tine

Гречишный латте

Напиток, уже ставший классикой. За основу взяли татарскую гречиху, добавили сироп аллюлозы и молоко, в результате получили десертный напиток без сахара, по вкусу напоминающий сливочно-миндальное печенье, прямо как в детстве.

Где попробовать: Floo, Сойка напела, Tine

Латте карамель-можжевельник

Теплый кофейный напиток с добавлением сливочной карамели. Во вкусе — гастрономическое сочетание пряных ягод можжевельника и соленой карамели.

Где попробовать: Floo, Сойка напела, Tine

Гречишный чай с малиной

Теплый напиток на основе гречишного чая. Сочетание вкуса сладкого печенья и ягодных нот малины.

Где попробовать: Floo

Постоянная ссылка на материал: http://smi2go.ru/publications/148110/