

ESENCIA *de café*



Americano

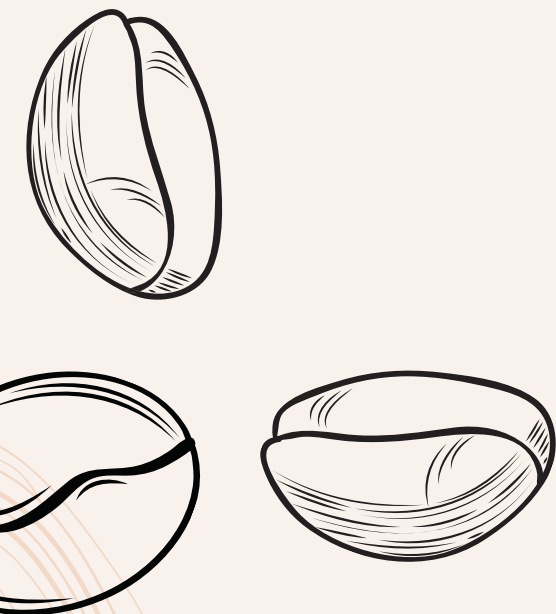
café típico de los
estados unidos

MODO DE PREPARACION

EXTRAEMOS UN ESPRESSO
PERFECTO EN UNOS 25 “, 30
ML A 9 BARES DE PRESION,
CON LA TEMPERATURA DEL
AGUA SOBRE LOS 90 ° C

PREPARAMOS LA TETERA
CON AGUA CALIENTE

SERVIMOS EN UNA TAZA
GRANDE CON CAFE CON
UN ESPRESSO JUNTO AL
AGUA CALIENTE EN UNA
TETERA PARA QUE LA
MEZCLE EL CLIENTE



ESENCIA *de café*

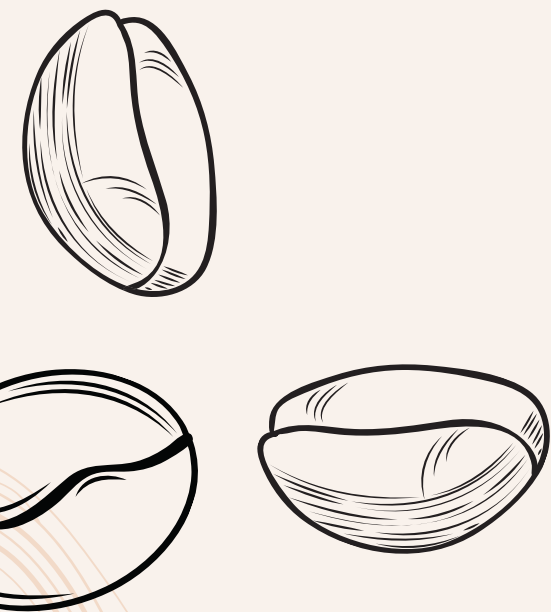


cappuccino

café espresso
mezclado con leche
espumosa

MODO DE PREPARACION

SE PREPARA CON
APROXIMADAMENTE 25 ML
DE CAFÉ Y 125 ML DE
LECHE, Y LO SUELE
ACOMPañAR DE UNA PIEZA
DE BOLLERÍA O UN DULCE.
SI PIDES UN CAPPUCINO A
MEDIA TARDE, ESTARÁS
DELATANDO QUE ERES UN
TURISTA.

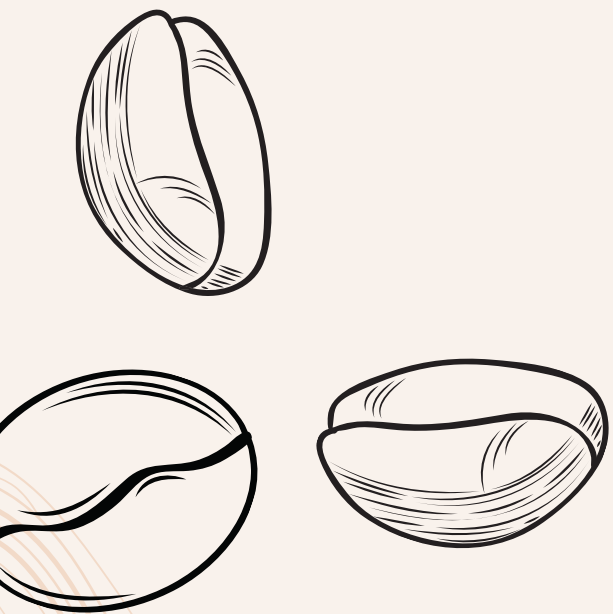


ESENCIA *de café*



double espresso

El espresso doble,
también comúnmente
llamado café doble



NOTAS

DISFRÚTALO EN UNA
SOBREMESA O EN
CUALQUIER MOMENTO DEL
DÍA PARA TENER UN
INSTANTE DE DESCANSO.

MODO DE PREPARACION

CALENTAMOS LA LECHE
CON UN VAPORIZADOR
HASTA QUE ESTA QUEDE
CREMOSA

DESPUES USAMOS EL
PORTAFILTRO DOBLE DE TU
CAFETERA PARA EXTRAER
40 MILILITROS DE
ESPRESSO EN UN VASO DE
CRISTAL.

VERTEMOS LA LECHE Y LA
CREMA DE LA LECHE EN EL
ESPRESSO, EN
PROPORCIÓN 50-50.

ESENCIA *de café*



matcha latte

Su color verde característico y su singular sabor terroso, a nuez y a veces amargo, lo distinguen de las bebidas típicas de las tiendas de café.

MODO DE PREPARACION

- SE CALIENTA EL AGUA Y LA LECHE VEGETAL.
- ECHA EL AGUA CALIENTE, EL TÉ MATCHA, EL SIROPE Y LA CANELA EN UN BOL Y REMUEVE.
- ECHA LA LECHE EN UNA TAZA, AÑADE LA MEZCLA DE TÉ MATCHA Y REMUEVE HASTA QUE SE HAYAN INTEGRADO POR COMPLETO.
- SIRVE INMEDIATAMENTE.



ESENCIA *de café*



latte

La palabra Latte viene del italiano y significa «café con leche»,

INSTRUCCIONES

Para hacer la espuma de leche, en un recipiente con tapa agita la leche fría por 10 minutos.

Para hacer el espresso, en una taza con el agua caliente añade dos cucharadas de café soluble y mezcla.

Para armar el café latte, añade a la taza donde hiciste el espresso la leche caliente hasta llenar la taza en $\frac{3}{4}$ partes y agrega la espuma de leche.

Espolvorea con canela.



ESENCIA *de café*

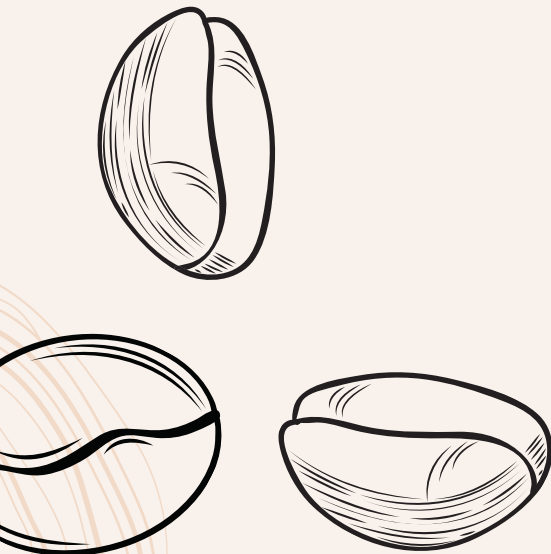


latte macchiato

El nombre hace referencia al modo de preparación, donde la leche queda «manchada» con el café añadido.

MODO DE PREPARACION

- PREPARAMOS ESPUMA DE LECHE CON EL ESPUMADOR DE LECHE AEROCINO O LA BOQUILLA DE VAPOR DE NUESTRA MÁQUINA
- PONEMOS LA ESPUMA DE LECHE EN UN VASO DE RECETAS GRANDE
- VERTEMOS EL GRAND CRU SELECCIONADO (40 ML) DIRECTAMENTE SOBRE LA ESPUMA DE LECHE
- AÑADA AZÚCAR AL GUSTO



ESENCIA *de café*

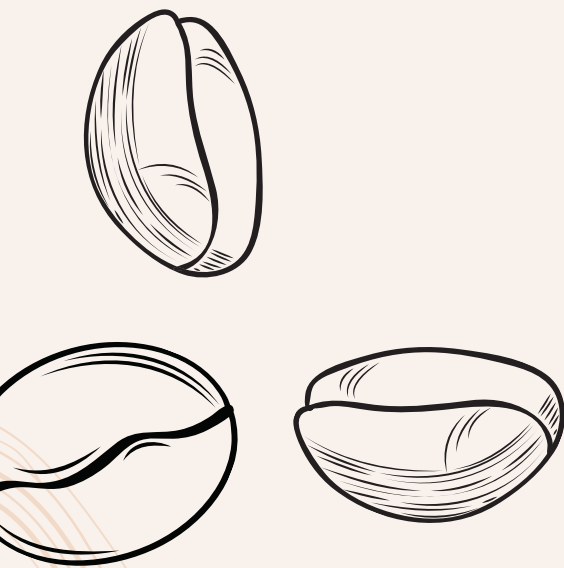


mint chocolate

un café exquisito con un
dejo refrescante, una
deliciosa mezcla de
menta fresca y suave
chocolate, que te brinda
una nueva experiencia
de sabor.

MODO DE PREPARACION

PRIMERO VERTIMOS
LA Salsa DE CHOCOLATE
EN UN VASO, A
CONTINUACION AÑADIMOS
SIROPE DE MENTA, LUEGO
DE ELLO COLOCAMOS EL
VASO DEBAJO DE LA
BOQUILLA DONDE
PREPARAMOS UN
CAPPUCINO MEDIANO CON
UN NIVEL MEDIO DE
ESPUMA, DE AHI AÑADIMOS
NATA MONTADA Y
ESPOLVOREAMOS CACAO
POR ENCIMA POR ULTIMO
ADORNAMOS CON UNA
RAMITA DE MENTA FRESCA
Y VIRUTAS DE CHOCOLATE
NEGRO



ESENCIA *de café*

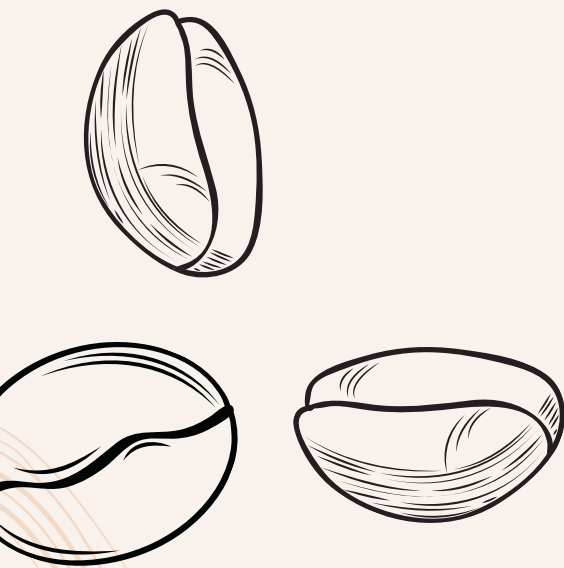


mocha

El café mocha toma su nombre de la ciudad costera del mar Rojo de Moca (Yemen), que ya en el siglo XV era una importante exportadora de café

MODO DE PREPARACION

CALENTAMOS LA LECHE
PARA LUEGO VAPORIZAR
LA MITAD DE LA MISMA
A CONTINUACION
AÑADIMOS LA LECHE NO
VAPORIZADA, UNA
CUCHARADA DE SIROPE DE
CHOCOLATE Y LO
MEZCLAMOS
LUEGO DE ELLO
PREPARAMOS UN CABU
ESPRESSO CON NUESTRA
CAFETERA DE CAPSULAS EN
UNA TAZA GRANDE DE AHI
VERTIMOS LA LECHE DE
CACAO ESPRESSO
CUBRIMOS EL CAFE Y EL
CACAO CON LA ESPUMA
DE LA LECHE POR ULTIMO
ESPOLVOREAMOS LA
ESPUMA CON CACAO O
SIROPE DE CHOCOLATE



ESENCIA *de café*



white mocha

es la combinación perfecta de la leche y el sabor del chocolate blanco, coronada por una capa fina de espuma

MODO DE PREPARACION

COLOCAMOS EL CHOCOLATE BLANCO Y LA LECHE EN UNA OLLA CHICA PARA DERRETIR EL CHOCOLATE MEZCLANDO CONSTANTEMENTE PARA QUE ESTE NO SE QUEME VACIAMOS EL CAFE EN NUESTRAS TAZAS YA SEA HASTA LA MITAD O 3/4 LLENAMOS LO QUE SOBRA CON LA MEZCLA DE LECHE CON CHOCOLATE Y DECORAMOS CON CREMA Y CHOCOLATE EXTRA LUEGO SERVIMOS Y A DISFRUTAR

