

Recetario

EDICIÓN



VERANO



¡HOLA VERANO!

Sol, piscina, amigxs, música y el acompañante perfecto: un dulce Affogato o un refrescante Cold Brew con limonada. No hay mejor plan.

Para que no caigas en la monotonía, te presentamos nuestras recetas preferidas para jugar con los sabores y disfrutar del mejor café durante estos meses de calor.

¡Feliz verano!

ÍNDICE

- 01 Café Shakerato
- 02 Espresso Vainilla
- 03 Affogato
- 04 Café con Lotus
- 05 Bombón helado
- 06 Iced Latte
- 07 Macchiato Caramelo
- 08 Capuccino Vainilla
- 09 Cold Brew con Limón
- 10 Cold Brew con Tónica
- 11 Cold Brew con Avellana

Café Shakerato

NIVEL ● ○ ○ ○ ○ ○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

Doble café espresso
Sirope Vainilla Monin

Hielo
Coctelera

PROCEDIMIENTO

1 Añadimos el hielo y los dos espressos en la coctelera.

2 Endulzamos con 10 ml. de sirope de Vainilla Monin.

TIP PLUS

Te ponemos la cantidad aconsejada del sirope Monin, pero dependiendo tus gustos puedes aumentar o disminuir la dosis.

3 Tapamos la coctelera y la agitamos bien.

4 Preparamos el vaso vertiendo todo el café de la coctelera, asegurando que vertemos la espuma también.

TIP PLUS

Prepáralo en una copa Martini y sorprenderás a cualquiera que invites ;)

Y, ¡a disfrutar!

Espresso Vainilla

NIVEL ● ○ ○ ○ ○ ○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

Sirope de Vainilla Monin
1 Espresso

PROCEDIMIENTO

1 Añadimos en un vaso 20 ml. de sirope de Vainilla Monin.

TIP PLUS

Te ponemos la cantidad aconsejada del sirope Monin, pero dependiendo tus gustos puedes aumentar o disminuir la dosis.

2 Vertemos un buen espresso recién hecho.

Y, ¡a disfrutar!

Affogato

NIVEL ● ○ ○ ○ ○ ○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

1 Espresso

Helado de vainilla

PROCEDIMIENTO

1 Añadimos helado al vaso dejando un agujero en el centro.

TIP PLUS

Si dejas unos minutos antes el vaso en el congelador, lo disfrutarás más.

2 Hacemos un espresso en el agujero que hemos dejado.

Y ¡a disfrutar!

Café con Lotus

NIVEL ●●○○○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

Crema de Lotus
Café espresso

Leche o bebida vegetal
Galleta Lotus picada

PROCEDIMIENTO

1 Añadimos la crema de Lotus (al gusto).

TIP PLUS

Como alternativa, cubrimos el borde de la taza con la crema. Apoyamos el vaso en un plato con galleta picada de Lotus para que se quede en el borde del vaso.

2 Añadimos un espresso y la leche o bebida vegetal espumada.

Y, ¡a disfrutar!

Café Bombón helado

NIVEL ● ○ ○ ○ ○ ○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

Doble café espresso
Leche o bebida vegetal

Leche condensada
Hielo

PROCEDIMIENTO

1 Añadimos leche condensada al gusto a tu vaso.

2 Hacemos un doble espresso y lo añades al vaso.

3 Añadimos hielo para hacer tu bebida refrescante.

4 Añadimos espuma de leche.

TIP PLUS

Lxs que seáis más fans del dulce, podéis añadir nata montada.

Y, ¡a disfrutar!

Iced Latte

NIVEL ●●○○○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

Hielo

Sirope Caramelo Monin

Leche o bebida vegetal

1 Espresso

PROCEDIMIENTO

1 Añadimos hielo en un vaso alto.

2 Vertemos 20 ml. de sirope de Caramelo Monin.

TIP PLUS

Te ponemos la cantidad aconsejada del sirope Monin, pero dependiendo tus gustos puedes aumentar o disminuir la dosis.

3 Incluimos también 120 ml. de leche o bebida vegetal fría.

4 Vertemos un espresso recién hecho.

5 Por último, espumamos la leche, y añadimos la espuma encima de nuestro café.

Y, ¡a disfrutar!

Macchiato Caramelo

NIVEL ●●●○○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

1 Espresso
Leche o bebida vegetal
Sirope Caramelo Monin

PROCEDIMIENTO

1 Añadimos leche o bebida vegetal en el capuccinador para espumar la bebida.

2 Mientras tanto, añadimos 20 ml. de sirope de Caramelo Monin.

TIP PLUS

Te ponemos la cantidad aconsejada del sirope Monin, pero dependiendo tus gustos puedes aumentar o disminuir la dosis.

3 Vertemos 120 ml. de leche o bebida vegetal una vez espumada.

4 Por último, añadimos el café recién molido, con mucho cuidado.

Y, ¡a disfrutar!

Capuccino Vainilla

NIVEL ● ○ ○ ○ ○ ○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

Leche o bebida vegetal 1 Espresso
Sirope Vainilla Monin

PROCEDIMIENTO

1 Espumamos la leche o bebida vegetal en un capuccinador.

2 Mientras tanto añadimos en un vaso 20 ml. de sirope de Vainilla Monin.

TIP PLUS

Te ponemos la cantidad aconsejada del sirope Monin, pero dependiendo tus gustos puedes aumentar o disminuir la dosis.

3 Hacemos un espresso en el mismo vaso.

4 Añadimos 120 ml. de leche o bebida vegetal espumada.

TIP PLUS

Añade un toque final con canela o cacao en polvo.

Y, ¡a disfrutar!

Cold Brew Limón

NIVEL ●●●○○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

3 - 5 cubitos de hielo
3/4 de taza de Cold Brew

1/4 de taza de
zumo de limón

TIP PLUS

Recién exprimido, es un plus muy plus.

PROCEDIMIENTO

1 Añadimos a un vaso alto los hielos.

2 Añadimos el zumo de limón.

TIP PLUS

Recién exprimido.

3 Añadimos el Cold Brew.

Y, ¡a disfrutar!

Cold Brew Tónica

NIVEL ●●●○○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

Vaso alto
Hielo
1 tónica

Cold Brew
Limón
Romero

PROCEDIMIENTO

1 Añadimos 2 hielos a un vaso estrecho y alto.

TIP PLUS

Si es de vidrio, te quedará más bonito ;)

2 Añadimos una lata de tónica, o la cantidad que prefieras.

3 Vertemos 2/3 de Cold Brew al vaso con la tónica.

4 Decoramos nuestra bebida con una rodaja de limón y romero.

TIP PLUS

De esta forma te quedará una bebida cítrica perfecta para los días de verano.

Y, ¡a disfrutar!

Cold Brew Avellana

NIVEL ●●●○○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

Hielo
Sirope Avellana Monin

Leche o bebida vegetal
Cold Brew

PROCEDIMIENTO

- 1 Añadimos hielo en un vaso.
- 2 Añadimos 20 ml. de sirope de Avellana Monin.
- 3 Finalmente, añadimos 45 ml. de Cold Brew previamente preparado.

Y, ¡a disfrutar!

INCAPTO

WWW.INCAPTO.COM