

Recetario

EDICIÓN



DÍAS FRÍOS



HA LLEGADO EL FRÍO

Con la bajada de las temperaturas después del verano, los días se llenan de nuevos colores y el aire fresco invita a disfrutar de momentos acogedores en casa, bajo una manta, con una serie y una bebida caliente.

¿Qué mejor que acompañar esta temporada con un delicioso Pumpkin Spice Latte o un Gingerbread Coffee?

Para capturar la esencia de estos días fríos y de sus bebidas al máximo, te presentamos nuestras recetas preferidas para disfrutar del mejor café mientras te sumerges en la calidez y el confort de tu hogar.

¡Disfruta de cada sorbo!

ÍNDICE

- 01 Pumpkin Spice Latte I
- 02 Pumpkin Spice Latte II
- 03 Gingerbread Coffee
- 04 Carajillo43
- 05 Salted Caramel Coffee
- 06 Dirty Chai Coffee
- 07 Pistachio Coffee

Pumpkin Spice Latte I

NIVEL ●●●●●

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

¼ de calabaza

½ cda. de jengibre

½ cda. de canela

½ cda. de clavo molido

½ cda. de nuez moscada

Sirope de Pumpkin

Spice de Monin

1 Espresso

200 ml. de bebida vegetal

Avena Barista YOSOY

Batidora de vaso

2 en 1 Ninja

PROCEDIMIENTO

1 Hervimos 1/4 de calabaza y la trituramos con la blender.

2 Ponemos una cucharada sopera de puré de calabaza en un bol y añadimos la canela, el jengibre, el clavo molido, la nuez moscada y mezclamos bien. Nos aseguramos que nos quede una mezcla sin grumos.

3 Batimos la bebida vegetal con la mezcla.

TIP PLUS

Mejor hacerlo con un capuccinador para que te quede un resultado de 10.

4 Añadimos sirope Pumpkin Spice (al gusto dependiendo tu nivel de dulce), un espresso y la bebida vegetal batida en un vaso. Adornamos con canela.

Y, ¡a disfrutar!

Pumpkin Spice Latte II

NIVEL ● ○ ○ ○ ○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

1 Espresso

200 ml. de bebida vegetal Avena Barista YOSOY

10 - 20 ml. de Pumpkin Spice Monin

PROCEDIMIENTO

1 Añadimos la bebida vegetal y de 10 a 20 ml. sirope de Pumpkin Spice Monin en un capuccinador y batimos.

TIP PLUS

Depende lo dulzón que seas añade más o menos sirope.

2 Añadimos la bebida batida en un vaso.

3 Lo adornamos con canela.

Y, ¡a disfrutar!

Gingerbread Coffee

NIVEL ●●○○○

VER RECETA ►



QUÉ NECESITAS

200 ml. de bebida vegetal Avena Barista YOSOY
10 - 20 ml. de sirope de jengibre Monin

Doble espresso
Nata
1 galleta de jengibre

PROCEDIMIENTO

- 1 Añadimos la bebida vegetal en un capuccinador.
- 2 Añadimos el sirope de jengibre de Monin y batimos.
- 3 Ponemos la bebida vegetal barista con el sirope en un vaso.
- 4 Y añadimos un doble espresso en el vaso.

TIP PLUS

Decora con nata y galleta de jengibre.

Y, ¡a disfrutar!

Carajillo43

NIVEL ●●○○○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

50 ml. de Licor43
1 Espresso

Hielo
Rayadura de naranja

PROCEDIMIENTO

1 Añadimos hielo, un espresso y 50 ml. de Licor43 en una coctelera.

TIP PLUS

Si lo bates primero sin hielo conseguirás más espuma.

2 Batimos y lo vertemos en un vaso con espuma incluida.

TIP PLUS

Añade peladura de naranja en un vaso para adornar.

Y ¡a disfrutar!

Salted Caramel Coffee

NIVEL ● ○ ○ ○ ○ ○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

Espresso
10 - 20 ml. de sirope de caramelo Monin
200 ml. de bebida vegetal Avena Barista YOSOY
Caramelo

PROCEDIMIENTO

- 1 Añadimos la bebida vegetal y el sirope de caramelo a un capuccinador y batimos.
- 2 Añadimos la bebida batida y un espresso recién molido.
- 3 Decoramos con caramelo.

Y, ¡a disfrutar!

Dirty Chai Coffee

NIVEL ●●●●●

VER RECETA ►



QUÉ NECESITAS

2 bayas de cardamomos
3 bolas de pimienta negra
½ cda. de nuez moscada
1 clavo
½ cda. de anís
½ cda. de jengibre

Agua
200 ml. bebida vegetal
Avena Barista YOSOY
½ cda. de té negro
1 Espresso

PROCEDIMIENTO

- 1 Añadimos en un bol todas las especias y las picamos.
- 2 Lo añadimos en un filtro de infusión y lo enfusionamos en agua caliente.
- 3 En un capuccinador agregamos la bebida vegetal y vertemos la infusión.
- 4 Por último, lo vertemos en un vaso y hacemos un espresso.

TIP PLUS

Decora con polvo de canela y una caña.

Y, ¡a disfrutar!

Pistachio Coffee

NIVEL ●●○○○

VER RECETA ▶



QUÉ NECESITAS

Crema de pistacho
de The Nut Club
Pistachos

Un espresso
Leche

PROCEDIMIENTO

- 1 Ponemos la leche a batir con una cucharada de crema de pistacho de The Nut Club.
- 2 Cubrimos el borde de tu vaso con la crema de pistachos y apoyamos el vaso en un plato con pistachos picados para adornar el borde del vaso.
- 3 Añadimos más crema de pistacho al gusto en el interior del vaso y lo decoramos por dentro con un batidor eléctrico manual.
- 4 Vertemos la leche batida y hacemos un espresso.

TIP PLUS

Añadimos pistachos picados por el café para dar el toque barista.

Y, ¡a disfrutar!

INCAPTO

WWW.INCAPTO.COM