

ESPRESSO MARTINI

CÓCTEL CON CAFÉ

RENDIMIENTO	SERVICIO	CAFÉ POR COPA
1 copa	Copa Martini	30 ml de Seattle's Best Coffee concentrado

INGREDIENTES

- 30 ml de café Seattle's Best Coffee concentrado y frío
- 50 ml de vodka premium
- 30 ml de licor de café
- 5 a 10 ml de almíbar simple, opcional
- 6 a 8 cubos grandes de hielo
- 3 granos de café

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Preparar un espresso concentrado con 18 g de café molido y obtener 30 ml de bebida.
2. Enfriar el café antes del servicio y conservarlo refrigerado.

INSTRUCCIONES

1. Enfriar previamente la copa Martini.
2. Colocar en la coctelera el café frío, el licor de café, el vodka y el almíbar, si se utiliza.
3. Agregar 6 a 8 cubos grandes de hielo.
4. Batir enérgicamente durante 15 a 20 segundos.
5. Realizar doble colado sobre la copa fría.
6. Decorar con 3 granos de café.

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Coctelera con hielo y doble colado. La copa se sirve sin hielo.

MILANO SUNSET

CÓCTEL ESPUMANTE CON CAFÉ

RENDIMIENTO	SERVICIO	CAFÉ POR COPA
1 copa	Copa de vino	35 ml de NESCAFÉ Dolce Gusto Espresso Milano

INGREDIENTES

- 35 ml de NESCAFÉ Dolce Gusto Espresso Milano preparado y frío
- 30 ml de jugo de naranja fresco y filtrado
- 85 ml de espumante Brut bien frío
- 1 tira fina de piel de naranja
- 3 a 4 cubos grandes de hielo, opcionales

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Preparar una cápsula de NESCAFÉ Dolce Gusto Espresso Milano.
2. Medir 35 ml y dejar enfriar antes del armado.

INSTRUCCIONES

1. Enfriar la copa de vino.
2. Colocar 3 a 4 cubos grandes de hielo, si se utilizan.
3. Agregar el jugo de naranja y el Espresso Milano frío.
4. Mezclar suavemente durante 5 segundos.
5. Incorporar lentamente el espumante.
6. Dar una sola vuelta con cuchara larga.
7. Expresar la piel de naranja sobre la copa y utilizarla como decoración.

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Armado directo en copa y mezclado suave. El espumante se incorpora al final y no se bate.

GOLD SPARK

MOCKTAIL 0.0%

RENDIMIENTO	SERVICIO	CAFÉ POR COPA
1 vaso	Vaso alto	2 g de NESCAFÉ GOLD + 30 ml de agua

INGREDIENTES

- 1 cucharadita rasa, aproximadamente 2 g, de NESCAFÉ GOLD
- 30 ml de agua caliente
- 25 ml de pulpa natural de maracuyá
- 100 ml de agua tónica bien fría
- 5 a 6 cubos grandes de hielo
- 1 twist de naranja

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Colocar el NESCAFÉ GOLD Caramel en un recipiente.
2. Agregar 30 ml de agua caliente y revolver hasta disolver.
3. Enfriar antes del armado.

INSTRUCCIONES

1. Llenar el vaso alto con 5 a 6 cubos grandes de hielo.
2. Agregar la pulpa natural de maracuyá.
3. Incorporar el NESCAFÉ GOLD Caramel frío.
4. Mezclar durante 5 a 7 segundos.
5. Completar lentamente con la tónica.
6. Dar una sola vuelta suave con cuchara.
7. Expresar el twist de naranja sobre la superficie y colocarlo en el vaso.

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Armado directo en vaso con hielo. La tónica se incorpora al final y no se bate.

VANILLA ICE LATTE

CAFÉ FRÍO CON LECHE

RENDIMIENTO	SERVICIO	CAFÉ POR COPA
1 vaso	Vaso alto de 300 ml	2 g de NESCAFÉ ICE

INGREDIENTES

- 1 cucharadita rasa, aproximadamente 2 g, de NESCAFÉ ICE
- 30 ml de agua fría
- 180 ml de leche descremada fría
- 15 ml de jarabe de vainilla
- 5 a 6 cubos grandes de hielo

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Disolver el NESCAFÉ ICE en 30 ml de agua fría.

INSTRUCCIONES

1. Agregar el jarabe de vainilla a la base de café y mezclar.
2. Espumar la leche fría en un recipiente aparte.
3. Colocar 5 a 6 cubos grandes de hielo en el vaso.
4. Verter la leche espumada.
5. Incorporar lentamente la mezcla de café y vainilla.

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Armado directo en vaso. La leche se espuma en frío y el café se incorpora al final.

ORANGE COFFEE SPRITZ

CAFÉ FRÍO CON NARANJA Y GAS

RENDIMIENTO	SERVICIO	CAFÉ POR COPA
1 vaso	Vaso alto de 300 ml	2 g de NESCAFÉ ICE

INGREDIENTES

- 1 cucharadita rasa, aproximadamente 2 g, de NESCAFÉ ICE
- 30 ml de agua fría
- 150 ml de agua tónica
- 30 ml de jugo de naranja exprimido
- 5 a 6 cubos grandes de hielo
- 1 rodaja fina de naranja

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Disolver el NESCAFÉ ICE en 30 ml de agua fría.

INSTRUCCIONES

1. Llenar el vaso con 5 a 6 cubos grandes de hielo.
2. Agregar el jugo de naranja sobre el hielo.
3. Verter la base de NESCAFÉ ICE.
4. Agregar lentamente el agua tónica.
5. Mezclar suavemente una sola vez.
6. Decorar con la rodaja de naranja.

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Armado directo en vaso con hielo. La bebida gasificada se incorpora suavemente para conservar las burbujas.

SALTED CARAMEL ICE LATTE

CAFÉ FRÍO DE CARAMELO SALADO

RENDIMIENTO	SERVICIO	CAFÉ POR COPA
1 vaso	Vaso alto de 300 ml	2 g de NESCAFÉ ICE

INGREDIENTES

- 1 cucharadita rasa, aproximadamente 2 g, de NESCAFÉ ICE
- 30 ml de agua fría
- 140 ml de leche fría o bebida de avena
- 15 ml de jarabe de caramelo
- 1 pizca de sal marina fina
- 5 a 6 cubos grandes de hielo
- Crema batida y salsa de caramelo, opcionales

PREPARACIÓN DEL CAFÉ

1. Disolver el NESCAFÉ ICE en 30 ml de agua fría.

INSTRUCCIONES

1. Mezclar la leche con el jarabe de caramelo y la sal marina.
2. Espumar la mezcla durante 10 a 15 segundos.
3. Llenar el vaso con 5 a 6 cubos grandes de hielo.
4. Verter la leche saborizada.
5. Agregar lentamente la base de NESCAFÉ ICE.
6. Decorar opcionalmente con crema batida y salsa de caramelo.

MÉTODO DE PREPARACIÓN

Armado directo en vaso con hielo. La leche saborizada se espuma antes del servicio y el café se agrega al final.