

Banana Flip

Ingredientes (1 bebida)

- 20 ml. de jarabe sabor plátano
- 1 cucharada sopera de azúcar saborizada con vainilla
- 1 café de 100 ml.
- Crema batida
- Hojuelas de Chocolate

Preparación

- Prepare el café.
- Añada el jarabe sabor plátano y el azúcar saborizada y agite hasta que los cristales de azúcar se hayan disuelto.
- Vierta la bebida en vasos decorativos.
- Decore la bebida con crema batida y hojuelas de chocolate.



Café Vanigliato

Ingredientes (2 bebidas)

- 1 espresso frío (50 ml)
- 1 taza pequeña de leche (80 ml)
- 1 taza de hielos (80 ml)
- 30 ml de jarabe o salsa de chocolate
- 2 bolas de helado de vainilla
- Unas cuantas hojuelas de chocolate

Preparación

- Prepare el café y déjelo enfriar.
- Ponga un poco del jarabe o salsa de chocolate en dos vasos cocteleros y cubra con las bolas de helado de vainilla.
- Licúe el espresso frío con la leche, el hielo y el resto del jarabe o salsa de chocolate y vierta en los vasos.
- Decore con las hojuelas de chocolate. Tómelo con cuchara.



Chocolat Blanc

Ingredientes (2 bebidas)

- 50 g. chocolate blanco
- 200 ml. café
- 200 ml leche
- Chocolate Blanco rallado para decorar

Preparación:

- Espume la leche y llene dos vasos decorativos.
- Derrita el chocolate blanco en baño maría y mezcle con el café caliente. Vierta sobre la espuma de leche.
- Espolvoree con chocolate blanco rallado sobre la bebida.



Caffè Velutto

Ingredientes (para dos personas)

- 1 espresso doble (60 ml.)
- 1 ramita de vainilla
- 2 cucharitas de chocolate rallado
- 2 bolas de helado de vainilla
- 1 vaso pequeño de hielo (80 ml.)

Preparación

- Corte la ramita de vainilla a lo largo.
- Raspe la pulpa de la ramita de vainilla y póngala en el vaso y añada el espresso doble.
- Ponga el espresso doble con la pulpa de vainilla, las dos bolas de helado y dos cucharitas de chocolate rallado con el hielo en la licuadora y licúe.



Freshpresso

Ingredientes (1 bebida)

- 1 espresso (40 ml)
- 1 sobrecito de azúcar saborizada con vainilla (8.2 g)
- 8 g azúcar morena
- 1 naranja
- 1 ramita de vainilla
- Cubos de hielo

Preparación

- Corte la ramita de vainilla a lo largo y raspe la pulpa
- Creme los hielos, el azúcar, la pulpa de vainilla, un poco de jugo de naranja y el espresso con una batidora.
- Llene el vaso y decore con cascara de naranja y la vaina de vainilla.



Hotpresso

Ingredientes

- Sifón para crema batida
- 500 ml. de crema para batir
- 80 ml. de chocolate líquido
- 10 ml. o salsa de chocolate
- 1 gotas de salsa Tabasco
- Espresso de 45 ml
- Chocolate en polvo

Preparación

- Ponga la crema en el sifón y coloque la cápsula de óxido nitroso para batir la crema.
- Siga las instrucciones de uso del fabricante.
- Agite vigorosamente el sifón por 8 ó 10 veces.
- Añada la salsa de chocolate a la taza del espresso hasta que esté bien cubierta.
- Ponga algunas gotas de salsa Tabasco sobre el chocolate.
- Prepare el espresso de 45 ml.
- Use el sifón de crema batida para añadir la crema de chocolate para coronar el espresso.

Sugerencia de Servicio

- Decore la crema batida con un poco de chocolate en polvo.
- Si desea, puede decorar con un chile la bebida.



Irish Dream

Ingredientes

- 30 ml. espresso
- 10 ml. de licor Baileys (con alcohol)
- 1 cuchara sopera de crema batida
- 1 pizca de polvo de chocolate
- Jarabe sabor Crema Irlandesa

Preparación

- Vierta 10 ml. de Baileys en un vaso de cristal.
- Prepare un espresso con 30 ml. de agua.
- Cubra la bebida con un copo de crema batida.

Sugerencia de Servicio

- Utilice vasos de cristal de 50 ml.
- Cuchara demmitase para espresso.
- Azúcar.
- Rocíe un poco de jarabe sabor Crema irlandesa sobre la crema batida y espolvoree con un poco de chocolate en polvo.
- Ponga unos granos de café cubiertos con chocolate sobre la crema.



Latte Macchiato Baileys

Ingredientes (1 bebida)

- Espresso
- 10 ml. de leche condensada
- Espuma de leche
- 10 ml. de Baileys

Preparación

- Mezcle la leche condensada y el Baileys en un vaso shot de vidrio.
- Vierta la mezcla en vasos altos de cristal.
- Cubra los vasos hasta $\frac{2}{3}$ con la espuma de leche.
- Vierta el espresso directamente en los vasos.



Viennese Coffee

Ingredientes

- 100 ml. de café
- 1 bola de helado de vainilla
- (Si lo desea) Jarabe de Vainilla

Preparación

- Añadir un poco de jarabe con sabor a vainilla en un vaso cónico.
- Añada la bola de helado de vainilla en el vaso.
- Ponga el vaso bajo la salida del café y elabore un espresso permitiendo que fluya directamente.

Sugerencia de Servicio

- Decore el café con chocolate rallado.
- Puede servirse con un popote corto.



Winter Magic Coffee

Ingredientes

- 1 cuchara sopera de Nutella
- 1 cuchara sopera de miel
- Pizca de jengibre
- Pizca de cardamomo
- Un shot de Espresso fuerte
- Leche

Preparación

Mezcle una cuchara sopera de Nutella con una cuchara sopera de miel, con una pizca de jengibre y de cardamomo hasta obtener una mezcla cremosa y vierta en una taza.

Añada el shot de espresso fuerte y espume la leche como un capuccino.

Diluya un poco de Nutella con el espresso, luego agregue esta mezcla con la leche espumada para cubrir y como decoración.

Revuelva bien antes de tomarlo.

