

Receptari

EDICIÓ



ESTIU



HOLA ESTIU!

Sol, piscina, amistats, música i la millor companyia: un Affogato ben dolç o un refrescant Cold Brew. No hi ha millor pla.

Per tal que no caiguis en la monotonia, et presentem les nostres receptes preferides per jugar amb nous sabors i gaudir del millor cafè durant aquests mesos de calor.

Bon estiu!

ÍNDEX

- 01 Cafè Shakerato
- 02 Espresso Vainilla
- 03 Affogato
- 04 Cafè amb Lotus
- 05 Bombó gelat
- 06 Iced Latte
- 07 Macchiato Caramel
- 08 Capuccino Vainilla
- 09 Cold Brew amb Llimona
- 10 Cold Brew amb Tònica
- 11 Cold Brew amb Avellana

Cafè Shakerato

NIVELL ● ○ ○ ○ ○

VEURE RECEPTA ▶



QUÈ NECESSITES

Doble cafè espresso
Xarop Vainilla Monin

Gel
Coctelera

PREPARACIÓ

1 Afegim el gel i els dos espressos a la coctelera.

2 Endolcim amb 10 ml. de xarop de Vainilla Monin.

TIP PLUS

T'indiquem la quantitat aconsellada del xarop Monin, però pots augmentar o disminuir la dosi al gust.

3 Tapem la coctelera i la sacsegem bé.

4 Preparem el got afegint tot el cafè de la coctelera, assegurant que aboquem també l'escuma.

TIP PLUS

Prepara-ho en una copa Martini i sorprendràs a tothom ;)

I, a gaudir!

Espresso Vainilla

NIVELL ●○○○○

VEURE RECEPTA ▶



QUÈ NECESSITES

Xarop de Vainilla Monin
1 Espresso

PREPARACIÓ

1 Afegim a un got 20 ml. de xarop de Vainilla Monin.

TIP PLUS

T'indiquem la quantitat aconsellada del xarop Monin, però pots augmentar o disminuir la dosi al gust.

2 Després, afegim un bon espresso acabat de preparar.

I, a gaudir!

Affogato

NIVELL ● ○ ○ ○ ○

VEURE RECEPTA ▶



QUÈ NECESSITES

1 Espresso

Gelat de vainilla

PREPARACIÓ

1 Afegim gelat al got deixant un forat al centre.

TIP PLUS

Si deixes uns minuts abans el got al congelador, ho gaudiràs encara més.

2 Fem un espresso al forat que hem deixat.

I, a gaudir!

Cafè amb Lotus

NIVELL ●●○○○

VEURE RECEPTA ▶



QUÈ NECESSITES

Crema de Lotus
Cafè espresso

Llet o beguda vegetal
Galleta Lotus picada

PREPARACIÓ

1 Afegim la crema de Lotus (al gust).

TIP PLUS

Com a alternativa, cobrim la vora de la tassa amb la crema. Recolzem el got en un plat amb galleta picada de Lotus per tal que es quedi adherit a la vora de la tassa.

2 Afegim un espresso i la llet o beguda vegetal escumada.

I, a gaudir!

Cafè Bombó gelat

NIVELL ● ○ ○ ○ ○ ○

VEURE RECEPTA ▶



QUÈ NECESSITES?

Doble cafè espresso
Llet o beguda vegetal

Llet condensada
Gel

PREPARACIÓ

- 1 Afegim llet condensada al got al gust.
- 2 Fem un doble espresso i l'afegim al got.
- 3 Afegim gel per fer la beguda més refrescant.
- 4 Afegim escuma de llet.

TIP PLUS

Si ets fan del dolç, pots afegir nata muntada.

I, a gaudir!

Iced Latte

NIVELL ●●○○○

VEURE RECEPTA ►



QUÈ NECESSITES

Gel

Xarop Caramel Monin

Llet o beguda vegetal

1 Espresso

PREPARACIÓ

1 Afegim gel a un got alt.

2 Afegim 20 ml. de xarop de Caramel Monin.

TIP PLUS

T'indiquem la quantitat aconsellada del xarop Monin, però pots augmentar o disminuir la dosi al gust.

3 Incloem també 120 ml. de llet o beguda vegetal freda.

4 Afegim un espresso acabat de fer.

5 Per últim, escumem la llet i afegim l'escuma a sobre del nostre cafè.

I, a gaudir!

Macchiato Caramel

NIVELL ●●●○○

VEURE RECEPTE ▶



QUÈ NECESSITES

1 Espresso
Llet o beguda vegetal
Xarop Caramel Monin

PREPARACIÓ

- 1 Afegim llet o beguda vegetal al caputxinador per escumar la beguda.
- 2 Mentrestant, afegim 20 ml. de xarop de Caramel Monin.

TIP PLUS T'indiquem la quantitat aconsellada del xarop Monin, però pots augmentar o disminuir la dosi al gust.
- 3 Afegim 120 ml. de llet o beguda vegetal un cop escumada.
- 4 Per últim, afegim el cafè acabat de fer, amb molta cura.

I, a gaudir!

Capuccino Vainilla

NIVELL ● ○ ○ ○ ○

VEURE RECEPTA ▶



QUÈ NECESSITES

Llet o beguda vegetal
Xarop Vainilla Monin

1 Espresso

PREPARACIÓ

1 Escumem la llet o beguda vegetal a un caputxinador.

2 Mentrestant, afegim a un got 20 ml. de xarop de Vainilla Monin.

TIP PLUS

T'indiquem la quantitat aconsellada del xarop Monin, però pots augmentar o disminuir la dosi al gust.

3 Fem un espresso al mateix got.

4 Afegim 120 ml. de llet o beguda vegetal escumada.

TIP PLUS

Afegeix un toc final amb canyella o cacau en pols.

I, a gaudir!

Cold Brew Llimona

NIVELL ●●●○○

VEURE RECEPTA ►



QUÈ NECESSITES

3 - 5 glaçons
3/4 de tassa de
Cold Brew

1/4 de tassa de
suc de llimona

TIP PLUS Acabat d'esprémer
és un plus molt plus.

PREPARACIÓ

1 Afegim a un got alt els glaçons.

2 Afegim el suc de llimona.

TIP PLUS Acabat d'esprémer.

3 Afegim el Cold Brew.

I, a gaudir!

Cold Brew Tònica

NIVELL ●●●○○

VEURE RECEPTA ▶



QUÈ NECESSITES

Got alt
Gel
1 tònica

Cold Brew
Llimona
Romaní

PREPARACIÓ

1 Afegim 2 gels a un got estret i alt.

TIP PLUS Si és de vidre, et quedarà més bonic ;)

2 Afegim una llauna de tònica, o la quantitat que prefereixis.

3 Afegim 2/3 de Cold Brew al got amb la tònica.

4 Decorem la beguda amb una rodanxa de llimona i romaní.

TIP PLUS Així et quedarà una beguda cítrica perfecta pels dies d'estiu.

I, a gaudir!

Cold Brew Avellana

NIVELL ●●●○○

VEURE RECEPТА ▶



QUÈ NECESSITES

Gel
Xarop Avellana Monin

Llet o beguda vegetal
Cold Brew

PREPARACIÓ

1 Afegim gel a un got.

2 Afegim 20 ml. de xarop
d'Avellana Monin.

TIP PLUS

T'indiquem la quantitat aconsellada del xarop Monin, però pots augmentar o disminuir la dosi al gust.

3 Finalment, afegim 45 ml. de
Cold Brew preparat prèviament.

I, a gaudir!

INCAPTO

WWW.INCAPTO.COM