

Receptari

EDICIÓ



DIES DE FRED



JA HA ARRIBAT EL FRED

Amb la baixada de les temperatures després de l'estiu, els dies s'omplen de nous colors i l'aire fresc convida a gaudir de moments acollidors a casa, sota la manta, una sèrie, i una beguda ben calenta.

I què hi ha millor que acompanyar aquesta temporada amb un deliciós Pumpkin Spice Latte o un Gingerbread Coffee?

Per tal de capturar l'essència d'aquests dies freds i les seves begudes al màxim, et presentem les nostres receptes preferides per gaudir del moment del cafè envoltat del caliu i comfort de la teva llar.

Gaudeix de cada glop!

ÍNDEX

- 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

NIVELL ●●●●●

VEURE RECEPTA ▶



QUÈ NECESSITES

¼ de carbassa
½ cc. de gingebre
½ cc. de canyella
½ cc. de clavell mòlt
½ cc. de nou moscada

Xarop de Pumpkin
Spice de Monin
1 Espresso
200 ml. de beguda vegetal
Civada Barista YOSOY
Batedora de got
2 en 1 Ninja

PREPARACIÓ

- 1 Bullim 1/4 de carbassa i la triturem amb la batedora.
- 2 Posem una cullerada sopera de puré de carbassa en un bol i afegim la canyella, el gingebre, el clavell mòlt, la nou moscada i mesclem bé. Ens assegurem que ens quedi una mescla sense grumolls.
- 3 Batem la beguda vegetal amb la mescla.

TIP PLUS

 Millor fer-ho amb un capuccinador per tal que et quedi un resultat de 10.
- 4 Afegim xarop de Pumpkin Spice (al gust, depenent del teu nivell de dolç), un espresso i la beguda vegetal batuda en un got. Adornem amb canyella.

I, a gaudir!

Pumpkin Spice Latte II

NIVELL ● ○ ○ ○ ○

VEURE RECEPTE ▶



QUÈ NECESSITES

1 Espresso

200 ml. de beguda vegetal Civada Barista YOSOY

10 - 20 ml. de xarop Pumpkin Spice Monin

PREPARACIÓ

1 Afegim la beguda vegetal i de 10 a 20ml. de xarop de Pumpkin Spice Monin en un capuccinador i batem.

TIP PLUS

Afegeix més o menys xarop segons el nivell de dolç que vulguis.

2 Afegim la beguda batuda en un got.

3 L'adornem amb canyella.

I, a gaudir!

Gingerbread Coffee

NIVELL ●●○○○

VEURE RECEPTE ▶



QUÈ NECESSITES

200 ml. de beguda vegetal Civada Barista YOSOY
10 - 20 ml. de xarop de ginebre Monin

Doble espresso
Nata
1 galeta de ginebre

PREPARACIÓ

- 1 Afegim la beguda vegetal a un capuccinador.
- 2 Afegim el xarop de ginebre Monin i batim.
- 3 Posem la beguda vegetal amb el xarop a un got.
- 4 I afegim un espresso doble al got.

TIP PLUS

Decora amb nata i galeta de ginebre.

I, a gaudir!

Carajillo43

NIVELL ●●○○○

VEURE RECEPTA ►



QUÈ NECESSITES

50 ml. de Licor43
1 Espresso

Gel
Pela d'una taronja

PREPARACIÓ

1 Afegim gel, un espresso i 50ml. de Licor43 a una coctelera.

TIP PLUS

Si ho bats primer sense gel aconseguiràs més espuma.

2 Batim i ho afegim a un got amb l'espuma inclosa.

TIP PLUS

Afegeix la pela d'una taronja per adornar.

I, a gaudir!

Salted Caramel Coffee

NIVELL ● ○ ○ ○ ○

VEURE RECEPTA ▶



QUÈ NECESSITES

1 Espresso
10 - 20 ml. de xarop de caramel Monin
200 ml. de beguda vegetal Civada Barista
YOSOY Caramel

PREPARACIÓ

- 1 Afegim la beguda vegetal i el xarop de caramel a un capuccinador i batem.
- 2 Afegim la beguda batuda i un espresso acabat de fer a un got.
- 3 Decorem amb caramel.

I, a gaudir!

Dirty Chai Coffee

NIVELL ●●●●●

VEURE RECEPTA ▶



QUÈ NECESSITES

2 bayas de cardamomos
3 grans de pebre negre
½ cc. de nou moscada
1 clavell
½ cc. d'anís
½ cc. de gingebre

Aigua
200 ml. beguda vegetal
Civada Barista YOSOY
½ cc. de te negre
1 Espresso

PREPARACIÓ

- 1 Afegim en un bol totes les espècies i les piquem.
- 2 Ho afegim tot en un filtre d'infusió i ho infusionem en aigua calenta.
- 3 En un capuccinador afegim la beguda vegetal i aboquem la infusió.
- 4 Per últim, ho aboquem en un got i fem un espresso.

TIP PLUS

Decora amb pols de canyella i una canya.

I, a gaudir!

Pistachio Coffee

NIVELL ●●○○○

VEURE RECEPTA ▶



QUÈ NECESSITES

Crema de festucs de The Nut Club
Festucs

Un espresso
Llet

PROCEDIMIENTO

- 1 Batem la llet amb una cullerada de crema de festucs de The Nut Club.
- 2 Cobrim la cantonada del got amb la crema de festucs i recolzem el got en un plat de festucs picats per tal d'adornar el got.
- 3 Afegim més crema de festucs al gust a l'interior del got i el decorem per dins amb una batedora elèctrica manual.
- 4 Aboquem la llet batuda i fem un espresso.

TIP PLUS

Afegim festucs picats per sobre el cafè per a donar un toc barista.

I, a gaudir!

INCAPTO

WWW.INCAPTO.COM