

El café del verano



Las recetas que les presentamos a continuación están pensadas para responder a los requerimientos de muchas cafeterías que necesitan, para ser competitivas, evolucionar hacia una oferta más variada en su servicio de café. Por supuesto nuestras propuestas

no están planteadas para ser elaboradas durante las franjas horarias de más trabajo, sino para aquellas en las que el establecimiento tiene un nivel de actividad más bajo, los clientes tienen menos prisa y las ventas deben sustituir con precios algo más altos, la menor rotación de clientela.

Las bebidas frías a partir del café exprés pueden generar un buen volumen de negocio en la época estival, cuando los preparados de café caliente se consumen menos. Además pueden resultar una excelente y muy provechosa contraoferta a las bebidas refrescantes ya embotelladas, y a la cerveza.

Las ventajas competitivas son grandes. Además, el cliente valorará y seguro reconocerá en estos nuevos productos la capacitación del personal y la voluntad de la empresa por innovar y estar al día.

Las posibilidades de éxito, o sea de ventas, de las nuevas propuestas de café se fundamentan, pues, en:

- Crear un menú fácil de manejar en la barra.
- Ofrecer una carta diferente del resto de los productos, para que el cliente fije su atención en ellos.
- Buscar nombres sugerentes y fáciles de recordar.
- Ofrecer todas las recetas en "versión descafeinado".

Formas de preparación

Con coctelera



Café Romano

Preparar un café exprés, endulzarlo o no a gusto del cliente y ponerlo en la coctelera con dos cubitos de hielo y un trocito de piel de limón. Agitar y servir.

Cappuccino helado

Poner en la coctelera un café exprés con leche fría y dos cubitos de hielo. Agitar y servir. Decorar con un poquito de cacao en polvo.



Con granizadora



A partir de una base de 125 a 150 gr de azúcar por litro de agua preparada en una granizadora, podemos crear una gran variedad de bebidas frías, que incluyen el café, toda clase de zumos recién exprimidos y licores como Bayleys, Tía María, Melody, etc.

Cappuccino helado

En un vaso alto poner un café exprés con un poco de leche fría (misma cantidad que para un cortado). Acabar de rellenar el vaso con la base de agua y azúcar y decorar con un poco de espuma de leche y cacao.

Coconut Moka

Preparar en un vaso alto una mezcla con una dosis de sirope de chocolate, una de sirope de coco, un café exprés y un poco de leche fría. Remover bien y acabar la bebida con la base neutra preparada en la granizadora. Decorar con un poco de espuma de leche, cacao y coco rallado.

Caramelo Moka

Utilizar la misma preparación que antes pero substituyendo la dosis de chocolate por una de caramelo.

Amaretto Capuccino

En un vaso alto poner una dosis de sirope de amaretto, un café expés, un poco de leche. Acabar de rellenar el vaso hasta arriba con la base neutra.

Amaretto Irish Coffee

Mezclar en un vaso alto, un poco de leche fría, una dosis de sirope de Irish cream, una dosis de sirope de amaretto. Rellenar el resto del vaso con la base de agua y azúcar preparada en la granizadora.

Doble chocolate-Menta Milano

En un vaso largo poner dos dosis de sirope chocolate, una dosis de sirope de chocolate-menta, un café expés, leche fría (la misma cantidad que para un cortado) y acabar con base neutra hasta arriba.

Banana Gorila

Mezclar en un vaso largo dos dosis de sirope de chocolate, una de plátano, un café expés, leche fría. Completar el vaso con la base neutra.

Cafecolada

Preparar un café expés y mezclarlo con un poco de tequila o ron blanco, Malibú, una dosis de sirope de coco, sirope de vainilla y leche fría. Terminar de rellenar el vaso hasta arriba con la base neutra preparada en la granizadora.



Con batidora



La ventaja de trabajar con la batidora es que podemos añadir helado al café, consiguiendo, así, dar más consistencia a la bebida final.

Cafécolate

Necesitaremos una bola de helado de chocolate, un café expés largo, dos cubitos de hielo y leche fría. Lo batiremos todo bien y ya estará listo para servir.

Café Africano

Un expreso, una dosis de leche condensada, dos dosis de sirope de chocolate, dos cubitos de hielo. Batir bien y servir.

Cóctel de Café

Un café expreso, coñac o brandy, Tía María, leche fría, una bola de helado de café y dos cubitos de hielo. Batir y servir.



Salvador Sans