

# Recetas XI Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café 2016

El presente recetario ha sido elaborado con las recetas cedidas por algunos de los baristas participantes en la Semifinal del XI Campeonato Nacional de Baristas Fórum Café. Con el fin de facilitar su reproducción, hemos obviado las referencias a los orígenes de los cafés utilizados en la competición,

recomendando, eso sí, a todos aquellos que se animen a preparar alguna de estas bebidas, que trabajen, siempre, con cafés de calidad para asegurarse el mejor de los resultados. Los ingredientes están pensados para dos servicios, a excepción que se indique lo contrario.



## JAVIER CARRIÓN

**Campeón Nacional de Baristas Fórum Café**  
**Mejor Café Espresso Fórum Café 2016**  
**Mejor Bebida de Especialidad Fórum Café 2016**  
**Campeón Barista de la Comunidad Valenciana**

### COFFEE+PROCESS

#### Bebida sin alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espressos
- 2 Piedras de cacao
- 25 ml. de infusión de flor de hibisco
- 30 ml. de savia de arce



**Elaboración**

Fundimos las dos piedras de cacao en 25 ml de infusión de flor de hibisco. Una vez obtengamos la textura deseada, añadimos la mezcla a una batidora con una roca de hielo artificial que enfría, pero no diluye. Atemperado el líquido batimos hasta obtener una textura cremosa y servimos.

**Servicio y Degustación**

Se trata de una bebida templada, cremosa y untuosa. Se debe beber con una ligera inclinación del vaso. Al hacerlo, el aroma a chocolate penetra en la nariz, mientras que en boca percibiremos un sabor dulce muy agradable con notas florales y de cacao al final.

### CRIPTONITA

#### Bebida con alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espressos
- 20 ml. almíbar (elaborado a partes de frambuesa, grosella roja, azúcar y agua)
- 25 ml. infusión de cascara de cereza de café
- 10 ml. Cinebra Brokmans
- 3 rocas de hielo y carbónico añadido
- 2 esferas de hielo elaboradas con infusión de cáscara de cereza de café



**Elaboración**

Disponemos 2 esferas de hielo creadas con infusión de cáscara de cereza de café en las copas. En una coctelera especial de carbónico mezclamos todos los ingredientes, añadiendo 3 dosis de carbónico. Colamos la bebida y la servimos.

**Servicio y Degustación**

Bebida fría con una fragancia a frutos del bosque. En boca se percibe como una bebida dulce y untuosa, con una acidez a frutos rojos y un final refrescante gracias al carbónico. Para su presentación se recomienda hacerlo en el interior de una caja cerrada que cuando abramos frente al cliente descubrirá una espectacular bebida iluminada por una fuerte luz verde fosforito. Oreamos la copa y la bebida estará a punto para degustar y refrescantes a la bebida. Finalmente, notaremos un intenso sabor floral y dulce, untuoso, con un cuerpo muy ligero y un postgusto intenso a café.





## JOSÉ VICENTE ARRUÉ

Subcampeón Nacional de Baristas Fórum Café

### LOS CÍTRICOS Y EL CAFÉ EN LAS NUBES

#### Bebida sin alcohol

##### Ingredientes

- 2 Espresso
- Hielo picado
- Horchata
- Nube de algodón

##### Elaboración

Se añade concentrado de horchata en una batidora americana junto con hielo picado para conseguir otorgar cremosidad a la bebida y se mezcla con los espressos. En el recipiente se añade el producto resultante y una nube de algodón para endulzar la bebida.

##### Servicio y Degustación

Disponemos la mezcla en un vaso y sobre el colocamos una pequeña nube de algodón. Se trata de una bebida fría que para degustarla se recomienda mover con una cañita. Para degustar se vierte el contenido de la cafetera moka, se remueve con una cañita y se degusta. Es una bebida de temperatura fría.



### EL CÁULZ DE CAFÉ

#### Bebida con alcohol

##### Ingredientes

- 2 Espresso (60 ml)
- Uvas deshidratadas
- Ron Zacapa
- 2gr. Azúcar fruta de la pasión
- 4 Cubitos de hielo
- Agua infusinada con flores de azahar



##### Elaboración

Preparamos una infusión de uvas deshidratadas, ron Zacapa y azúcar de frutas de la pasión. Este contenido se añade a la coctelera junto con el agua infusinada de flores de azahar y por supuesto, con los 60 ml de café. Se agita la coctelera y se sirve directamente.

##### Servicio y Degustación

Para degustar se hará en un primer sorbo para acostumbrar al paladar y mientras tanto, se removerá el contenido restante.



## RAYCO JESÚS PAZ

Tercer clasificado XI Campeonato Nacional de Baristas

### CÓCTEL DE CAFÉ

#### Bebida sin alcohol

##### Ingredientes

- 2 Espresso
- 30gr. de mermelada de mucílago con fresa.
- 8 gr. de Infusión de frutos ojos y pétalos de rosa
- 3 ml. de Infusión de avellanas nueces y pasas, usamos 3ml



##### Elaboración

Iniciamos la preparación de las infusiones. De la de frutos rojos y pétalos de rosa reservamos 5 ml para la bebida y 3 ml de la de avellanas, nueces y pasas. Preparados los espressos, los mezclamos con las infusiones y unos 5ml de la mermelada de mucílago.

##### Servicio y Degustación

Esta es una bebida caliente que serviremos en vasos pequeños, acompañados para decorar de una rosa blanca.

### CÓCTEL DE CAFÉ

#### Bebida con alcohol

##### Ingredientes

- 2 Espresso
- 300 gr. Mango fresco
- 30 ml Sirope monin de galleta
- 21 gr. Azúcar
- 5 Piezas de clavo.
- 30ml. Aguardiente colombiano con panela y cáscara de café



##### Elaboración

Preparamos un sirope de mango con esta fruta, el azúcar y el clavo. Con la ayuda de un colador para evitar que pase ningún elemento sólido, retiraremos el sirope que necesitamos y lo mezclaremos a continuación con el de galleta y el aguardiente y los cafés.

##### Servicio y Degustación

Esta es una bebida caliente que serviremos en copa tipo coñac.



**KARLA XIMENA CHIRY**  
**Campeona de Baristas de Cantabria**  
**Mejor Latte Art Campeonato de Baristas**  
**Fórum Café 2016**

**EL KOFRE**  
**Bebida sin alcohol**

- Ingredientes**
- 1 Espresso
  - Patata violeta
  - Ciruela pasa
  - Cereza de café deshidratada
  - Agua
  - Trompetillas de la muerte
  - 1 gr. Cacao puro
  - 6 gr. Azúcar moscado

**Elaboración**

En una syphon infusionar caldo de patata violeta con ciruela pasa y la cáscara de café. Añadir 30 ml de agua a un espresso y filtrarlo por las trompetillas. Servir ese colado, sobre el cacao y el azúcar moscado.

**Servicio y Degustación**

Bebida tibia. Para disfrutar de su degustación, mezclar bien la bebida con una cuchara y tomar de un solo trago.



**EL VOLKAN**  
**Bebida con alcohol**

- Ingredientes**
- 1 Espresso
  - Patata violeta
  - Ciruela pasa
  - Cereza de café deshidratada
  - 15 ml. Vodka
  - Pieles de cítricos
  - Puré de fresa
  - Té Earl Grey

**Elaboración**

Preparar un jugo en la syphon igual que en la receta anterior. Añadir 25 ml de este jugo a un espresso, además de un poquito de té, unos hielos y un poquito de puré de fresa. Finalmente, con una Lomi, batir la mezcla a la que añadiremos, además, el vodka que deberemos haber macerado con anterioridad con los cítricos y la fresa.

**Servicio y Degustación**

Bebida fría que se debe beber a través de una cañita.



**OSCAR SOLORZANO**  
**Campeón Barista de La Rioja**

**café "TRÁS las 8"**  
**Bebida sin alcohol**

- Ingredientes**
- 2 Espressos
  - 6 Perlas de cacao puro (70%) de Venezuela
  - 400 ml. de nata líquida montada
  - 80 ml. de sirope de menta Morin

**Elaboración**

Preparamos una "nuez" de nata de menta montada en sifón con la nata líquida, el sirope y dos cargas de gas. Preparamos el café y colocamos la nata de menta encima.

**Servicio y Degustación**

Se trata de una bebida templada que se debe servir entre 30 y 40°C y remover con cuchara antes de probar.



**café "FUJI"**  
**Bebida sin alcohol**

- Ingredientes**
- 2 Espressos
  - 10ml. de Sake
  - 10ml. de infusión de flor de Jazmín
  - Spray de Saint Germain (Licor de Flor de Sauco)

**Elaboración**

Iniciamos la elaboración preparando una infusión de flor de jazmín. Una vez a punto la mezclamos con el espresso y el sake, por ejemplo, en el interior de una tetera japonesa para otorgar más exotismo a la bebida, si cabe.

**Servicio y Degustación**

Presentamos la bebida en la tetera y la servimos al cliente en un vaso de boca algo más estrecha que el cuerpo. En el momento de servir damos a la bebida un toque de spray de licor de flor de sauco.





## Tala Zahariya

Representante de Aragón

### After Work

Bebida sin alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espresso
- 4 Nibs de cacao
- Menta fresca
- Almibar
- Soda



**Elaboración**

Empezaremos elaborando una infusión de menta con almibar y mientras este se hace extraemos los espressos y los dejamos reposar. Cuando estén atemperados, les añadimos los nibs de cacao y los reservamos. A continuación, preparamos una espuma de menta fresca. Acabamos de enfriar los espressos en una coctelera y ya tendremos la bebida a punto de servicio.

**Servicio y Degustación**

En un vaso ancho o botella introducimos primero la espuma de menta y a continuación los espressos con nibs y una carga de soda. Para degustar esta bebida fría, lo más óptimo es coger la botella o el vaso y removerlo circularmente para que todos los ingredientes se mezclen correctamente y tomarlo directamente sin ninguna ayuda extra.

### Última sensación

Bebida con alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espresso
- Leche
- Licor de ron naranja Santa Teresa
- Zumo de naranja natural
- Almibar



**Elaboración**

Flambee el ron naranja y preparar los espressos. A continuación, enfriarlos en coctelera. A parte, elaborar una crema de leche con ayuda de una tetera de émbolo. Montamos el vaso, aconsejable, pequeño y de tubo, vertiendo, primero, el zumo de naranja con almibar, y después, los espressos, ya fríos. Rematamos la preparación con un toque de ron de naranja y la leche cremosa.

**Servicio y Degustación**

Remover enérgicamente con una cuchara todos los ingredientes y tomar directamente con un trago largo y profundo. Esta es una bebida fría.



## Rafael José Veltía

Campeón Barista de Euskadi

### Valeria

Bebida sin alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espresso
- 50 ml. Pulpa de Fruta de la pasión
- 12 gr. Panela de Caña de azúcar
- 2 hojas Lima
- 30 ml. Agua



**Elaboración**

Primero prepararemos los hielos esféricos de Fruta de la pasión, con 50 ml de agua y 50 ml de pulpa de dicha fruta, que mezclaremos y pondremos a congelar en un molde, al menos durante 4 horas. En una cazuela agregamos agua, la panela y las hojas de lima, y lo dejamos en cocción hasta que se diluya la panela [2 minutos]. Retiramos del fuego y ponemos a reposar en agua fría con hielo para verter los dos espressos, enfriando 10 minutos más. En un sifón de cocina vertemos la mezcla anterior evitando las hojas de lima, para obtener una bebida cremosa.

**Servicio y Degustación**

Servimos en copa junto con los hielos esféricos, realizados previamente. Se recomienda remover un poco antes de beberla para incorporar todos los sabores. Es una bebida fría, con notas afrutadas, dulces y un post-gusto cítrico.

### Graciela

Bebida con alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espresso
- 2 cucharaditas de Mermelada de Naranja Sanguina
- 100 ml. Malta de Cereal
- 15 ml. Ron Aniversario
- 3 Piedras de hielo



**Elaboración**

En un filtro Hario, agregamos la mermelada, que infundiremos con los espressos. En una V60 agregaremos hielo, y en la Chemex añadiremos la Malta y el Ron; pasaremos la mezcla por los hielos para enfriarla un poco y la dejaremos caer en la Chemex, mezclándose así todos los ingredientes.

**Servicio y Degustación**

Bebida fría que se debe beber a través de una cañita.



## MELCHOR BOLLERO

Subcampeón Barista de Andalucía

### la niñez

Bebida sin alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espressos
- 10 ml. Sirope de cereza
- 10 ml. Sirope de almendra Amarga
- Mandarina



**Elaboración**

Primero de todo se elaboran los espressos. En un filtro de piedras naturales (previamente enfriadas), se vierten, en este orden, un espresso, los siropes, el zumo exprimido de media mandarina y el otro espresso para terminar la bebida.

**Servicio y Degustación**

Esta preparación se bebe directamente del vaso, favoreciendo, así, que su aroma impregne la nariz. El filtro de piedras enfriadas sirve para atemperar la bebida y ayudar a que el café no pierda ni aroma ni sabor. Antes de degustar esta preparación hay que agitarla enérgicamente y olerla. Su sabor nos recordará a chupón Koyac.

### ESFERAS

Bebida con alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espressos
- Fruta de la pasión
- Granailla
- Miel de cilantro
- 10 ml. de Bourbon
- Esferas de hielo



**Elaboración**

En una cubitera tenemos hielo y agua para enfriar bien la bebida. Preparamos un jugo con una pieza de la fruta de la pasión, una pieza de granailla, dos cucharadas de miel de cilantro y el bourbon. Todo esto se lleva a la batidora para batirlo. En un vaso disponemos los dos espressos y el jugo conseguido con todos los productos explicados anteriormente. Las esferas de hielo se consiguen congelando agua con un molde, 1 hora y 45 minutos por cada lado. A las 3 horas 30 minutos se corta la congelación, practicando un orificio en el centro de la esfera para permitir la salida del agua y dejarla hueca y vacía por dentro.

**Servicio y Degustación**

La bebida se vierte en la esfera y se degusta con la ayuda de una cañita.



## FABIÁN RODRÍGUEZ

Subcampeón de Baristas de Euskadi

### Cafeto

Bebida sin alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espressos
- Almibar de mandarina: 100 ml Agua Caliente; 80 gr. Azúcar; 2 cucharadas de mermelada de melocotón
- Infusión Lady Grey: Té negro, Bergamota, Naranja y Jazmín
- Espuma leche de caramelo: 200 ml leche y 25 ml sirope caramelo
- Lima dedo (opcional) y colorante azul líquido



**Elaboración**

Empezaremos preparando un almibar de mandarina, cuando esté bien disuelta la pasamos por un colador fino. Dejamos enfriar una hora en nevera. Añadimos un par de gotas de colorante azul. Preparamos el espresso para que esté templado. Elaboramos con agua caliente la infusión Lady grey. Añadimos a una jarra la leche, el sirope de caramelo y texturizamos en la máquina espresso. Dejamos reposar para que la espuma se separe de la leche.

**Servicio y Degustación**

Para el montaje de la bebida, utilizaremos una copa cónica con lima dedo. Se añade unos 25 ml de almibar de mandarina y 5 ml de infusión Lady Grey. Con ayuda de una cuchara se introduce la espuma de leche de caramelo que preparamos previamente y por último y con mucho cuidado, el café espresso. Bebida templada, beber en tres sorbos sin remover.

### KAIIPPO Café

Bebida sin alcohol

**Ingredientes**

- 1 Espresso
- 2 ml. extracto de lima
- 2 cucharadas mermelada de melocotón
- 50 ml. Vodka
- 10 gr. Cereza de café para infusión
- 70 gr. Hielo



**Elaboración**

Maceramos durante 24 horas las cerezas de café en vodka. Transcurrido este tiempo las retiramos. En una batidora americana introducimos el hielo, la mermelada, el extracto de lima, 5ml del vodka y el espresso. Batimos y servimos.

**Servicio y Degustación**

Bebida fría con sabores a lima y notas a vodka con cereza de café. Para su degustación podemos ofrecer al cliente hacerlo con una cañita.





## GUILLERMO GONZÁLEZ GÓMEZ

Campeón de Baristas de Galicia

### FRESHMOON93

Bebida sin alcohol

**Ingredientes**

- 1 Espresso
- 1cl concentrado de fruta de la pasión con zumo de pomelo rosa
- 1,5cl almibar artesanal de Panela



**Elaboración**

Introducir todos los ingredientes en un vaso mezclador y enfriar con mucho hielo, colar en un vaso con una única bola de hielo de cítricos.

**Servicio y Degustación**

Bebida fría. Degustar directamente del vaso.

### MYSTURA

Bebida con alcohol

**Ingredientes**

- 1 Espresso
- Jugo de melocotones flambeados con Marrasquino



**Elaboración**

Iniciaremos la elaboración calentando en el fuego durante 3 minutos los melocotones con el marrasquino. Transcurrido este tiempo, flambearemos el conjunto con la ayuda de un soplete. Introduciremos a continuación todos los ingredientes en una licuadora para extraer el jugo. Finalmente, y con la ayuda de una coctelera mezclaremos el espresso atemperado y el jugo. Enfriamos bien.

**Servicio y Degustación**

Degustar directamente de la copa.



## PEDRO JOSÉ MATEO

Campeón Barista de la Región de Murcia

### MIL Y UN PLACERES

Bebida sin alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espressos
- Té mil y una noches
- Cáscara de café
- Clavo
- Sirope de rosas
- Agua



**Elaboración**

En primer lugar, dejar realizándose en la cafetera de vacío la infusión del té mil y una noches y la cáscara de café. En la cafetera francesa introducir el clavo, los espressos y el sirope de rosas, una vez que se ha realizado la infusión agregarla a la cafetera francesa. Con todos los ingredientes juntos introducir aire y homogeneizar la mezcla.

**Servicio y Degustación**

Servir en copa diamante para facilitar la apreciación de los aromas de la bebida. En el momento de degustarla verter el combinado en un vaso más ancho, remover bien con la cucharilla y beber. La temperatura de servicio es caliente.

### CAFÉ PASIÓN

Bebida con alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espressos
- Disaronno
- Passoa
- Leche condensada
- Haba tonka
- Frambuesa
- Hielo



**Elaboración**

Introducir en la batidora el Disaronno, el Passoa, la leche condensada, el haba tonka, la frambuesa, hielo y por último el café. Mezclar bien todos los ingredientes y servir.

**Servicio y Degustación**

La temperatura de servicio es fría. Para degustar, mezclar bien los ingredientes de abajo hacia arriba.



## HÉCTOR MACHÍN

Campeón Barista de Castilla y León

### Tinta FRESCA

Bebida sin alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espresso
- 40gr. uva blanca
- 8 gr. Cáscara de café
- 20 gr. Azúcar moscovado
- 200 ml Agua
- 100 ml Zumo de lima
- 200 ml Sirope simple (agua y azúcar en partes iguales)
- 1 bote de 9 claras pasteurizadas
- Puré de manzana verde Monin
- Hielo de zumo de pomelo y mandarina



**Elaboración**

En una cafetera de sifón colocar en la parte de abajo el agua y el azúcar moscovado, y en la superior (con filtro incluido) la cascara de café y la uva y esperar a que la mezcla de agua y azúcar suba e infusione todos los ingredientes. En un sifón de cocina incorporar el zumo de lima, el sirope y las claras pasteurizadas y crear una espuma. En un vaso mezclador incorporar los Espresso, un golpe de puré de manzana y 15 cl de la infusión que hemos preparado, enfriar con una esfera de zumo de mandarina y pomelo, repartir la mezcla y servir en tinteros, completar la bebida con la espuma del sifón.

**Servicio y Degustación**

Esta es una bebida fría. Remover todos los ingredientes para que se unan todos sus sabores.

### Fashione ESPRESSO

Bebida con alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espresso
- 2 Terrones de azúcar moreno
- Amargo de angostura
- 5 cl Ginger Ale
- Piel de naranja
- 2 cl de Bulleit Rye whisky
- 1 Esfera de hielo de mandarina y pomelo
- 2 Ciruelas pasas sin hueso



**Elaboración**

Colocar las ciruelas y sobre ellas y a modo de tapa dos servilletas con un terrón de azúcar moreno. Saturar los terrones con amargo de angostura, incorporar con las ciruelas y romper el terrón uniendo sabores. En coctelera incorporar Espresso, Ginger Ale y esfera de hielo de nuestro zumo. Enfriar el contenido y agitar. Repartir el contenido con un doble colado en las copas. Realizar un twist de naranja en cada copa y servir 1 cl de Bulleit Rye en cada una de ellas.

**Servicio y Degustación**

Agitar al menos 10 veces el contenido de las copas o hasta que casi todo el azúcar se haya disuelto. Preparar el paladar con un pequeño sorbito y degustar con un trago más largo para saborear.



## JOSÉ ALEXIS RODRÍGUEZ

Campeón Barista de Canarias

### Reducción de dátiles con cítricos

Bebida sin alcohol

**Ingredientes**

- 2 Espresso
- 130 ml Agua
- 20 gr. Azúcar moreno
- 1,5 gr. Jengibre
- 10 gr. Pulpa de lima
- 30 gr. Dátiles
- Mandarina



**Elaboración**

Poner en un wok el agua, azúcar moreno, jengibre, pulpa de lima y dátiles y cocinar durante 6 min. Una vez a punto la reducción, hacer una ralladura de mandarina y pasar la reducción a un colador. A continuación, pasar los espresso a través de la reducción y servir.

**Servicio y Degustación**

Bebida caliente y aromática.

### FRUTOS DEL BOSQUE AROMATIZADOS CON PÉTALOS DE ROSA

Bebida sin alcohol

**Ingredientes**

- Vainilla en rama y pétalos de rosa
- 0,5 gr. Canela en rama
- 40 gr. Pulpa de naranja
- 37 gr. Brandy
- 41 gr. Sirope neutro y 30 gr. Sirope de panela
- 0,3 ml Angostura
- 20 gr. Moras, 20 gr. Arándanos
- 3 gr. Calvados



**Elaboración**

Preparar primero un brandy aromatizado con naranja y especias. Para ello poner en una sifón, media ramita de vainilla, la canela en rama, la pulpa de naranja, el sirope neutro, el brandy y la angostura. Dejar reposar en el sifón durante unos 4 minutos. Mientras tanto poner en una batidora pétalos de rosa, las moras, los arándanos, el Sirope de panela, el Calvados y por último el brandy aromatizado y batimos. Añadimos 15gr. a los espresso que habremos preparado con anterioridad.

**Servicio y Degustación**

Justo en el momento de servir, hacemos pasar toda la bebida por fruta congelada, lo que aporta al conjunto un toque frío extra.





## water melon coffee

**Bebida sin alcohol**

**Ingredientes**

- Café [aprox. 60 ml]
- Panela
- Sandía
- Hielo pile

**Elaboración**

Preparar nuestro café para que vaya perdiendo temperatura, Espresso o una italiana si estamos en casa. Con el café atemperado le añadiremos un poco de panela para aumentar su cuerpo y dulzor y reservaremos. Licuaremos la sandía, le añadiremos el café, e introduciremos el conjunto en un vaso mezclador. Revolver y servir.

**Servicio y Degustación**

Se aconseja servir esta bebida en cristal, acompañado, por ejemplo, el tarro, con una decoración elaborada con el sobrante de la sandía que hemos licuado. Esta es una bebida fría y por ello antes de introducirla en el servicio, llenaremos el vaso con hielo pilé. Añadiremos una cañita, invitando a probar el combinado a tragos cortos. En boca, lo primero que apreciaremos será la fruta, mientras que el postgusto será a café



## café al Papelón

**Bebida con alcohol**

**Ingredientes**

- Café
- Vino dulce de pasas
- 1 Naranja
- 1 Cucharada Culiese de fresa [o mermelada en su defecto]

**Elaboración**

Para realizar esta bebida prepararemos dos Espressos que dejaremos atemperar, mientras tanto flambearemos el vino dulce para reducir el punto etílico y evitar que su sabor tape el de café. A continuación, añadiremos a una coctelera, tapar el café y añadiremos en una coctelera: hielo, el culis de fresa, 2 cl del vino dulce flambeado, los aceites esenciales de un twist de naranja y 2 espressos, y agitaremos para enfriar la bebida y servirla.

**Servicio y Degustación**

Se recomienda servirla en copitas de vino dulce, y degustarla junto a un papelón de fruta fresca. En boca es muy agradable, con muchos matices dulces y cítricos, resultando un perfecto aperitivo para cualquier comida.



## constancia

**Bebida sin alcohol**

**Ingredientes**

- 2 Espressos
- 25 ml. Infusión de Té Negro y cereza deshidratada
- Jugo de media lima
- 25 ml. de sirope de azúcar de caña
- 3 Hielos

**Elaboración**

Preparamos los espressos y nos aseguramos haber conseguido 60 ml de café. En una coctelera introducimos la infusión de té y cereza y el café y removemos enérgicamente, junto al resto de ingredientes.

**Servicio y Degustación**

Bebida fría, sin requerimientos especiales de vajilla predeterminada.



## Idea

**Bebida con alcohol**

**Ingredientes**

- 2 Espressos
- 50 ml Sorbete de Sidra y limón
- 25 ml Sirope de azúcar de caña
- 2 Piedras de hielo

**Elaboración**

Introducimos los espressos junto con el sorbete de sidra, el azúcar y el hielo en una balidora. Emulsionamos bien todos los ingredientes y ya tendremos la bebida a punto.

**Servicio y Degustación**

Bebida fría y muy refrescante de agradable y atractivo sabor en boca.

