



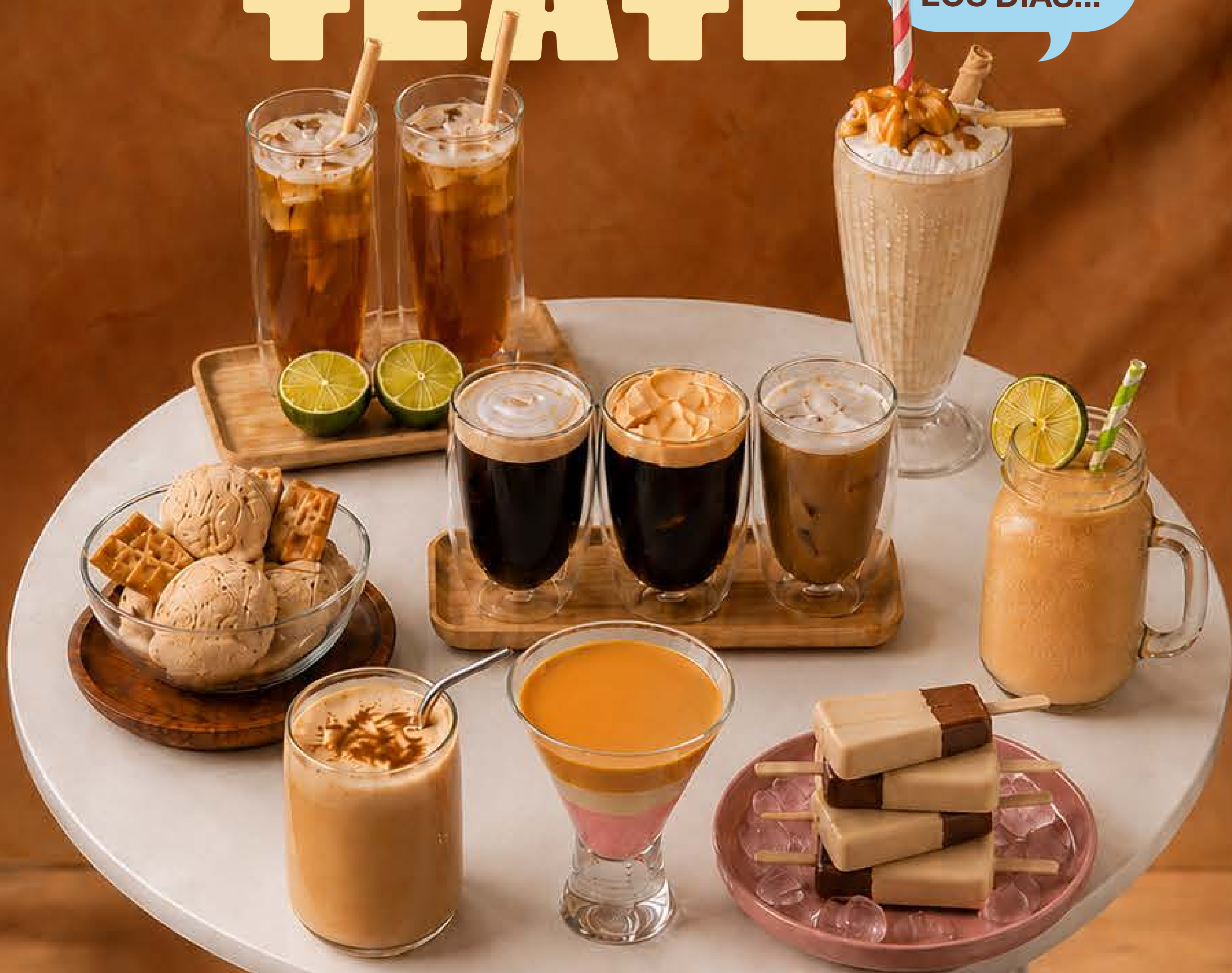
RECETARIO

A TODAS
HORAS

CICLO 12

,CAFE TEATE

TODOS
LOS DÍAS...



Convierte tu café diario
EN EXTRAORDINARIO



CICLO 12



CAFETÉATE



Malteada de Café y Banano



INGREDIENTES para 1 vaso

- 1 Cucharada postrera de Colcafé Clásico Suave
- ¼ de taza de Leche
- ½ Banano picado
- 3 bolas de Helado de vainilla Crem Helado
- Arequipe para decorar
- Barquillo para decorar

PREPARACIÓN



Vierte la leche, la cucharada de **Colcafé Clásico Suave** y el banano picado a la licuadora, mezcla a baja velocidad hasta obtener una mezcla homogénea.



Adiciona las 3 bolas de helado y mezcla nuevamente hasta homogeneizar.



Sirve en un vaso alto y decora usando el arequipe y el barquillo.

CICLO 12



CAFETÉATE

Cold Brew



INGREDIENTES para 3 vasos

- 5 cucharadas de Café Matiz Escarlata
- 2 tazas y media de agua fría
- Chantilly
- Leche batida
- Leche normal

PREPARACIÓN



Agrega 5 cucharadas de **Café Matiz Escarlata** en una prensa francesa.



Añade 2 tazas y media de agua fría o a temperatura ambiente.

1h

Deja infundir por 1 hora y presionar el émbolo lentamente hacia abajo.



Sirve en 3 vasos con hielo. Vierte en cada vaso un acompañante distinto, sea crema chantilly, leche batida y leche normal.



O úsalo como ingrediente en otras preparaciones.



CICLO 12



CAFETÉATE



Soda de café con limón



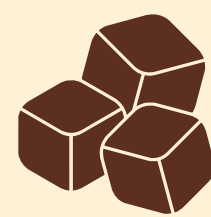
INGREDIENTES para 1 vaso

- Cold Brew Matiz
- Miel
- Hielos
- Zumo de limón
- Soda
- Rodajas de limón

PREPARACIÓN



Agrega miel en un vaso hasta llenar $\frac{1}{4}$ del mismo.



Luego agrega, al gusto, uno por uno los cubos de hielo.



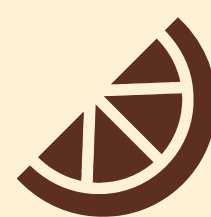
Agrega 1 chorrito de jugo de limón.



Luego agrega la soda hasta completar $\frac{3}{4}$ del vaso.



Por último adiciona el **Cold Brew**.



Decora con un rodaja de limón.

CICLO 12



CAFETÉATE



Café con Limón



INGREDIENTES para 2 vasos

- 1 taza de hielo
- Zumo de 2 limones
- 1/4 de taza de leche
- 3 cucharadas de leche condensada
- 1/4 de taza de crema de coco (Puedes reemplazarlo por Kumis)
- 1 cucharadita de Colcafé Liofilizado
- 1 rodaja de limón

PREPARACIÓN



Adiciona a la licuadora la taza de hielo, el zumo de limón, la leche, la leche condensada.



Agrega, la taza de crema de coco (o de Kumis) y la cucharadita de **Colcafé Liofilizado**.



Licua hasta integrar completamente los ingredientes.



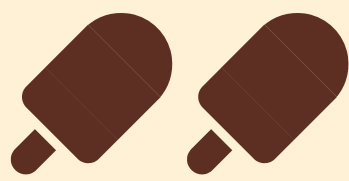
Sirve sobre un vaso alto y decorar con 1 rodaja de limón

CICLO 12



CAFETÉATE

Paletas de Café



INGREDIENTES para 2 unidades

- 3 cucharaditas de Colcafé Granulado
- 1/3 de taza de agua caliente
- 1/2 de taza de leche
- 1/2 de taza de crema de leche
- 1 taza de leche condensada
- 2 cucharadas de Colcafé Cappuccino Clásico

PREPARACIÓN



Prepara las 3 cucharaditas del **Colcafé Granulado** en 1/3 de taza de agua caliente.

30 m

Vierte en los moldes para paletas y lleva al congelador por 30 minutos.



En un bowl, mezcla 1/2 taza de leche, 1/2 de taza de crema de leche, 1 taza de leche condensada y las 2 cucharadas de **Colcafé Cappuccino Clásico**, hasta obtener una mezcla homogénea.



Retira los moldes del congelador y complétalos con la mezcla preparada



Ubica los palitos en cada molde

4 h

Lleva de nuevo al congelador por 4 horas.



CICLO 12



CAFETÉATE



Café bombón de fresa



INGREDIENTES para 1 copa

- 2 fresas maduras picadas
- 2 cucharadas de leche condensada
- 1/2 de taza de leche
- 100 ml de café Sello Rojo preparado

PREPARACIÓN



Tritura muy bien las 2 fresas maduras.



Agrega las 2 cucharadas de leche condensada e integra bien.



Pon la mezcla en el fondo de una copa o vaso

½ taza

Adiciona lentamente la ½ taza de leche



Vierte muy lentamente los 100ml de **Café Sello Rojo** preparado.

CICLO 12



CAFETÉATE

Helado de Café y Ducales



INGREDIENTES para 3 copas

- 250 ml de crema de leche
- 1 taza de leche condensada
- 80 ml de café Sello Rojo (80 ml de agua por 2 cucharadas de café)
- 9 galletas Ducales trituradas finamente
- 9 galletas Ducales en trozos

PREPARACIÓN



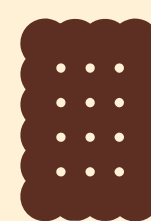
Bate 250 ml de crema de leche hasta obtener una textura cremosa.



Agrega 1 taza de leche condensada y los 80ml de **café Sello Rojo** y mezcla nuevamente



Tritura 9 galletas **Ducales** trituradas e incorpora a la mezcla.



Añade 9 galletas **Ducales** en trozos y vuelve a mezclar.

6 h

Pasa la mezcla a un recipiente y deja en el congelador por 6 horas o hasta que esté congelado.



Saca del congelador y sirve con tus toppings favoritos.

CICLO 12



CAFETÉATE



Café Árabe



INGREDIENTES para 2 vasos

- 1 taza de hielo
- 2 tazas de leche
- ½ cucharadita de clavo molido
- ½ cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- ½ cucharadita de canela molida
- 2 cucharadas de Café Matiz Liofilizado
- Miel al gusto

PREPARACIÓN



Vierte en una licuadora 1 taza de hielo y 2 tazas de leche.



Agrega ½ cucharadita de clavo molido, ½ cucharadita de jengibre molido, ½ cucharadita de nuez moscada molida, 2 cucharadita de canela molida y 2 cucharadas de Café Matiz Liofilizado.



Endulza con miel al gusto y licua por unos segundos.
Sirve y decora con un poco de canela molida.