



Saponi

RECETARIO
SABORES CLÁSICOS

Sapori

- Almendra y Chocolate
 - Chocolate almendrado 3
- Amaretto
 - Capuccino frappé de amaretto 4
- Avellana
 - Café hazelnut espresso 5
- Canela
 - Cold brew con leche y canela 6
- Caramelo
 - Caramelatte 7

- Chocolate
 - Moka Frappé 8
- Irish Cream
 - Capuccino irlandés 9
- Moka
 - Espresso affogato moka 10
- Nuez
 - Latte frío de nuez 11
- Vainilla
 - Latte vainilla 12

Chocolate almendrado

ALMENDRA



CHOCOLATE



Ingredientes

- 8 onzas de leche.
- 1 onza de jarabe de almendra.
- 1 onza de jarabe de chocolate.

Procedimiento

En una jarra de acero agregar 8 onzas de leche, una onza de jarabe de almendra y una onza de jarabe de chocolate. Espumar hasta obtener una temperatura de 65°C a 72°C y servir en una taza.

Se puede decorar con malvaviscos.



Capuccino frappé de amaretto



Ingredientes

- 1 Espresso doble.
- 1 vaso de 16 onzas lleno de hielo.
- 3 onzas de leche.
- 1 onza de jarabe de Amaretto.

Procedimiento

Agregar al vaso de la licuadora todos los ingredientes y licuar hasta obtener una consistencia Frappe. Si se desea obtener más cremosidad añadir una bola de helado de vainilla o 30 g de polvo para Frappé.

Se puede decorar con crema batida.



AMARETTO

Café hazelnut espresso



Ingredientes

- 1 Espresso doble.
- 8 onzas de agua caliente.
- 1 onza de jarabe de avellana.

Procedimiento

En una taza de 12 onzas, agregar 9 onzas de agua caliente y mezclar con la onza de jarabe de avellana, agregar lentamente el Espresso doble al final.



AVELLANA

Cold brew con leche y canela



CANELA

Ingredientes

- 4 onzas de Cold Brew (café extraído en frío).
- 3 cubos grandes de hielo.
- 8 onzas de leche.
- 1 onza de jarabe de canela.

Procedimiento

En un vaso de 16 onzas agregar 1 onza de jarabe de canela, 6 onzas de leche y mezclar. Incorporar los hielos y al final el Cold Brew.

El Cold Brew se puede sustituir por un Espresso doble.



Caramelatte



CARAMELO

Ingredientes

- 1 Espresso doble.
- 8 onzas de leche.
- 1 onza de jarabe de caramelo.

Procedimiento

En una taza de 12 onzas colocar primero un Espresso doble y 1 onza de jarabe de caramelo. Espumar la leche en una jarra de acero inoxidable hasta llegar a una temperatura de 65°C a 72°C e incorporar a la taza junto con los demás ingredientes.



Moka frappé



Ingredientes

- 1 Espresso doble.
- 1 vaso de 16 onzas lleno de hielo.
- 3 onzas de leche.
- 1 onza de jarabe de chocolate.

Procedimiento

Agregar al vaso de la licuadora todos los ingredientes y licuar hasta obtener una consistencia Frappé. Si se desea obtener mas cremosidad añadir una bola de helado de vainilla ó 30 g de polvo para Frappé.



CHOCOLATE

Capuccino irlandés



Ingredientes

- 1 Espresso sencillo.
- 8 onzas de leche.
- 1 onza de jarabe de crema irlandesa.

Procedimiento

Colocar en una copa capuccinera una onza de jarabe de crema irlandesa. Espumar la leche a una temperatura de 65°C a 72°C e incorporar a la copa cuidadosamente para que el jarabe no se revuelva con la leche. Al final, verter el Espresso lentamente en el centro de la leche.



IRISH CREAM

Espresso Affogato Moka



MOKA

Ingredientes

- 1 Espresso doble.
- 1 bola de helado grande (vainilla).
- 1 onza de jarabe de moka.

Procedimiento

En un vaso de 8 onzas agregar la bola de helado. Mezclar el Espresso con el jarabe de moka y verterlo lentamente sobre la bola de helado.



10

Latte Frío de Nuez



NUEZ

Ingredientes

- 1 Espresso doble.
- 3 cubos grandes de hielo.
- 8 onzas de leche.
- 1 onza de jarabe de nuez.

Procedimiento

En un vaso de 16 onzas agregar 1 onza de jarabe de nuez, 6 onzas de leche y mezclar, incorporar los hielos y al final el Espresso doble.



Latte Vainilla



VAINILLA

Ingredientes

- 1 Espresso doble.
- 8 onzas de leche.
- 1 onza de jarabe de vainilla.

Procedimiento

En una taza de 12 onzas colocar primero un Espresso doble y 1 onza de jarabe de vainilla, espumar la leche en una jarra de acero inoxidable hasta llegar a una temperatura de 65°C a 72°C e incorporar a la taza junto con los demás ingredientes.





Saponi

RECETARIO
SABORES CLÁSICOS