



# Sapori

**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