

A dynamic advertisement for Nescafé Milano. The central focus is a glass mug where a thick stream of dark coffee and a thick stream of white milk are being poured together, creating a rich, swirling mixture. The background is a clean, light gray. In the top right corner, the Nescafé Milano logo is displayed on a dark blue curved banner. At the bottom, a dark gray banner contains the text 'RECETARIO DE BEBIDAS'. Several coffee beans are scattered on the white surface around the base of the mug.

NESCAFÉ
Milano

RECETARIO DE BEBIDAS



RECETARIO DE BEBIDAS

Disfruta de un café extraordinario...



DESCUBRE NUESTRAS CREACIONES

CAFÉ CALIENTE

ESPRESSO TIRAMISÚ	5
ESPRESSO VOLCANO	7
AFTER EIGHT CAPUCCINO	9
LATTE NAVIDEÑO	11
LATTE DE DULCE DE LECHE	13

CAFÉ FRÍO / FRAPPÉ

AFFOGATO CON PANNA	15
ICED LATTE VAINILLA	17
ESPRESSO MOJITO	19
HAZELNUT SHAKERATO	21
FROZEN CARAMEL LATTE	23
ICED LATTE	25
CHOCOMENTA	27
LATTE FRÍO DE MELÓN	29
MOCCA FRÍO DE AMARETTO	31
ROJA TENTACIÓN	33

ESPRESSO TIRAMISÚ

40 ML
JARABE DE
TURAMISÚ



CREMA BATIDA



40 ML
JARABE DE
AMARETTO



1 CUCHARADITA
CAFÉ SOLUBLE



1
SHOT DE ESPRESSO
NESCAFÉ® MILANO



Mezcle
perfectamente
los ingredientes
y vierta en un
sifón o manga
pastelera.



Sirva el espresso en una
taza y agregue la
mezcla arriba.



ESPRESSO VOLCANO

Vierta La Lechera® en un vaso.

15 ML DE LA LECHERA®



CHILE ROJO FRESCO



1 PIEZA PIEL DE NARANJA



1 SHOT DE ESPRESSO NESCAFÉ® MILANO



A continuación coloque la piel de naranja y el chile en una jarra pequeña y añada el espresso caliente. Deje infundir.

Por último vierta la infusión en el vaso con La Lechera®.

TIP

También puede prepararse como capuccino añadiendo la infusión con leche espumada.



AFTER EIGHT CAPUCCINO

1
SHOT DE ESPRESSO
NESACFÉ® MILANO



Coloque la
pieza de
chocolate After
Eight® dentro
de una taza,
Sirva el espresso
en la taza y
revuelva hasta
que el chocolate
se derrita.

1 PIEZA
DE CHOCOLATE
AFTER EIGHT®



120 ML
DE LECHE
CALIENTE ESPUMADA



Por último
vierta la leche
espumada en
la taza.

VERSIÓN
SIMPLE

Sirva el espresso y agregue la pieza de chocolate
After Eight® al final. Deje que se derrita.



LATTE NAVIDEÑO

2
SHOTS DE ESPRESSO
NESCAFÉ® MILANO



1 CUCHARADITA
DE CLAVO



1 CUCHARADITA
DE CARDAMOMO
EN POLVO



4 CUCHARADITAS
DE CANELA EN POLVO



4 CUCHARADITAS
DE AZÚCAR



200 ML
DE LECHE ESPUMADA



Sirva el espresso
doble en una jarra
y agregue las
especias y el
azúcar. Deje
infusionar.

Sirva en un vaso
leche caliente
espumada. A
continuación vierta
la infusión y decore
con crema batida.

VERSIÓN
SIMPLE

Use jarabe de jengibre en lugar de especias
y el azúcar.



LATTE DE DULCE DE LECHE

1 OZ
DE DULCE DE
LECHE DE LA LECHERA®



1
TAZA DE LATTE
NESCAFÉ® MILANO



Vierta en un vaso el dulce
de leche y encima vierta
el latte.



AFFOGATO CON PANNA

1
BOLA DE HELADO
DE VAINILLA ó
CHOCOLATE



1
SHOT DE ESPRESSO
NESCAFÉ® MILANO



CREMA BATIDA



Sirva el espresso
en un vaso y
agregue el
helado.

Por ultimo decore con
crema batida.



ICED LATTE VAINILLA

1
SHOT DE ESPRESSO
NESCAFÉ® MILANO



CUBOS DE HIELO



20 ML
DE JARABE DE
VAINILLA



120 ML
DE LECHE FRÍA



Llene un vaso
con los cubos
de hielo y
añada el jarabe
de vainilla,
vierta el
espresso.

Y por ultimo llene el vaso con leche.



ESPRESSO MOJITO

2
SHOTS DE
ESPRESSO
NESCAFÉ®
MILANO



Vierta el café espresso sobre el hielo y espere unos minutos para que este este frío por completo.

2
RODAJAS DE
LIMA



Coloque las rodajas de lima en un vaso por separado y vierta el jarabe de menta, posteriormente llene el vaso con hielo.

40 ML
JARABE DE
MENTA



HIELO
TRITURADO



HOJAS DE
MENTA



Por ultimo vierta lentamente el café completamente frío, y decore con algunas hojas de menta.



HAZELNUT SHAKERATO

2
SHOTS DE ESPRESSO
NESCAFÉ® MILANO



1
CAPPUCCINO
NESCAFÉ® MILANO



20 ML
JARABE DE
AVELLANA



CUBOS DE HIELO



Vierta todos los ingredientes en un shaker y agregue el hielo. Agite fuertemente hasta lograr que todos los ingredientes se mezclen a la perfección.



Posteriormente sirva suavemente en una copa y decore



FROZEN Caramel LATTE

Coloque todos los ingredientes en una licuadora y mezcle hasta conseguir una textura de frappé.



1
TAZA DE LATTE
NESCAFÉ® MILANO



15 ML
JARABE
CARAMELO



350 G
CUBOS DE HIELO



CREMA BATIDA



Por último vierta en un vaso y
decore con crema batida



ICED LATTE

1
LATTE ó CAPUCCINO
NESCAFÉ® MILANO



20 ML
JARABE A ELEGIR
(COCO,
AVELLANA,
FRAMBUESA,
ETC.)



CUBOS DE HIELO



Vierta todos los
ingredientes en
un shaker, llene
con hielo y
mezcle
fuertemente.



Una vez que este mezclado la
bebida esta lista para servir. Viértalo
suavemente en un vaso.



CHOCOMENTA

8 OZ
CHOCOLATE
NESCAFÉ® MILANO



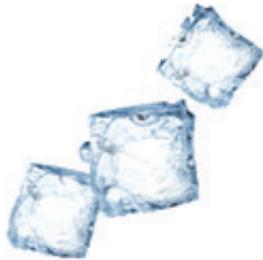
30 G
LA LECHERA®



10 ML
JARABE DE
MENTA



CUBOS DE HIELO



CREMA BATIDA



Vierta todos los ingredientes en un shaker, llene con hielo y mezcle fuertemente. Una vez que este mezclado la bebida esta lista para servir.



Viértalo suavemente en un vaso y decore con crema batida.



LATTE FRÍO DE MELÓN

9 OZ
LATTE MACHIATTO
NESCAFÉ® MILANO



10 ML
JARABE DE MELÓN



5 ML
JARABE DE
CHOCOLATE BLANCO



CUBOS DE HIELO



CREMA BATIDA



Vierta todos los ingredientes en un shaker, llene con hielo y mezcle fuertemente.



Una vez que este mezclado la bebida esta lista para servir. Viértalo suavemente en un vaso y decore con crema batida



MOCCA FRÍO DE AMARETO

Vierta todos los ingredientes en un shaker, llene con hielo y mezcle fuertemente. Una vez que este mezclado la bebida esta lista para servir.

1
TAZA DE
MOKACCINO
NESCAFÉ® MILANO



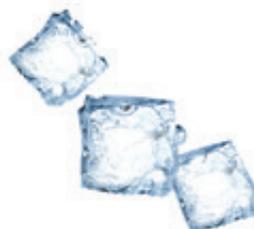
30 ML
LA LECHERA®



10 ML
JARABE DE
AMARETTO



CUBOS DE HIELO



Por último vierta en un vaso y
decore con crema batida



ROJA TENTACIÓN

1 OZ
INFUSIÓN FRUTOS
ROJOS



2 CUCHARDAS
AZÚCAR



4
FRAMBUESAS



2
FRESAS



CUBOS DE HIELO



1
SHOT DE ESPRESSO
NESCAFÉ® MILANO



Mezclar la
infusión, la
fruta y el
azúcar en
licuadora.



Llenar un vaso con
cubos de hielo, verter
el espresso y
enseguida la mezcla
de la licuadora para
finalizar.



