



NESCAFÉ

RECETARIO
BEBIDAS

CENTROAMÉRICA



AFFOGATO



INGREDIENTES

- 1 shot de Espresso NESCAFÉ®
- 2 Bolas de helado de Vainilla
- 5g de Chocolate Buncha CRUNCH®
- 3g de Dulce de Leche LA LECHERA®

PREPARACIÓN

1. Colocar en un vaso 2 bolas de helado de vainilla
2. Agregar 1 Espresso NESCAFÉ® sobre el helado
3. Decorar con Dulce de Leche LA LECHERA®
4. Esparcir los 5g de Chocolate Buncha CRUNCH® sobre el helado
5. Servir con cuchara para revolver



NESCAFÉ.





CAFÉ HECHO CON LA LECHERA®



INGREDIENTES

15g de leche condensada
LA LECHERA®
1 shot de Americano
NESCAFÉ® (8oz)
50ml de Mezcla de Tres
Leches LA LECHERA®

PREPARACIÓN

1. Aplicar los 15g de Leche Condensada LA LECHERA® en el fondo del vaso
2. Extraer el café Americano NESCAFÉ® de la máquina
3. Aplicar los 50ml de mezcla de Tres Leches LA LECHERA®
4. Servir con cuchara para revolver.



NESCAFÉ





BOM-BON



INGREDIENTES

1 Espresso NESCAFÉ®
10 g de Leche condensada
LA LECHERA®

PREPARACIÓN

1. Utilizar una miqueta (3oz)
2. Agregar 10g de leche Condensada LA LECHERA®
3. Agregar 1 Espresso NESCAFÉ®
4. Servirlo con cuchara para espresso para remover



NESCAFÉ





CAFÉ ABUELITO



INGREDIENTES

15ml reducción de dulce
panela
1 Shot Cappuccino
NESCAFÉ® (8oz)

PREPARACIÓN

1. Agregar la reducción de dulce panela en una jarra
2. Extraer un Cappuccino NESCAFÉ® de la máquina
3. Servir con cuchara para revolver mejor

NESCAFÉ





FRAPPÉ



INGREDIENTES

2 shot de Espresso NESCAFÉ®
30g de Mix Cappuccino NESCAFÉ®
250g de Hielo
40ml de Sirope a elegir

Opcional:

Crema Batida y Dulce de Leche
LA LECHERA® / Sirope de
Chocolate para decorar.

PREPARACIÓN

1. Agregar el hielo en el server de la licuadora
2. Agregar los 30g de mix de Cappuccino NESCAFÉ® en polvo
3. Agregar los 40ml de sirope del sabor que se desee
4. Agregar 2 Espressos NESCAFÉ®
5. Licuar durante 45 segundos
6. Servir en un vaso alto
7. Agregar crema batida al gusto



NESCAFÉ®





CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 1 shot de Chocolate NESTLÉ®
- 1 Cama de Crema batida
- 10g de Marshmallows blancos

Opcional:

- Dulce de Leche LA LECHERA® /
- Sirope de Chocolate

PREPARACIÓN

1. Extraer el chocolate NESTLÉ®
2. Aplicar una cama de crema batida sobre el chocolate
3. Colocar Marshmallows blancos sobre la cama de crema batida
4. Decorar con Dulce de Leche LA LECHERA®
5. Servir con una cuchara para revolver



NESCAFÉ





COCO PLANT BASED



INGREDIENTES

2 cubos de hielo
85ml de NATURE'S HEART®
de Coco
20ml de Sirope de
Marshmallows Rostizado
1 shot Espresso NESCAFÉ®

PREPARACIÓN

1. Colocar el hielo en un vaso alto
2. Agregar los 85ml de NATURES HEART®
Coco frío
3. Agregar el sirope Marshmallows rostizados
4. Extraer el espresso en un pichelito para
Espresso
5. Agregar el Espresso NESCAFÉ® frente al
cliente

NESCAFÉ.





MOKACCINO HECHO CON CRUNCH®

INGREDIENTES

1 shot de Mokaccino
NESCAFÉ® (8oz)
2 cuadros de Chocolate
blanco CRUNCH®

PREPARACIÓN

1. Extraer un Moccachino
2. Introducir 2 tabletas de chocolate CRUNCH® blanco dentro de la bebida
3. Servir con cuchara para revolver hasta que se deshaga el chocolate

NESCAFÉ





ICED CAPPUCCINO VAINILLA



INGREDIENTES

10g de Dulce de Leche
LA LECHERA®
1 shot de Cappuccino
Vainilla NESCAFÉ® (8oz)
3 cubos de hielo

PREPARACIÓN

1. Colocar el dulce de leche LA LECHERA® en el fondo del vaso
2. Colocar el vaso en la máquina y extraer 1 Cappuccino Vainilla NESCAFÉ® de 8oz
3. Colocar dentro del vaso 100g de hielo
4. Servir con cuchara para revolver y enfriar más rápido



NESCAFÉ





LATTE VAINILLA

INGREDIENTES

1 shot de Latte Vainilla
NESCAFÉ® (8oz)
30ml Crema Batida
10g Dulce de Leche LA
LECHERA®

PREPARACIÓN

1. Aplicar en el fondo del vaso 10g de Dulce de Leche LA LECHERA®
2. Extraer un Latte Vainilla NESCAFÉ® de 8oz
3. Aplicar la crema batida

NESCAFÉ





CENTROAMÉRICA

