

Caveeni
by ENCO

RECETARIO DE BEBIDAS CON CAFÉ

¡El arte del café con Caveeni!



BARISTA EN CASA CON *Caveeni*

En este recetario encontrarás ideas prácticas y deliciosas para disfrutar al máximo tus Jarabes para Café Caveeni: **Amaretto**, **Avellana**, **Caramelo**, **Chocolate**, **Crema Irlandesa** y **Vainilla**. Ideales para preparar bebidas como lattes, capuccinos, frappés y más!



Nuestro objetivo es que disfrutes preparar tus bebidas favoritas en casa, de forma fácil y con mucho sabor.

Recuerda que los **Jarabes Caveeni** aportan el dulzor justo a tu café, sin necesidad de añadir más azúcar.

¡Atrévete a experimentar y encuentra tu combinación favorita!





SALSA DE CARAMELO ENCO

Elaborada con auténtico dulce de leche, nuestra Salsa de Caramelo ofrece una textura sedosa y un sabor profundo e indulgente que resalta en cada preparación. Ya sea como topping, relleno o decoración, es ideal para acompañar tus postres y bebidas, aportando un toque dulce y delicioso.

BENEFICIOS



Textura suave y cremosa



Sabor casero y artesanal



Se puede usar como topping o relleno



Versátil: Bebidas frías y calientes

¿CÓMO PREPARAR UN SHOT DE ESPRESSO? SI NO TENGO

Puedes prepararlo usando café soluble con esta sencilla receta:

- **2 cdta**
Café Soluble
- **40 ml**
Agua caliente

Mezcla hasta disolver por completo. Esto da una bebida concentrada, intensa y pequeña, parecida en sabor y tamaño al espresso, pero sin la crema ni el mismo cuerpo.



¿COMO ESPUMAR LA LECHE?

Lograr una buena espuma de leche puede transformar por completo tu café. Aquí te explicamos las dos formas más comunes de hacerlo, según el tipo de espumador que tengas:

1. Espumador con calentador

- Espuma y calienta la leche al mismo tiempo, de forma automática.
- Solo necesitas verter leche fría y el aparato se encarga del resto.

2. Espumador de mano

- No calienta la leche, solo la espuma.
- Para espuma caliente, primero hay que calentar la leche (60 y 65°C) y después batir.
- Si la usas fría, obtendrás una espuma fría tipo cold foam, perfecta para bebidas como iced lattes.



ÍNDICE



Bebidas calientes 9

Capuccino
Flat White
Latte Clásico
Mocha



Bebidas frías 17

Iced Caramel Macchiato
Brown Sugar Shaken Espresso



Frappes 21

Frappé de Avellana
Frappé de Caramelo
Frappé de Mazapán





CAPUCCINO

INGREDIENTES



1 shot
Espresso



½ taza
Leche



1 cda (15ml)
Jarabe Caveeni de tu preferencia

PROCEDIMIENTO

1. Prepara un espresso
2. Calienta y espuma la leche con el **Jarabe Caveeni**
3. Vierte suavemente la leche espumada al espresso



FLAT WHITE

INGREDIENTES



2 shot
Espresso



½ taza
Leche



2 cdas (30ml)
Jarabe Caveeni de tu preferencia

PROCEDIMIENTO

1. Prepara un espresso
2. Calienta y espuma la leche con el **Jarabe Caveeni**
3. Vierte suavemente la leche espumada al espresso

LATTE CLÁSICO



INGREDIENTES



1 shot
Espresso



¾ taza
Leche



2 cdas (30ml)
Jarabe Caveeni de tu preferencia

PROCEDIMIENTO

1. Prepara un espresso
2. Calienta y espuma la leche con el **Jarabe Caveeni**
3. Vierte suavemente la leche espumada al espresso

ENCOTIP: Para hacerlo frío, agrega todos los ingredientes a un vaso con hielos y usa la leche fría.



MOCHA

INGREDIENTES



1 shot
Espresso



Salsa de Chocolate



¾ taza
Leche



2 cdas (30ml)
Jarabe Chocolate Caveeni

PROCEDIMIENTO

1. Prepara un espresso
2. Calienta y espuma la leche con el **Jarabe de Chocolate**
3. Vierte suavemente la leche espumada al espresso
4. Decora con crema batida y salsa de chocolate al gusto

ENCOTIP: Para hacerlo frio solo agrega todo a un vaso con hielos y usa la leche fría.



ICED CARAMEL MACCHIATO

INGREDIENTES



1 shot
Espresso



Salsa de Caramelo



¾ taza
Leche Fría



Hielo al gusto



2 cdas (30ml)
Jarabe Caramelo Caveeni

PROCEDIMIENTO

1. Prepara un espresso y reserva
2. Agrega Salsa de Caramelo en el fondo y laterales del vaso
3. Agrega los hielos, el **Jarabe de Caramelo** y la leche fría
4. Por último, vierte suavemente el espresso
5. Decora con más salsa de caramelo.



BROWN SUGAR SHAKEN ESPRESSO

INGREDIENTES



1 shot
Espresso



1 cda
Azúcar Morena



½ taza
Leche fría



Hielo al gusto



1 cda (15ml)
Jarabe Crema Irlandesa Caveeni

PROCEDIMIENTO

1. En un vaso con tapa, agrega el espresso, azúcar morena, **Jarabe Crema Irlandesa** y hielos; agita vigorosamente
2. Vacía la bebida en otro vaso y vierte suavemente la leche
3. Puedes agregar un toque de canela para decorar.

ENCOTIP: Dale un toque extra agregando canela al gusto.

FRAPPÉ DE AVELLANA



INGREDIENTES



1 shot
Espresso



2 cdas
Crema de Avellana
(nutella)



2 tazas
Leche



Hielo al gusto



4 cdas (60 ml)
Jarabe Avellana Caveeni

PROCEDIMIENTO

1. Prepara un shot de espresso.
2. Agrega a una licuadora el shot, leche, **Jarabe de Avellana**, Crema de Avellana y hielos.
3. Mezcla hasta tener una textura homogénea.
4. Decora el vaso con Crema de Avellana y después vierte el frappe.
5. ¡Disfruta!

Rendimiento: 2 frappés

FRAPPÉ DE CARAMELO

INGREDIENTES



1 shot
Espresso



Salsa de Caramelo ENCO



2 tazas
Leche



Hielo al gusto



4 cdas (60 ml)
Jarabe Caramelo Caveeni

PROCEDIMIENTO

1. Prepara un shot de espresso.
2. Agrega a una licuadora el shot, leche, **Jarabe de Caramelo** y hielos.
3. Mezcla hasta tener una textura homogénea.
4. En un vaso vacío, vierte salsa de caramelo en las paredes. Sirve el frappé una vez que esté listo.
5. ¡Agrega más salsa de caramelo y crema batida de topping y disfruta!

Rendimiento: 2 frappés



FRAPPÉ DE MAZAPÁN

INGREDIENTES



1 shot
Espresso



2 pzas
Mazapán



2 tazas
Leche



Hielo al gusto



4 cdas (30 ml)
Jarabe Vainilla Caveeni

PROCEDIMIENTO

1. Prepara tu shot de espresso.
2. Agrega a una licuadora el shot, leche, **Jarabe Vainilla**, mazapanes y hielos.
3. Mezcla hasta tener una textura homogénea.
4. Vierte el frappe y decora con trozos de mazapán encima
5. ¡Disfruta!

Rendimiento: 2 frappés



ENCO Alimentos.

Parque Industrial Bosques del Sur, Av. del Altillio 119-220
Col. Villa de San Miguel, Guadalupe, NL, México, CP 67110.

¡Contáctanos!

ventas@encoalimentos.com

Tel. +52 (81) 8354 4504

¡Sé parte de la familia ENCO!



/ encoalimentos

@caveenibyenco