



Caveeni[®]
by ENCO

RECETARIO PARA CAFÉ

CAFÉ A TU MANERA CON CAVEENI



BARISTA EN CASA

CON *Caveeni*

En este recetario encontrarás ideas prácticas y deliciosas para disfrutar al máximo tus **Jarabes para Café Caveeni**. ¡Ideales para preparar bebidas como lattes, capuccinos, frappés y más!



CLIC PARA
VER VIDEO

Jarabes para
café 101

Contamos con 6 sabores:
**Amaretto, Avellana,
Caramelo, Chocolate,
Crema Irlandesa, Vainilla
y Salsa de Caramelo**

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!

CLIC PARA
VER VIDEO

Todo Sobre los
Jarabes Caveeni





SALSA DE CARAMELO

CLIC PARA
VER VIDEO

Salsa de
Caramelo
Caveeni

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.

USOS Y APLICACIONES



Bebidas Frías



Bebidas Calientes



Helados



Postres



Desayunos



Frutas

¿CÓMO PREPARAR UN SHOT DE ESPRESSO CON CAFÉ SOLUBLE?

Si no cuentas con una máquina de espresso puedes preparar uno con esta sencilla receta:

- **3 cdas (45ml)** Agua caliente
- **2 cditas** Café Soluble

Mezcla hasta disolver por completo, esto te dará un café concentrado parecido en sabor y tamaño a un shot de espresso, pero sin la crema ni el mismo



CLIC PARA VER VIDEO

Introducción al mundo del café

¿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
- 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

Capuccino	9
Flat White	11
Latte Clásico	13
Moka	15



Bebidas frías

Latte Frío	17
Iced Caramel Macchiato	19
Carajillo de Avellana	21
Whiskey Irlandés	23



Frappes

Frappé de Avellana	25
Frappé de Mazapán	27
Frappé de Caramelo	29
Frappé de Fresa	31



CAPUCCINO



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



1 shot
Espresso



½ taza
Leche



1 cda (15ml)
Jarabe Caveeni de tu preferencia

PROCEDIMIENTO

1. Vierte el jarabe para café en el vaso.
2. Sobre el vaso con el **Jarabe Caveeni** prepara un espresso.
3. En otro vaso, calienta y espuma tu leche.
4. Vierte suavemente la leche sobre el vaso con el espresso.

FLAT WHITE



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



2 shot
Espresso



2 cdas (30ml)
Jarabe Caveeni de tu preferencia



¾ taza
Leche

PROCEDIMIENTO

1. Vierte el jarabe para café en el vaso.
2. Sobre el vaso con el **Jarabe Caveeni** prepara un espresso.
3. En otro vaso, calienta y espuma tu leche.
4. Vierte suavemente la leche sobre el vaso con el espresso.

LATTE CLÁSICO



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



1 shot
Espresso



2 cdas (30ml)
Jarabe Caveeni de tu preferencia



¾ taza
Leche

PROCEDIMIENTO

1. Vierte el jarabe para café en el vaso.
2. Sobre el vaso con el **Jarabe Caveeni** prepara un espresso.
3. En otro vaso, calienta y espuma tu leche.
4. Vierte suavemente la leche sobre el vaso con el espresso.

CAVEENI TIP:

- El latte lleva más cantidad de leche y menos espuma.

MOKA



INGREDIENTES



1 shot
Espresso



2 cdas (30ml)
Jarabe Chocolate Caveeni



¾ taza
Leche



Topping
Cacao en polvo

PROCEDIMIENTO

1. Vierte el jarabe para café en el vaso.
2. Sobre el vaso con el **Jarabe Chocolate Caveeni** prepara un espresso.
3. En otro vaso, calienta y espuma tu leche.
4. Vierte suavemente la leche sobre el vaso con el espresso.
5. Decora con cacao en polvo encima.

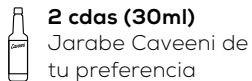
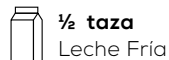
LATTE FRÍO



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



PROCEDIMIENTO

1. Agrega el **Jarabe Caveeni** al fondo de tu vaso con hielos.
2. Agrega tu shot de espresso.
3. Añade la leche fría.

CAVEENI TIP:

- Puedes espumar la leche en frío para que tu latte tenga más espuma.

ICED CARAMEL MACCHIATO



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



1 shot
Espresso



Salsa de Caramelo



2 cdas (30ml)
Jarabe Caramelo
Caveeni



Hielo al gusto



3/4 taza
Leche Fría

PROCEDIMIENTO

1. Vierte el jarabe para café en el vaso en el que vas a preparar el shot.
2. Prepara los shots sobre el vaso con el **Jarabe Caveeni**.
3. Agrega **Salsa de Caramelo** en los laterales de otro vaso.
4. Agrega hielos.
5. Agrega la leche fría y vierte suavemente el espresso en el vaso para tener ese efecto de "Macchiato".

CARAJILLO DE AVELLANA



INGREDIENTES



1 shot
Espresso



3 cdas (45ml)
Jarabe Avellana Caveeni



1 oz
Licor 43



150 g
Hielo

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta

PROCEDIMIENTO

1. En un shaker agrega todos los ingredientes.
2. Mezcla hasta que quede una mezcla homogénea y espumosa.
3. Sirve en un vaso y decora con granos de café.

WHISKEY IRLÁNDES



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta

Para la crema:



1 taza

Crema para
batir



½ taza

Leche



12 pumps

Jarabe Crema
Irlandesa Caveeni

Para el café:

Opción 1



10 gr

Café Molido



160 ml

Agua

Opción 2



4 shots

Espresso



100 ml

Agua



2 oz

Whiskey

PROCEDIMIENTO

1. Prepara la crema: Mezcla crema para batir, leche, whiskey y el **Jarabe Caveeni** hasta integrar.

Haz el café:

1. Cold brew: mezcla el café con 160 ml de agua y deja reposar de 8 a 24 horas. Cuela.
2. Americano: prepara 4 shots de espresso y mézclalos con 100 ml de agua.
3. En un vaso con hielo agrega el café y por encima la mezcla de crema.
4. Sirve y mezcla antes de tomar.

FRAPPÉ DE AVELLANA



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



2 shots
Espresso



Topping
Salsa de
caramelo



½ taza
Leche



Hielo al gusto
12 oz (300 g) 1 vaso



4 cdas (60 ml)
Jarabe Avellana
Caveeni



Base para frappé

PROCEDIMIENTO

1. Prepara un shot de espresso.
2. Agrega a una licuadora el shot, leche, **Jarabe de Avellana Caveeni**, la base para frappé y hielos.
3. Mezcla hasta tener una textura homogénea.
4. Decora el vaso con Salsa de caramelo y después vierte el frappé.

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 Caveeni**, mazapanes y hielos.
3. Mezcla hasta tener una textura homogénea.
4. Vierte el frappe y decora con trozos de mazapán encima.

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 Caveeni** 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.

Rendimiento: 2 frappés

FRAPPÉ DE FRESA



INGREDIENTES



2 tazas

Leche



3 cdas

Mermelada de fresa



4 cdas (60 ml)

Jarabe Vainilla

Caveeni



Hielo al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Agrega a la licuadora la leche, **Jarabe de Vainilla Caveeni**, mermelada de fresa y hielos.
2. Mezcla hasta tener una textura homogénea.
3. En un vaso vacío, vierte la mermelada en las paredes. Sirve el frappé una vez que esté listo.
4. Agrega crema batida de topping.

Rendimiento: 2 frappés



**CALIDAD ÚNICA,
INSPIRACIÓN DIARIA**