



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 y Salsa de Caramelo 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 y Vainilla.**

Recuerda que los **Jarabes Caveeni** aportan el sabor y 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



COMO USAR TUS PUMPS

2 pumps = 1 cda
15 ml

4 pumps = 2 cdas
30 ml (1 oz)

NOTA: Puede variar ligeramente según la bomba utilizada.





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



Paletas

¿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 cuerpo.

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 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

Capuccino	11
Flat White	13
Latte Clásico	15
Moka	17



Bebidas frías

Latte Frío	19
Iced Caramel Macchiato	21
Carajillo de Avellana	23
Whiskey Irlandés	25



Frappes

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



CAPUCCINO



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



1 shot
Espresso



1 taza
Leche



1 cda (15ml)
Jarabe Caveeni de tu preferencia

PROCEDIMIENTO

Agrega el **Jarabe Caveeni** en la taza, vierte el espresso y, por separado, calienta y espuma la leche. Incorpórala suavemente para terminar.

FLAT WHITE



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



2 shot
Espresso



1 cda (15ml)
Jarabe Caveeni de tu preferencia



1 taza
Leche

PROCEDIMIENTO

Agrega el **Jarabe Caveeni** en la taza, vierte el espresso y completa con leche caliente ligeramente espumada.

LATTE CLÁSICO



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



1 shot
Espresso



1 cda (15ml)
Jarabe Caveeni de tu preferencia



1½ taza
Leche

PROCEDIMIENTO

Agrega el **Jarabe Caveeni** en la taza, vierte el espresso y termina con leche caliente espumada.

Puedes agregar más o menos **Jarabe Caveeni** y ajustar el dulzor que más te guste.

MOKA



INGREDIENTES



1 shot
Espresso



Topping
Cocoa en polvo



1 taza
Leche



2 cdas (30ml)
Jarabe Chocolate Caveeni

PROCEDIMIENTO

Agrega el **Jarabe de Chocolate Caveeni** en la taza, vierte el espresso y añade leche caliente espumada. Finaliza con cocoa en polvo encima.

LATTE FRÍO



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



2 shots
Espresso



¾ taza
Leche



2 cdas (30ml)
Jarabe Caveeni de
tu preferencia



1 taza
Hielo

PROCEDIMIENTO

Agrega el **Jarabe Caveeni** a tu espresso, vacía la leche a tu vaso con hielo y por último coloca lentamente la mezcla de café.

CAVEENI TIP

- Puedes espumar la leche en frio para que tu latte tenga más textura.
- Puedes agregar más o menos **Jarabe Caveeni** para ajustar el dulzor.

ICED CARAMEL MACCHIATO



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



2 shot
Espresso



1 taza
Leche



2 cdas (30ml)
Jarabe Caramelo
Caveeni



Salsa de Caramelo
al gusto



1 taza
Hielo

PROCEDIMIENTO

Decora el vaso con salsa de caramelo, añade hielo, **Jarabe de Caramelo Caveeni**, incorpora la leche y vierte el espresso suavemente para crear el efecto macchiato. Termina con más caramelo al gusto.

CARAJILLO DE AVELLANA



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



2 shot
Espresso



1 taza
Hielo



2 cdas (30 ml)
Licor 43



1 cda (15ml)
Jarabe Avellana Caveeni

PROCEDIMIENTO

En un shaker agrega hielo, **Jarabe de Avellana Caveeni**, Licor 43 y el espresso. Agita hasta obtener una mezcla espumosa, sirve y decora con granos de café.

CAVEENI TIP

- Agita en el shaker con la mitad del hielo y sirvelo con la otra mitad.
- Puedes probar otros **Jarabes Caveeni** para explorar más sabores.

WHISKEY IRLÁNDES



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



¼ taza
Crema para
batir



¼ taza
Leche



1 taza
Hielo



1 taza
Café
Americano



2 cdas (30 ml)
Jarabe Crema
Irlandesa Caveeni



4 cdas (60 ml)
Whiskey

PROCEDIMIENTO

Mezcla la crema, leche, whiskey y **Jarabe Crema Irlandesa Caveeni** en un recipiente hasta integrar. Sirve el café americano en un vaso con hielo y para terminar vierte suavemente la mezcla de crema encima.

FRAPPÉ DE AVELLANA



INGREDIENTES

CLIC PARA
VER VIDEO

Receta



1 shot
Espresso



1 taza
Hielos



1 taza
Leche



Topping
Salsa de caramelo



2 cdas (30 ml)
Jarabe Avellana
Caveeni



2 cdas
Sustituto de crema

PROCEDIMIENTO

Licúa hielo, leche, creamer en polvo, **Jarabe de Avellana Caveeni** y espresso hasta obtener una mezcla homogénea. Sirve y decora con salsa de caramelo.

FRAPPÉ DE MAZAPÁN



INGREDIENTES



1 shot
Espresso



1 taza
Hielo



1 taza
Leche



1 pza
Mazapán chico



2 cdas (30 ml)
Jarabe Vainilla Caveeni



2 cdas
Sustituto de crema

PROCEDIMIENTO

Licúa espresso, leche, creamer en polvo, **Jarabe de Vainilla Caveeni**, mazapán y hielo hasta lograr una textura homogénea. Sirve y decora con trozos de mazapán.

FRAPPÉ DE CARAMELO



INGREDIENTES



1 shot
Espresso



1 taza
Leche



2 cdas (30 ml)
Jarabe Caramelo Caveeni



1 taza
Hielo



Salsa de Caramelo



2 cdas
Sustituto de crema

PROCEDIMIENTO

Licúa espresso, leche, creamer en polvo, **Jarabe de Caramelo Caveeni** y hielo hasta obtener una mezcla homogénea. Decora el vaso con salsa de caramelo, sirve y termina con más caramelo y crema batida.

Caveeni®
by ENCO

CALIDAD ÚNICA,
INSPIRACIÓN DIARIA



/ caveenibyenco



www.caveenibyenco.com