



Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios para bebidas:

- Máquina de espresso o cafetera italiana
- Copas o vasos transparentes (resistentes al calor)
- Cucharas para servir helado
- Cucharas de postre
- Rallador de chocolate
- Vaso medidor o jigger (si se usa licor de menta)
- Decoradores pequeños (pinzas o pincho para hojas de menta)

Receta Platillo
Affogato Clásico (Italiano)

Tiempo de Preparación:	Descripción: Alcanza para 1 porción
------------------------	-------------------------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	bola	Helado de vainilla	
1	tz	Café espresso caliente	

#	Preparación:
1	Colocar la bola de helado en una copa o vaso.
2	Verter el espresso caliente justo antes de servir.
3	Se puede comer con cuchara o se puede beber como postre líquido.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Affogato de Chocolate Amargo y Menta

Tiempo de Preparación:	Descripción: Alcanza para 1 porción
-------------------------------	--

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	bola	Helado de chocolate oscuro	
1	oz	Licor de menta	Opcional
1	tz	Café espresso	
		Hojas de menta	Para decorar.
		Ralladura de chocolate amargo	

#	Preparación:
1	Colocar el helado en una copa.
2	Verter el licor de menta (si se usa) y luego el espresso caliente.
3	Decorar con hojas de menta fresca y chocolate rallado.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Affogato de Baileys con Helado de Vainilla y Café Frío

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	bola	Helado de vainilla	
1	oz	Baileys	
1	oz	Café frío o espresso enfriado	
		Hielo picado	Opcional
		Cacao en polvo o virutas de chocolate	

#	Preparación:
1	Colocar el helado en una copa tipo old fashion o coupe.
2	Verter el baileys y el café por encima.
3	Añadir hielo picado si lo desea como frappe ligero.
4	Espolvorear cacao o chocolate.
5	Servir inmediatamente.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Affogato Tropical con Helado de Coco y Espresso Especiado

Tiempo de Preparación:	Descripción: Inspirado en el Caribe meets Italia.
-------------------------------	--

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	bola	Helado de coco	
1	oz	Ron especiado o licor de coco	
1	tz	Espresso caliente	
		Ralladura de limón o jengibre fresco	Opcional.

#	Preparación:
1	Colocar el helado en una copa alta.
2	Añadir el ron y enseguida el espresso caliente.
3	Decorar con ralladura de limón o un toque de jengibre rallado.
4	Servir con cuchara larga o popote grueso.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Tiramisú Express en Vaso

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
200	grs	Queso mascarpone	Se puede sustituir por queso crema suavizado.
½	tz	Crema batida	Opcional para aligerar.
¼	tz	Azúcar	
1	tz	Café fuerte frío	
1	oz	Licor de café o amaretto	
8	pzs	Soletas o bizcotelas	
		Cacao en polvo	Para espolvorear.
		Utensilios:	
		Tazones para batir	
		Batidor de globo o batidora manual	
		Cucharas medidoras	
		Espátula de silicón	
		Vasos individuales para montaje	
		Tamiz pequeño o colador fino	Para espolvorear cacao.
		Cucharón o cuchara para montar las capas.	



		Cucharas de degustación	
		Refrigerador	

#	Preparación:
1	Batir el mascarpone con el azúcar y la crema batida hasta que esté suave.
2	Mezclar el café con licor.
3	En vasos individuales colocar una capa de soletas remojadas en café.
4	Añadir crema mascarpone.
5	Repetir capas y terminar con cacao en polvo.
6	Refrigerar al menos 2 horas.