Nota: No adelantarse al proceso

Utensilios:

- Molino para café, licuadora o triturador
- Prensa francesa
- Onzero
- Shaker o coctelera
- Jarrita cremera
- Vasos de cristal para servir el café capuchino
- Taza cafetera para servir el café normal
- Taza de café espresso
- Copa martinera de 6 oz
- Cafetera eléctrica (opcional)
- Báscula
- Olla pequeña
- Estufa o parrilla
- Coladera pequeña
- Trapos para limpiar
- Azucarera
- Cucharas cafeteras
- Platos para taza cafetera

Receta Platillo

Café Espresso

Tiempo de Preparación:

Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
10-20	grs	Café	Debe estar recién molido.
3	oz	Agua caliente	
		Taza para espresso	Con capacidad de 4 Oz.

#	Preparación:
1	Moler el grano de café a molienda a término medio.
2	Curar o templar la prensa francesa con agua caliente.
3	Colocar el café molido, agregar una porción de agua caliente.
4	Infusionar por un par de minutos.
5	Agregar el resto de agua y prensar el café molido.
6	Servir en taza para espresso.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Café Americano

Tiempo de Preparación:	Descripción:

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
10-20	grs	Café	Debe ser recién molido.
8	oz	Agua	
		Taza para café	Con capacidad de 8 Oz (puede ser del material de su preferencia).

#	Preparación:
1	Moler el grano de café a molienda a término medio.
2	Curar o templar la prensa francesa con agua caliente.
3	Colocar el café molido, agregar una porción de agua caliente.

4	Infusionar por un par de minutos.
5	Agregar el resto del agua y prensar el café molido.
6	Servir en taza para americano.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Café Capuchino Clásico

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

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
3-4	oz	Café espresso	
6	oz	Leche entera de vaca	
		Canela molida	Para espolvorear.
		Taza de cristal para capuchino	Con capacidad para 10 oz.

#	Preparación:
1	Prepara un café espresso.
2	En una ollita calentar la leche entera de vaca.
3	Cuando llegue a la temperatura de 60-70°C se debe retirar del fuego.
4	Verter la leche a la prensa francesa.
5	Espumar la leche con el pistón.
6	Una vez espumada la leche se debe verter a la taza seleccionada.

7	Verter el café espresso por un costado o por el centro.
8	Espolvorear canela molida.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Café Capuchino de Rompope

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

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
3-4	oz	Café espresso	
4-6	oz	Leche entera de vaca	
2	oz	Rompope	
		Canela molida	Para espolvorear.
		Taza de cristal para capuchino	Con capacidad para 10 oz.

#	Preparación:
1	Preparar un café espresso.
2	En una ollita calentar la leche entera de vaca.
3	Cuando llegue a la temperatura de 60-70°C se debe retirar del fuego.
4	Verter la leche a la prensa francesa.
5	Espumar la leche con el pistón.

6	Una vez espumada la leche se debe reservar.
7	Colocar el rompopo al fondo de la taza.
8	Verter la leche espumada.
9	Verter el café espresso por un costado o al centro.
10	Espolvorear canela molida.

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Espresso Martini

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

Cantidad:	Unidad:	Ingrediente:	Observaciones (Marca)
1	oz	Vodka	
1	oz	Licor de café	
1	oz	Café espresso	
1	oz	Jarabe natural	
5	pzs	Hielo	
3	pzs	Granos de café	
		Copa martinera	

#	Preparación:
1	Colocar el hielo en el shaker.

CEDO

2	Agregar el espresso, junto con licor de café, jarabe natural y vodka.
3	Shakear por aproximadamente 20 segundos.
4	Enfriar la copa con unos hielos y después retirar.
5	Colar y servir la bebida.
6	Se sirve la espuma y se decora con los granos de café sobre la espuma.