

A close-up of a glass jar filled with instant coffee granules. The jar has a black lid and a black label. The label features the Nescafé logo, a red cup icon, and the words 'BLACK' and 'TOSTADO INTENSO'. To the right of the jar, several dark brown coffee beans are scattered against a dark background.

**NESCAFÉ.**  
CLÁSICO.



**BLACK**  
TOSTADO INTENSO

RECETAS DE  
**CAFÉ INTENSO**





# Summer Black Espresso



05 minutos



1 porción

## INGREDIENTES:

- 2 g de café NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK
- 30 ml de agua caliente
- 45 ml de gin
- 30 ml jarabe natural
- 30 ml de jugo de naranja
- Zarzamoras y gajos de naranja
- Hielos

## PREPARACIÓN:

1. Disuelve tu café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK en el agua caliente.
2. En un shaker agrega el gin, tu café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK, el jarabe y el jugo de naranja.
3. Agrega hielos y agita el contenido, sirve.
4. Decora con las moras y los gajos de naranja.



## TIP DE BARISTA

### ¿Sabías qué...?

Puedes hacer el jarabe natural en casa con agua hirviendo y azúcar. Simplemente agrega partes iguales dependiendo la cantidad que desees.



# Black Espresso Martini



06 minutos



1 porción

## INGREDIENTES:

- 2 g de café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK
- 30 ml de agua caliente
- 45 ml de licor de café
- 30 ml de vodka
- Hielos

## PREPARACIÓN:

1. Disuelve tu café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK en el agua caliente.
2. En un shaker agrega tu café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK, licor de café, vodka y hielo. Agita vigorosamente.
3. Vierte el contenido en una copa de Martini.



## TIP DE BARISTA

### ¿Sabías qué...?

El *Espresso Martini* fue inventado en un bar de Londres en el año 1984 por un bartender llamado Dick Bradsell.





# Dark Margarita



10 minutos



1 porción

## INGREDIENTES:

- 4 g café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK
- 400 ml de agua caliente
- 1 shot de tequila
- 1 rodaja de limón
- 1 cucharada de miel de abeja
- 1 cucharada de azúcar mascabado
- Hielos

## PREPARACIÓN:

1. En un recipiente coloca 2 g de café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK y 200 ml de agua caliente, revuelve hasta disolver; en una charola para hielos vierte el contenido para crear cubos de hielo y congela (espera hasta que los hielos estén totalmente sólidos).
2. Prepara en una taza tu café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK (2g) con el agua caliente (200 ml) y enfría.
3. Escarcha tu vaso con la miel de abeja y agrega el azúcar mascabado.
4. Agrega hielos a tu vaso, sirve el shot de tequila y agrega tu NESCAFÉ frío.
5. Exprime unas gotas de limón sobre tu bebida.



## TIP DE BARISTA

### ¿Sabías qué...?

El sabor del tequila resalta los sabores y aromas de nuestro tostado intenso.





# Black Coffee Drink



06 minutos



1 porción

## INGREDIENTES:

- 2 g de café 100% soluble  
NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK
- 150 ml de agua caliente
- 30 ml de licor de café
- 30 ml de tequila
- 1 pizca de cocoa en polvo

## PREPARACIÓN:

1. En tu taza favorita sirve tu café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK y el agua caliente, revuelve hasta disolver.
2. Agrega el licor de café y el tequila, revuelve.
3. Decora con una pizca de cocoa en polvo.



## TIP DE BARISTA

### ¿Sabías qué...?

Las primeras recetas que existieron con licor de café aparecieron en el siglo XVII y se originaron en países tropicales como Jamaica.



# Cold Intense Americano



05 minutos



1 porción

## INGREDIENTES:

- 4 g de café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK
- 400 ml de agua caliente
- Leche condensada La Lechera® sabor dulce de leche (Al gusto)
- Leche de tu preferencia (100 ml) (No vegetal)

## PREPARACIÓN:

1. En un recipiente coloca 2 g de café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK y 200 ml de agua caliente, revuelve hasta disolver; en una charola para hielos vierte el contenido para crear cubos de hielo y congela (espera hasta que los hielos estén totalmente sólidos).
2. Decora las paredes del vaso con leche condensada La Lechera® sabor dulce de leche.
3. Disuelve 2 g de café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK en 200 ml de agua caliente y revuelve hasta disolver, en un vaso sirve los hielos preparados anteriormente y agrega el café preparado ( $\frac{3}{4}$  del vaso).
4. Agrega la leche y decora con una espiral de leche condensada La Lechera® sabor dulce de leche.



## TIP DE BARISTA

### ¿Sabías qué...?

Puedes agregar 2 g más de NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK a la preparación de los hielos para obtener una bebida más intensa.





# Black Intense Affogato



04 minutos



1 porción

## INGREDIENTES:

- 4 g de café 100% soluble  
NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK
- 60 ml de agua caliente
- 1 bola de helado de chocolate  
oscuro.

## PREPARACIÓN:

1. En tu taza favorita sirve tu café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK y el agua caliente, revuelve hasta disolver.
2. Sirve la bola de helado.



## TIP DE BARISTA

### ¿Sabías qué...?

El *Affogato* es un postre de origen italiano, y su nombre deriva de su significado que es helado ahogado.



# Dark Mocha



05 minutos



1 porción

## INGREDIENTES:

- 4 g café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK
- 40 g Chocolate Oscuro
- 300 ml Leche de tu preferencia
- Crema Batida (Opcional)

## PREPARACIÓN:

1. Calienta la leche de tu preferencia y disuelve en ella el chocolate oscuro, una vez disuelto, agrega 4 g de café NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK y revuelve.
2. Sirve caliente en tu taza favorita, agrega crema batida si lo deseas y disfruta.



## TIP DE BARISTA

### ¿Sabías qué...?

La palabra *Mocha* es por una ciudad en Yemen desde donde se exportaba café en el siglo XV.





# NESCAFÉ®

Publicado y editado por: Marcas Nestlé S.A. de C.V.  
Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB, Torre Sur, Col. Granada,  
Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México.

D.R.© Marcas Nestlé S.A. de C.V.  
Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB, Torre Sur, Col. Granada,  
Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México.

NESCAFÉ® CLÁSICO® BLACK TOSTADO INTENSO y sus diseños son  
marcas registradas, utilizadas bajo la licencia de su titular, Société des  
Produits NESTLÉ, S.A., Case Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

**Realización:**  
Erik Abarca  
Adriana Pazos

**Desarrollo y degustación de recetas:**  
Eduardo Trespalacios

**Fotografía y ambientación:**  
CRAFT

**Arte y diseño**  
Mildret Zuart