

RECETARIO

NESCAFÉ®

— 2024 —



NESCAFÉ
CLÁSICO.

NESCAFÉ® Café Miel

En esta temporada sorprende a todos en casa con un delicioso Café Miel con NESCAFÉ® Clásico.

 **5 min**

INGREDIENTES:

- 1 cucharada de Café 100% Soluble NESCAFÉ® Clásico
- 1 taza de agua caliente
- 2 cucharadas de miel de abaja
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 pizca de nuez moscada
- 30 ml de leche espumada

PREPARACIÓN:

1. En un recipiente disolver el Café 100% Soluble NESCAFÉ® Clásico con el agua.
2. En una taza agregar la miel y las especias.
3. Agregar el Café 100% Soluble NESCAFÉ® Clásico previamente disuelto en agua.
4. Calentar y espumar leche, puedes hacerlo en una prensa francesa, agitándola en algún recipiente, batiéndola en un bowl o con un espumador.
5. Agregar la espuma de leche, decorar con especias y más miel.



Toffee Nut Latte

¿Antojo de algo café caliente?
Prepara este delicioso Toffee Nut Latte preparado con Coffee mate® Líquido sabor Canela. Es deliciosa, prepáralo en casa.

 15 min

INGREDIENTES:

90ml Coffee mate® Líquido Canela
2 cucharadas de café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
1 taza de agua caliente
1 cucharadita de esencia de nuez
10ml de jarabe de caramelo
1 cucharada de nueces troceadas
Crema batida

PREPARACIÓN:


1. En un vaso 2 cucharadas de café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® y disuélvelo con el agua caliente.
2. Agrega la esencia de nuez, 20 ml de jarabe de caramelo, el Coffee Mate® Líquido Sabor Canela e integrar.
3. Decora con crema batida, nueces troceadas y agrega jarabe de caramelo.

Tip: Puedes servir frío, frappeado o caliente.

NESCAFÉ
Cappuccino

Cappuccino® Moka Cup Bomb

Disfruta de la dulce espuma de NESCAFÉ® Cappuccino® MOKA con esta deliciosa receta.

 5 min



INGREDIENTES:

- 1 sobre de NESCAFÉ® Cappuccino® Moka
- 50 g de chocolate derretido
- 1 bolsita de bombones
- 2 piezas de bastones de dulce
- 1 taza de leche caliente
- 1 vaso pequeño de cartón o vaso pequeño de plástico (shot)
- 1 cinta adhesiva

PREPARACIÓN:

CUP BOMB:

1. En un vaso pequeño desechable hacer una incisión transversal con la ayuda de unas tijeras. Utilizar la cinta adhesiva para pegar el corte.
2. Verter el chocolate derretido e impregnar todas las paredes del vaso. Retirar el exceso.
3. Dejar endurecer y desmoldar quitando la cinta adhesiva.
4. Agregar el sobre de NESCAFÉ® CAPPUCCINO® Moka, bombones y un bastón de caramelo. Rellenar con el chocolate derretido, más bombones y dejar endurecer.
5. Pulverizar el otro bastón de dulce.
6. Agregar más chocolate derretido para decorar y pegar el polvo de bastón de dulce.

BEBIDA:

1. En una taza agregar la leche caliente.
2. Agregar la "Cup Bomb" y revolver.
3. Mezclar hasta integrar.



Té de Durazno Jengibre

Esta receta de Té de durazno con jengibre es super fácil de preparar en casa con tu Coffee mate® Polvo Original, perfecta para los días fríos.

 10 min

INGREDIENTES:

- 1 cucharada Coffee mate® Polvo
- 1 bolsa de té de jengibre
- 1 taza de agua caliente
- 1 cucharada de mermelada de durazno
- 1 pizca de canela en polvo
- 1 rodaja de limón
- Crema batida

PREPARACIÓN:

1. En un recipiente agregar el agua caliente y la bolsa de té de jengibre. Dejar infundir por 5 min.
2. Agregar el Coffee mate Polvo Original e integrar.
3. En un vaso/taza agregar la mermelada de durazno y la canela en polvo.
4. Agregar el té.
5. Decorar con una rodaja de limón.

¡Disfruta!

NESCAFÉ
estilo
CAFÉ de Olla

Garibaldi de Olla

Prepara este delicioso Garibaldi de Olla y disfruta del delicioso sabor a canela y piloncillo de NESCAFÉ® Estilo Café de Olla.

 5 min

INGREDIENTES:

2 cucharadas de Café 100% Soluble NESCAFÉ® Estilo Café de Olla

210ml de agua caliente

2 cucharadas de mermelada de chabacano

1 cucharada de granillo blanco perlado

Crema batida

PREPARACIÓN:

1. En un recipiente disolver el agua con el Café 100% Soluble NESCAFÉ® Estilo Café de Olla y reservar/ apartar.
2. En una taza agregar la mermelada de chabacano y posteriormente el café.
3. Agregar crema batida y decorar con el granillo blanco.

OPCIONAL

Puedes sustituir el granillo blanco por granillo de colores patrios o en su defecto, por granillo de chocolate.



Chai Latte

Prepárate un rico Chai Latte en casa y disfruta de la cremosidad de Coffee mate® Polvo

 7 min

INGREDIENTES:

- 2 cucharadas de Coffee mate® Polvo Original
- 1 cucharada de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® Clásico®
- 1 taza de agua caliente
- 1/4 de cucharada de canela en polvo
- 1/4 de cucharada de anís de estrella
- 1/4 de cucharada de pimienta negra en polvo
- 1/4 de cucharada de clavo en polvo
- 1/4 de cucharada de jengibre en polvo

PREPARACIÓN:

1. En un recipiente mezclar todas las especias en polvo y reservar.
2. En una taza agregar el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® y disolver con el agua caliente.
3. Agregar una cucharadita de nuestra mezcla de especias y mezclar.
4. Agregar el Coffee mate® Polvo Original e integrar.
5. Endulza con azúcar mascabado y decorar con canela en raja.

NESCAFÉ
Cappuccino

Tiramisú Cappuccino

Disfruta de la espuma de NESCAFÉ® Cappuccino Original con esta deliciosa receta.

 10 min



INGREDIENTES:

- 1 sobre de NESCAFÉ® Cappuccino Original
- 20 gr de crema dulce para batir
- 30 ml de leche
- 3 piezas de galletas tipo biscotti
- 1 pizca de cocoa en polvo
- Crema batida
- 150 ml de agua caliente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

PREPARACIÓN:

1. En un recipiente disolver el stick de NESCAFÉ® Cappuccino Original con el agua caliente y reservar.
 2. En otro recipiente mezclar la crema con la leche, el extracto de vainilla y batir hasta conseguir una consistencia cremosa y densa.
 3. En un vaso de vidrio agregar los biscottis troceados, la mezcla de crema y al último el cappuccino.
 4. Agregar la crema batida y decorar con cocoa en polvo.
- ¡Prepara, mezcla y disfruta!



Cinnamon Flat White

Prepara este delicioso Cinnamon Flat White con el toque perfecto de Coffee mate® Líquido Sabor Canela y disfruta de su aromático sabor.

 5 min

INGREDIENTES:

- 1 cucharada de Coffee mate® Líquido Sabor Canela
- 90ml de agua caliente
- 1 1/2 cucharadas de Café 100% Soluble NESCAFÉ® Black®
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 cucharada de azúcar
- 1 ramita de canela
- 1 cucharadita de esencia de almendra

PREPARACIÓN:

1. En un recipiente disolver el Café 100% Soluble NESCAFÉ Black con el agua y la esencia de almendra. Reservar.
2. En una taza agregar el Coffee mate Líquido Sabor Canela y con la ayuda de un batidor de leche, espumar hasta obtener una consistencia cremosa.
3. Agregar el café previamente disuelto.
4. Agregar crema batida.
5. Mezclar el azúcar con la canela en polvo y espolvorear sobre la crema batida.
6. Decorar con una rama de canela.



A large, vibrant red ribbon-like shape curves across the center of the image, serving as a backdrop for the Nescafé logo. The background is a textured, light brown paper with scattered white snowflake patterns of various sizes.

NESCAFÉ®