Cafecitos que saben a Navidad



Maple brown sugar iced latte

Ingredientes:

2 shots de espresso (60 ml)
200 ml de leche Foremost
15 ml de sirope de maple (jarabe de arce)
10 ml de sirope de azúcar morena
¼ cucharadita de extracto de vainilla
Hielo

Topping: Un hilo de sirope de maple
y una pizca de canela (opcional)

Pasos:

1. Mezcla el espresso con el sirope de maple, el sirope de azúcar morena y la vainilla.
2. Coloca suficiente hielo en un vaso.
3. Agrega 200 ml de leche Foremost.
4. Vierte lentamente la mezcla de café sobre la leche.
5. Decora con un hilo de sirope de maple y una pizca de canela.
6. ¡Mezcla y disfruta!

Salted caramel cloud latte

Ingredientes:

2 shots de espresso (60 ml)
180 ml de leche Foremost
20 ml de sirope de caramelo
1 pizca pequeña de sal marina
Hielo

Para la espuma (cloud foam):
40 ml de crema para batir
20 ml de leche
10 ml de sirope de vainilla

Topping: Espuma fría espesa, salsa de caramelo y una pizca de sal marina.

Pasos:

1. Prepara los 2 shots de espresso y mézclalos con el sirope de caramelo y una pizca de sal marina.
2. Coloca suficiente hielo en un vaso.
3. Agrega 180 ml de leche Foremost.
4. Vierte lentamente la mezcla de café sobre la leche.
5. Para la espuma, bate 40 ml de crema para batir, 20 ml de leche y 10 ml de sirope de vainilla hasta obtener una textura cremosa.
6. Agrega la espuma sobre el café.
7. Decora con salsa de caramelo y una pizca de sal marina.
8. ¡Mezcla y disfruta!

Brown sugar cinnamon latte

Ingredientes:

2 shots de espresso (60 ml)
200 ml de leche Foremost
2 cucharadas de azúcar morena
¼ cucharadita de canela en polvo
½ cucharadita de extracto de vainilla
Hielo

Topping: Canela espolvoreada y un toque de azúcar morena.

Pasos:

1. Mezcla los 2 shots de espresso con el azúcar morena, la canela y el extracto de vainilla.
2. Coloca la mezcla en un vaso transparente.
3. Agrega suficiente hielo.
4. Vierte 200 ml de leche Foremost.
5. Mezcla suavemente hasta integrar los ingredientes.
6. Decora con crema batida, una pizca de canela y una ramita de canela.
7. ¡Disfruta de tu cafecito cremosito!

Cinnamon roll latte

Ingredientes:

2 shots de espresso (60 ml)
200 ml de leche Foremost
20 ml de sirope de canela
10 ml de sirope de vainilla
Hielo

Para la espuma cremosa:
40 ml de crema para batir
20 ml de leche
10 ml de sirope de vainilla

Para decorar:
Canela en polvo
Trocitos de cinnamon roll
Glaseado de vainilla

Pasos:

1. Agrega el sirope de canela y el de vainilla en un vaso.
2. Incorpora los 2 shots de espresso y mezcla.
3. Prepara la espuma batiendo la crema para batir, la leche y el sirope de vainilla hasta obtener una textura cremosa.
4. Coloca suficiente hielo en otro vaso.
5. Vierte la mezcla de café sobre el hielo.
6. Agrega los 200 ml de leche Foremost
7. Incorpora la espuma cremosa sobre el café.
8. Decora con canela en polvo, trocitos de cinnamon roll y un toque de glaseado de vainilla.
9. ¡Disfruta de tu cafecito!