



batalla cafés

THE ART OF COFFEE

Verano Caliente, Negocio Activo

Ideas frescas e innovadoras, con café, para aumentar tu negocio

Ideas de verano, con café

Bebidas

- ◆ Espresso Tonic
- ◆ Cold Brew
- ◆ Café, cortado y variantes con hielo
- ◆ Cafés frappés con sabores
- ◆ Smoothies
- ◆ Café con hielo y naranja
- ◆ Café con hielo y limón

Postres

- ◆ Affogato.
- ◆ Tiramisú
- ◆ Biscuit de naranja con café soluble y whisky

Espresso Tonic

La bebida de moda en Italia.

- 1 espresso (aprox. 35 ml). Para el Espresso Tonic funcionan muy bien los cafés de especialidad con notas afrutadas o florales.
 - 100 ml a 150 ml de agua tónica.
 - Hielo (unos 5-6 cubitos, para llenar el vaso).
- Servicio: Vaso alto con una rodaja de naranja.



Cold Brew : Café infusionado en frío. Sofisticado y elegante

Receta para hostelería

- Se recomienda café Port Moka, Tarrazú o cafés de especialidad de alta gama.
- Moler el café en grano (250 g) dejando una molienda media o mediogruesa. (Podéis pedir café molido especial para Cold Brew en Cafés Batalla).
- En un recipiente tipo tarro de cristal con tapa hermética, poner el café molido y añadir el agua (1.000 cc). Remover o cerrar y agitar hasta que el café se mezcle homogéneamente con el agua.
- Dejar reposar en la parte menos fría de la nevera o bien a temperatura ambiente, en un lugar fresco, lejos de fuentes de calor y de la luz directa del sol, entre ocho y doce horas. El resultado es un café muy concentrado.
- Filtrar con un buen filtro de café, pasando la infusión a un recipiente adecuado, como una jarra o botella. Cerrar y guardar en la nevera.
- Al ser un café muy concentrado, servir con abundante hielo y una pajita.



Café, cortado y variantes de café con hielo

En verano, la mayoría de las variantes de café pueden ser servidas con hielo. Estas son algunas ideas que pueden ser populares.

CAFÉ CON HIELO & BAILEYS

El popular carajillo de Baileys también admite hielo y otras variantes como el **Licor de arroz**.

CUBITOS DE CAFÈ

Ten a punto cubitos de hielo, hechos con café, para añadir sabor al café con hielo o al cortado con hielo.

ESPRESSO DOBLE AMB GEL

El espresso de doble carga da más sabor al café con hielo.

CAPUCCINO FRAPPÉ AMB GEL

El capuccino frappé se prepara con hielo picado.

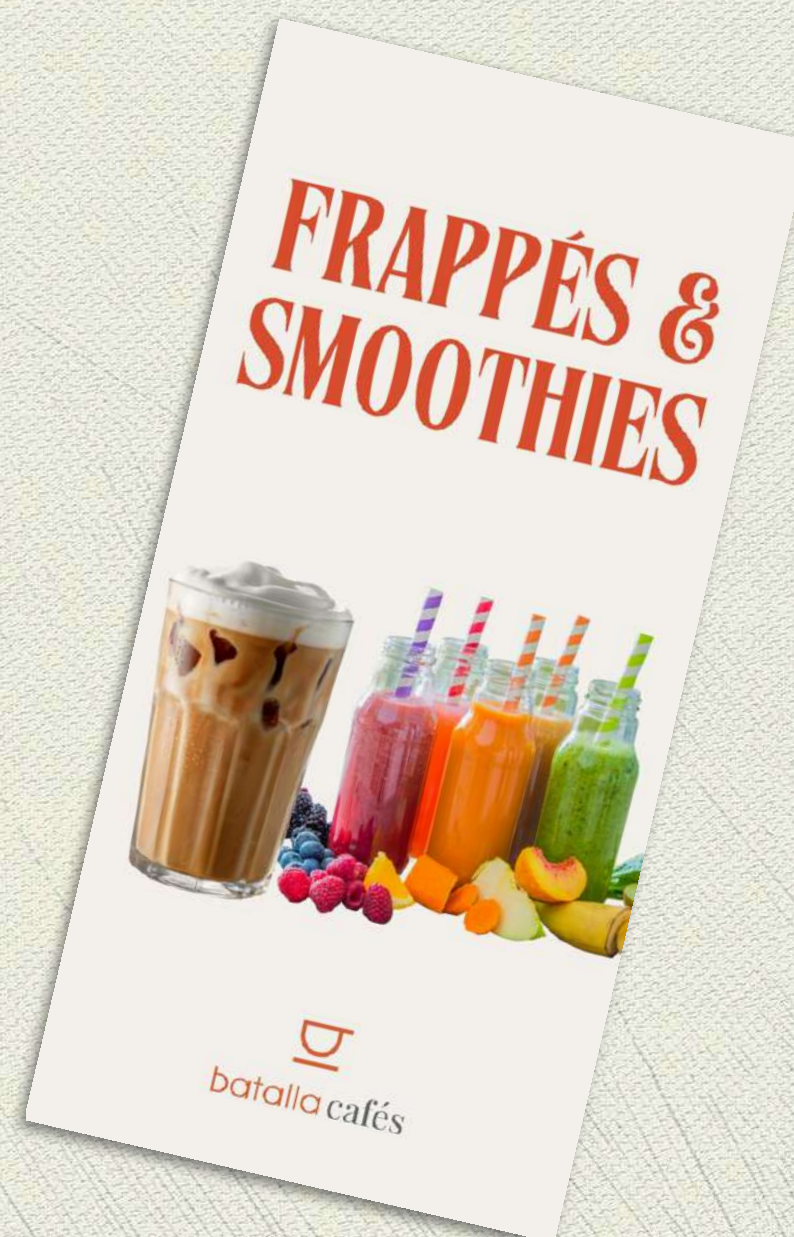


Café frappé con sabores

Combinado frío con hielo, leche y sabores:

CAFÉ
CHOCOLATE
YOGUR

(Pedir nuestra carta de Frappés & Smoothies)

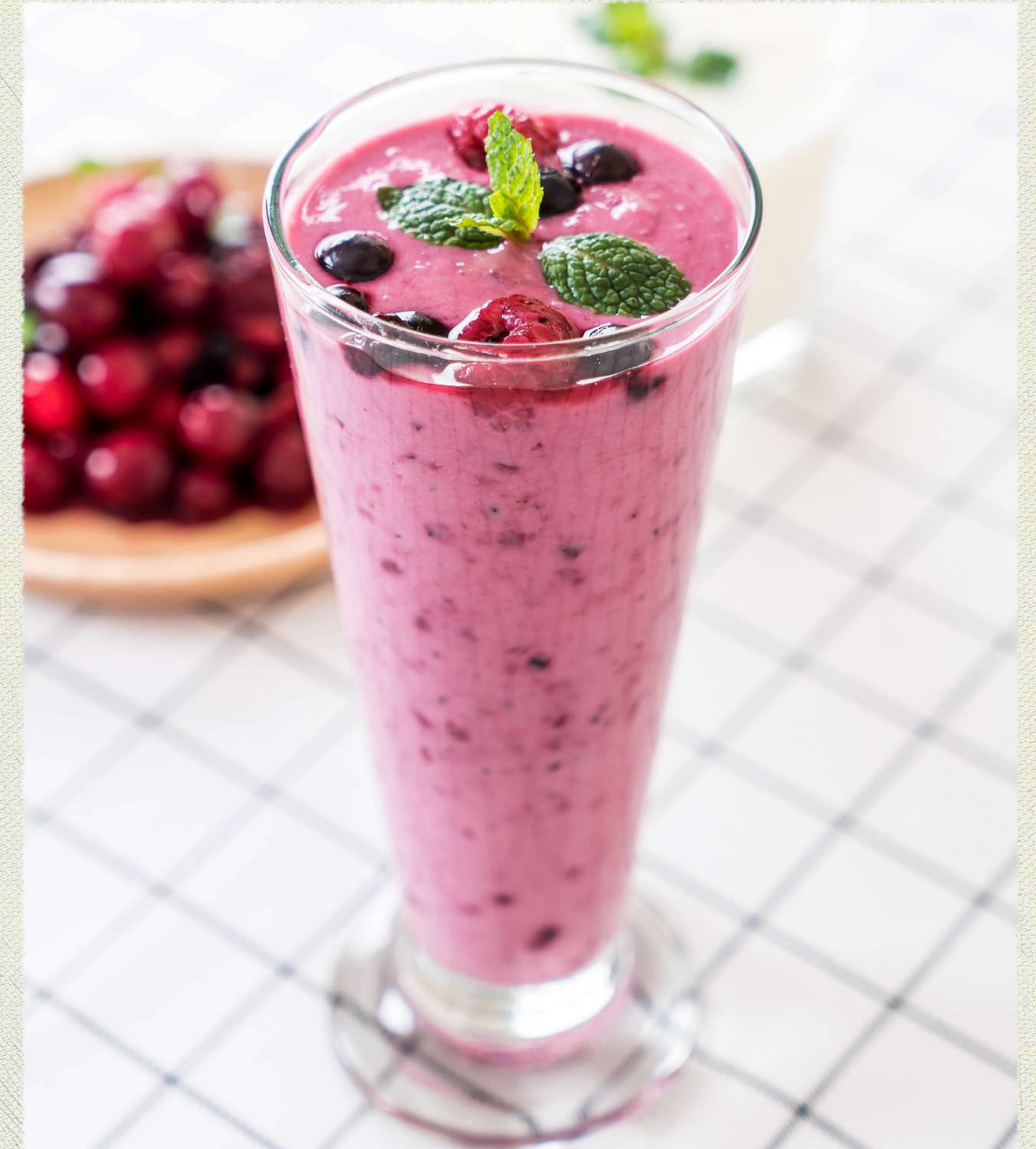
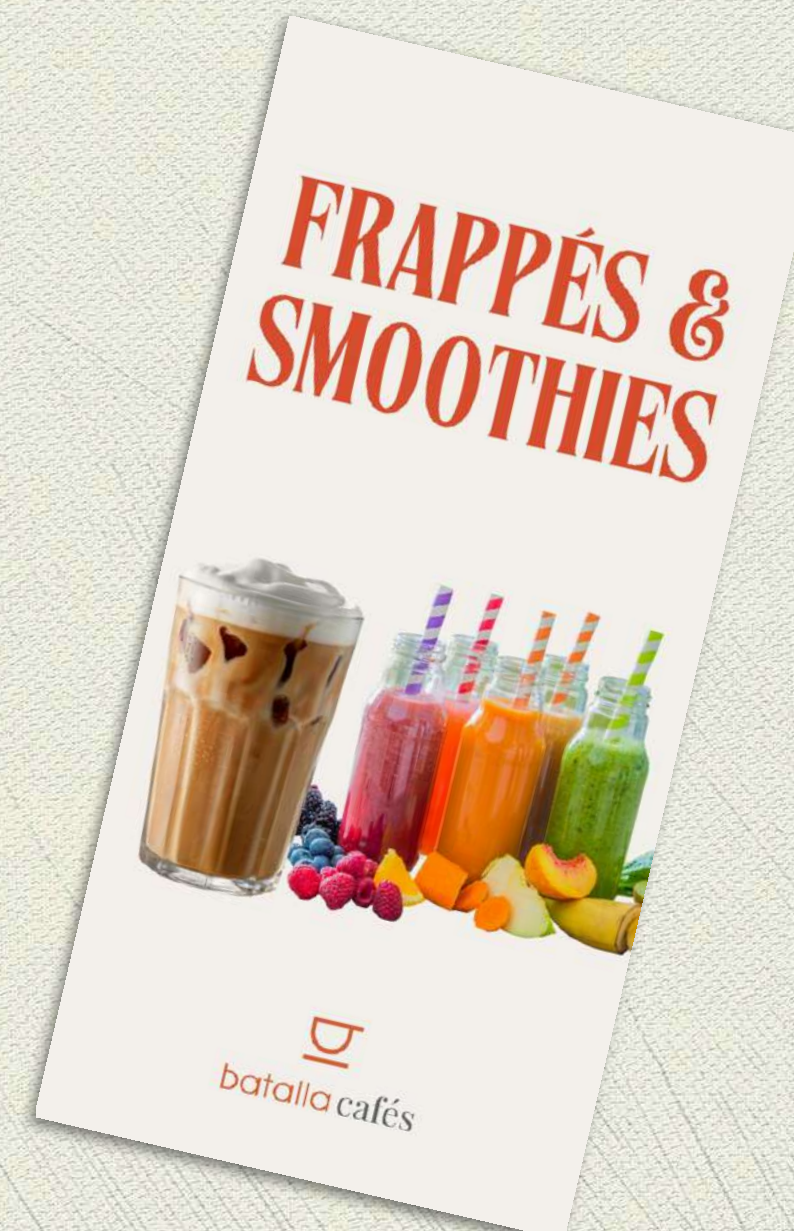


Smoothies

Combinado frío con hielo, leche y preparado de frutas:

MARACUYÁ
PLATANO
MELOCOTÓN
YUZU
FRUTOS ROJOS

(Pedir nuestra carta de Frappés & Smoothies)



Cafés Latte Aromatizados

Caramel iced latte

Llenar un vaso con abundante hielo.
Añadir 3 shots de sirope caramelo
Giffard. Añadir 100 ml de leche entera
y acabar con un café espresso (30ml)

Otros Siropes Giffard

Sirope de Avellana
Sirope de Vainilla
Sirope de Coco
Sirope de Caramelo
Sirope de Caramelo salado
Sirope de Cookie de Chocolate
Sirope de Te Verde Matcha



Café con naranja

Ron Coffee con naranja y hielo

Coctail preparado con ron (25 cc), café (35 cc) y un toque de Cointreau. Se sirve con mucho de hielo y un poco piel de naranja.

Iced Coffee Orange Juice

Prepara un café espresso. Dispón un vaso de vidrio con un poco de zumo de naranja y hielo. Finalmente, vierte lentamente el café.



Café con hielo y limón

Iced Coffee Lemon Juice

Prepara un café espresso. Dispón un vaso de vidrio con un poco de zumo de limón, al gusto, y hielo. Finalmente, vierte lentamente el café.

Mazagran portugués

En Portugal es una bebida de verano muy popular. Preparan un espresso fuerte, lo mezclan con mucho de zumo de limón, un poquito de azúcar y hielo. A veces, incluso añaden unas hojas de menta fresca o un poco de ron.



Affogato

Affogato

Helado de vainilla “ahogado” con
café espresso caliente.

A algunas de las variantes de affogato más populares
se le añaden unas gotas de Amaretto o de Grappa.



Tiramisú

El postre de café más popular

El tiramisú es un postre de cuchara frías de origen italiano.

Consta de una base de bizcocho, emborrachado con café, cubierto de una crema de mascarpone y decorada con cacao en polvo.

Si se quiere añadir licor al bizcocho, el Amaretto es el más tradicional, se trata de un licor italiano de gusto dulce que tiene un aroma muy característico de almendras y huesos de albaricoque.



Biscuit de naranja con café soluble y whisky



Al gusto de Lleida

Una idea original de km0

Añadir, a la naranja **Tropical GLAS**, unos granitos de café soluble **CAFESIN** de **Cafés Batalla**, y un poco de Whisky, Cointreau, o vuestro licor preferido.

Delicioso.





batalla cafés

THE ART OF COFFEE

<https://cafesbatalla.com/>