



batalla cafés

THE ART OF COFFEE

Estiu Calent, Negoci Actiu

Idees fresques i innovadores, amb cafè, per augmentar el teu negoci

Idees d'estiu, amb cafè

Begudes

- ◆ Espresso Tonic
- ◆ Cold Brew
- ◆ Cafè, tallat i variants de cafè amb gel
- ◆ Cafès frappés amb sabors
- ◆ Smoothies
- ◆ Cafè amb gel i taronja
- ◆ Cafè amb gel i llimona

Postres

- ◆ Affogato.
- ◆ Tiramisú
- ◆ Gelat de taronja de Lleida amb descafeinat i un raig de whisky

Espresso Tonic

La beguda de moda a Itàlia.

- 1 espresso (aprox. 35 ml). *Per a l'Espresso Tònic funcionen molt bé els cafès d'especialitat amb notes afruitades o florals.*
 - De 100 ml a 150 ml d'aigua tònica.
 - Gel (uns 5-6 glaçons, per a omplir el got).
- Servei: Got alt amb una rodanxa de taronja.



Cold Brew : Cafè infusionat en fred. Sofisticat i elegant

Recepta per a hostaleria

- Es recomana cafè **Port Moka**, **Tarrazú** o cafès d'especialitat d'alta gamma
- Moldre el cafè en gra (250 g) deixant una molta mitjana o mediogruesa.
(Podeu demanar cafè molt especial per a Cold Brew a Cafès Batalla)
- En un recipient tipus pot de vidre amb tapa hermètica, poseu el cafè molt i afegiu l'aigua (1.000 ml) Removeu o agiteu fins que el cafè es barregi homogèniament amb l'aigua.
- Deixeu reposar en la part menys freda de la nevera o bé a temperatura ambient, en un lloc fresc, lluny de fonts de calor i de la llum directa del sol, entre vuit i dotze hores. El resultat és un cafè molt concentrat.
- Filtreu-ho amb un bon filtre de paper i poseu la infusió en un recipient adequat per a guardar en la nevera.
- Com que és un cafè molt concentrat, serviu-ho amb molt de gel i una palleta.



Cafè, tallat i variants de cafè amb gel

A l'estiu, la majoria de les variants de cafè poden ser servides amb gel. Aquestes són algunes idees que poden ser populars.

CAFÈ AMB GEL & BAILEYS

El popular “carajillo” de Baileys també admet gel i altres variants com el Licor d'arròs.

GLAÇONS DE CAFÈ

Tingues a punt glaçons de cafè pel cafè amb gel o pel tallat amb gel.

ESPRESSO DOBLE AMB GEL

L'espresso de doble càrrega és molt més gustós pel cafè amb gel.

CAPUCCINO FRAPPÉ AMB GEL

El capuccino frappé es prepara amb gel picat.

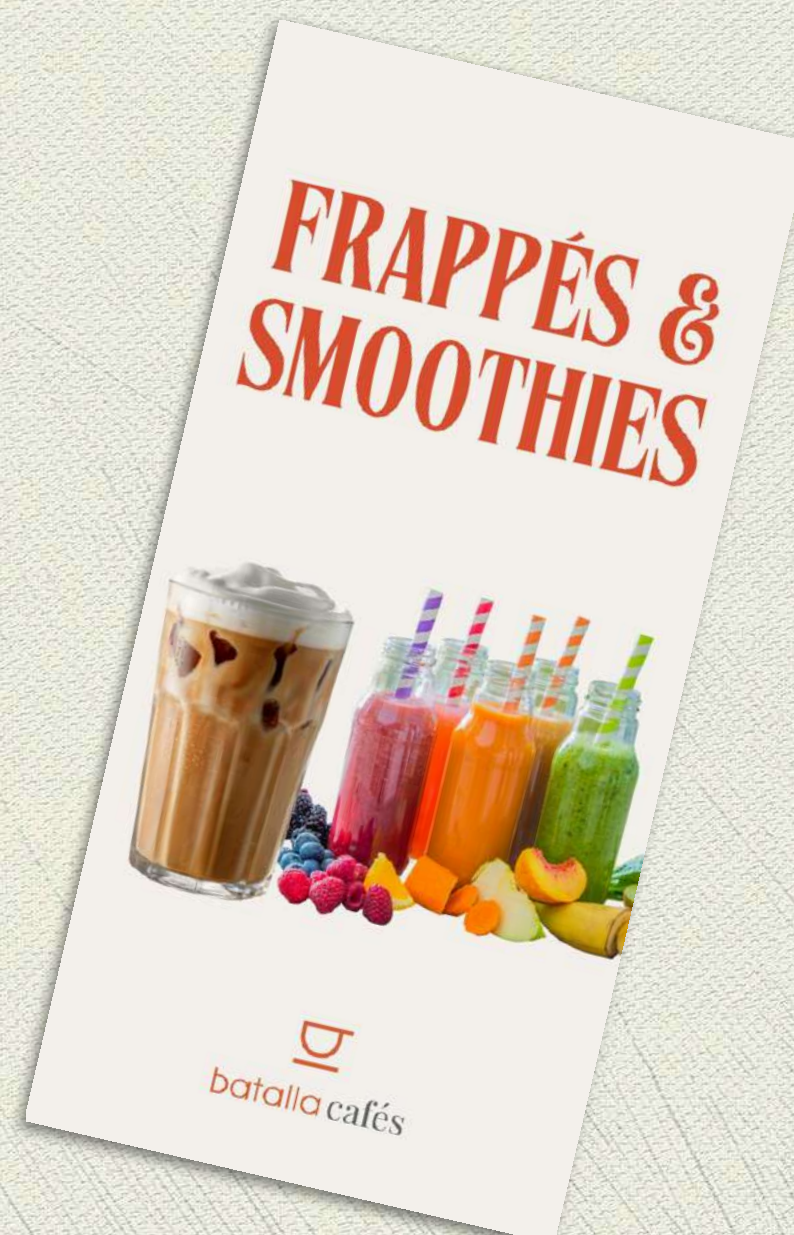


Café frappé amb sabors


batalla
cafés

Combinat fred amb gel, llet i sabors de:

CAFÈ
XOCOLATA
IOGUR



(Demaneu la nostra carta de Frappés & Smoothies)



Smoothies

Combinat fred amb gel, llet i preparats de fruites:

MARACUJÀ

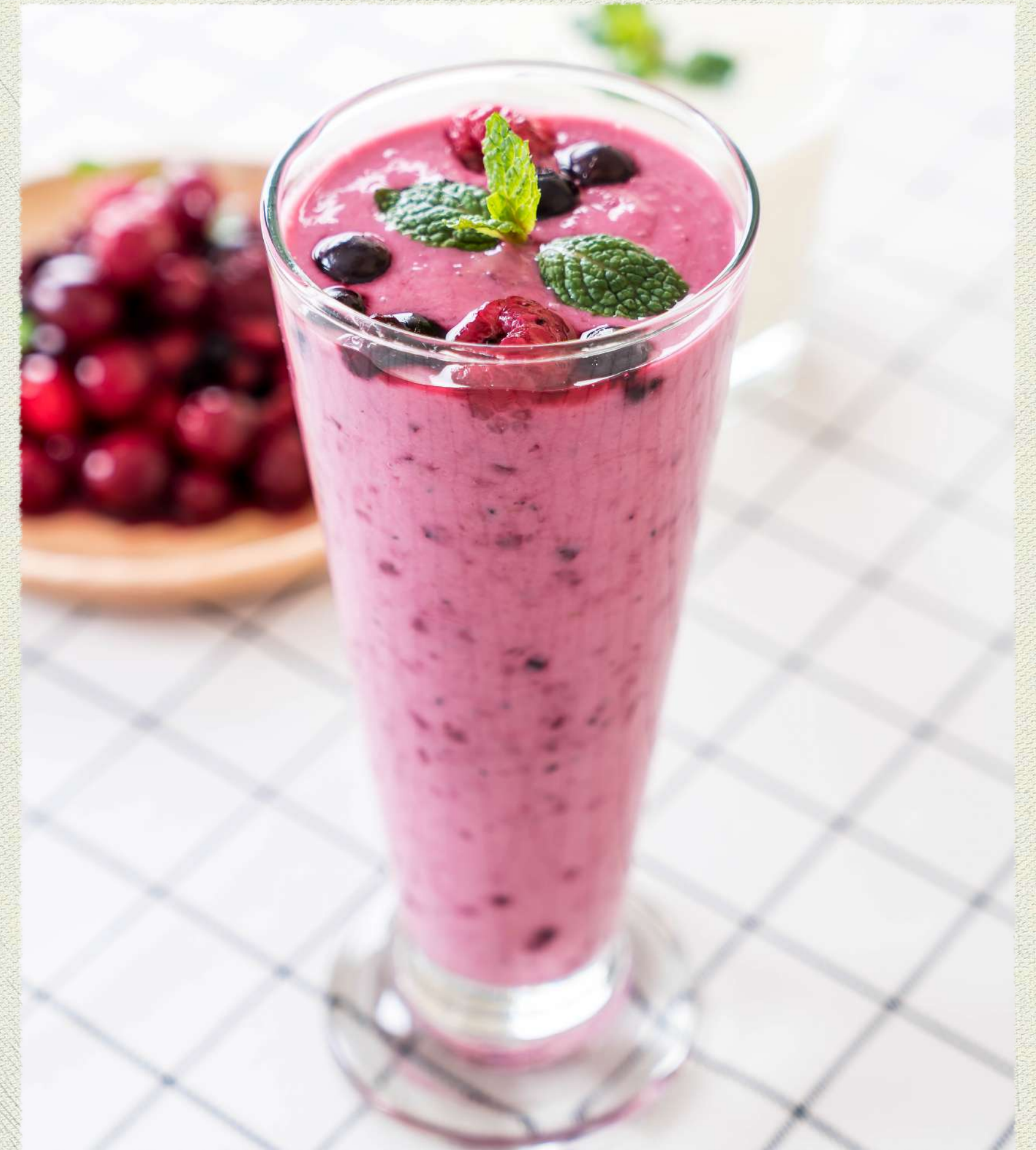
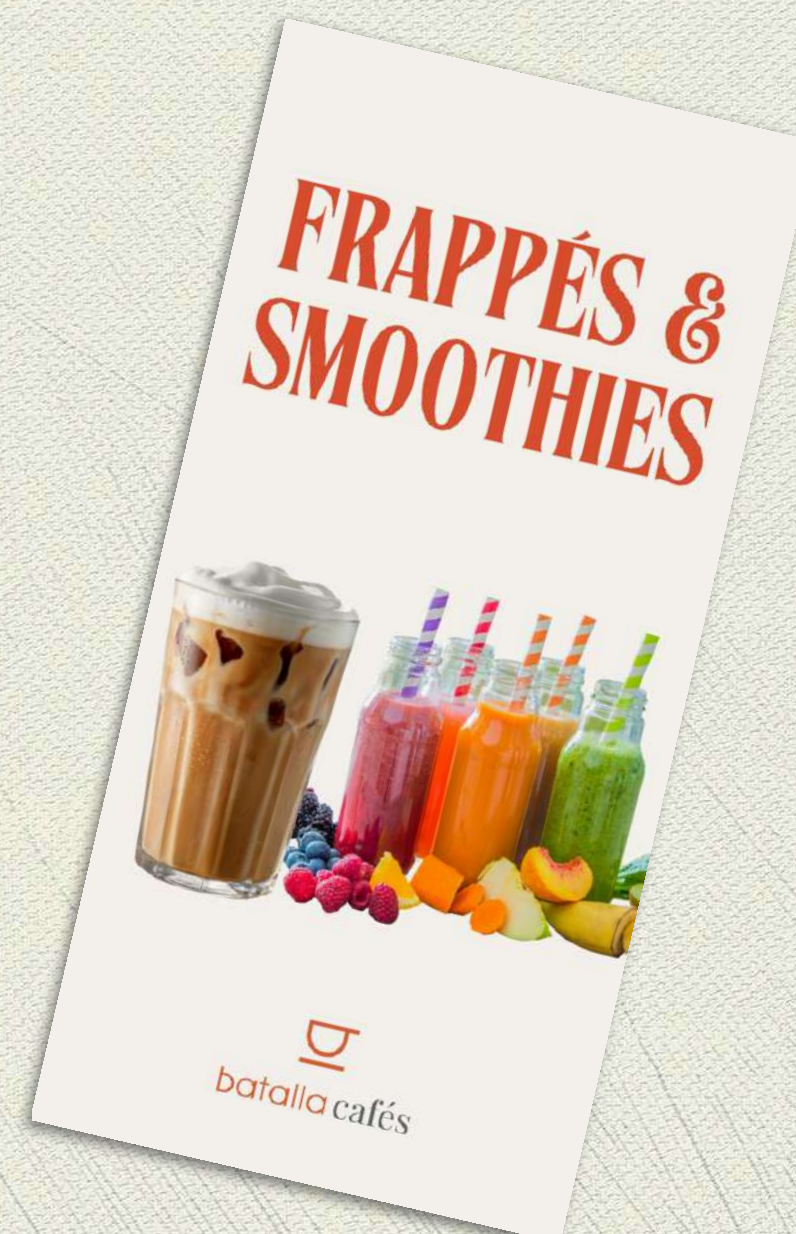
PLÀTAN

PRÉSSEC

IUZU

FRUITS VERMELLS

(Demaneu la nostra carta de Frappés & Smoothies)



Cafès Latte Aromatitzats

Caramel iced latte

Ompliu un got amb abundant gel. Afegir 3 shots de xarop de caramel Giffard. Afegiu 100 ml de llet sencera i acabeu amb un cafè espresso (30ml)

Altres Xarops Giffard

Xarop d'Avellana
Xarop de Vainilla
Xarop de Coco
Xarop de Caramel
Xarop de Caramel salat
Xarop de Cookie de Xocolata
Xarop de Te Verd Matcha



Cafè amb taronja

Ron Coffee amb taronja i gel

Coctail preparat amb rom (25 cc), cafè (35 cc), un toc de Cointreau. Se serveix amb molt de gel i pell de taronja.

Iced Coffee Orange Juice

Preparar un cafè espresso. A banda prepara un vas de vidre amb suc de taronja i gel . Aboca-hi lentament el cafè.



Cafè amb gel i llimona

Iced Coffee Lemon Juice

Prepara un cafè espresso. A banda posa, en un vas de vidre, suc de llimona i gel. Aboca-hi lentament el cafè.

Mazagran portuguès

A Portugal és una beguda d'estiu molt popular. Preparen un espresso fort, el barregen amb molt de suc de llimona, una miqueta de sucre i gel. A vegades, fins i tot hi afegeixen unes fulles de menta fresca o un raquet de rom.



Affogato

Affogato

Gelat de vainilla “ofegat” amb un cafè espresso calent.

A algunes de les variants d’affogato més populars hi afegeixen unes gotes d’Amaretto o de Grappa.



Tiramisú

Les postres de cafè més populars

El tiramisú són unes postres de cullera fredes d'origen italià.

Consta d'una base de pa de pessic, emborratxada amb cafè, coberta d'una crema feta amb una base de mascarpone i decorada amb cacau en pols a la seva superfície.

Si s'hi vol posar licor al pa de pessic, el més tradicional és l'Amaretto, un licor italià de gust dolç que té una aroma molt característica d'ametlles i pinyols d'albercoc.



Gelat de taronja amb cafè soluble i whisky

Amb gust de Lleida

Una idea original de km0

Poseu a la taronja Tropical GLAS uns granets de cafè soluble CAFESIN de Cafès Batalla, i un petit raig de Whisky, Cointreau, o el vostre licor preferit.

Deliciós.





batalla cafés

THE ART OF COFFEE

<https://cafesbatalla.com/>