

LOUCOS POR CAFÉ

RECEITAS:

- ICE COFFEE
- CAPPUCCINO MOCHA
- AFOGADO NO CAFÉ

Três receitas simples e deliciosas ideais para ser oferecidas na carta de drinks dos restaurantes, também pode-se fazer em casa. Serão apresentados, seja com equipamentos profissionais, seja com equipamentos caseiros. Descrição das Receitas:

ICE COFFEE

Em uma coqueteleira colocar 3 ou 4 pedras de gelo, dois cafés espresso curtos ou 60/70 ml de café caseiro mais encorpado. Adicionar uma dose (ml. 40/50) de um licor ou xarope sem álcool a gosto. Bater energicamente até sentir bem a mão bem gelada e o "barulho" do gelo bem "oco" devido a emulsão. Servir em uma taça Martini. Decorar a gosto (pode colocar chantilly), grãos de café, cacau em pó, canela em pó e dependendo do licor ou xarope adicionado.

CAPPUCCINO MOCHA

Em uma taça de vidro com alça, adicionar calda de chocolate no fundo (mais ou menos 1 cm.). Vaporizar o leite (bem frio) na máquina de café espresso. Para o modo caseiro, esquentar o leite (100 ml.) no micro-onda por 30/40 segundos. Colocar em um copo estreito e alto e bater com o mixer manual. Antes de adicionar na taça bater e rodear e colocar "tremendo" só no início, deixar dois milímetros para colocar o café espresso curto ou 30 ml. de café caseiro mais encorpado a fio!

AFOGADO AO CAFÉ

Em uma bonita taça de vidro, colocar 2 bolas de sorvete de baunilha ou creme. Adicionar o café espresso curto ou 30 ml. de café caseiro mais encorpado a fio.