



BEBIDAS
en
TENDENCIA
para
Baristas





Ingredientes:

- 250 ML DE LECHE PRESIDENT
- 25 ML SIROPE DE VAINILLA
- 3 GOTAS COLORANTE ALIMENTARIO

Preparación:

Cremamos la leche a una temperatura media (templada).

En la taza/biberón añadimos el sirope de vainilla para saborizar.

Añadimos las 3 gotas de colorante en la jarra.

Latteamos con la leche cremada la figura.

Decoramos con nubes de azúcar.

BabyChino





Ingredientes:

- 200 ML LECHE PRESIDENT
- 10 CL CREMA DE CARAMELO
- 2-3 HIELOS
- DECORAR SEGÚN CREATIVIDAD

Preparación:

En la batidora incorporamos todos los ingredientes y los trituramos hasta conseguir una consistencia cremosa. Servimos en jarra.

Para decorar utilizamos: 1 donut, huevos de chocolate, nata montada President, barquillos, almendra y natella y servimos con una caña ancha.

Brutus Freak Shake





Ingredientes:

- 140 ML LECHE PRESIDENT
- 1 ESPRESSO
- 2 CL SIROPE DE COOKIES
- NUESTRA NATA DE COOKIES
- 3 MINI COOKIES

Preparación:

Elaboramos nuestro café espresso y calentamos la leche produciendo poca crema. Añadimos el sirope de cookies al espresso. Incorporamos la leche y dejamos una parte de la taza sin rellenar para incorporar la nata y las cookies.

**Tip: Aplasta una galleta y espolvoréasela encima de la nata!*

Cookie Chino





Ingredientes:

- 150 ML LECHE PRESIDENT
- 3 COOKIES - 2 HIELOS

PARA LA NATA:

- 450 ML DE NATA LÍQUIDA PRESIDENT
- 40 ML DE SIROPE DE COOKIES
- 10 ML DE COLORANTE AZUL

Preparación:

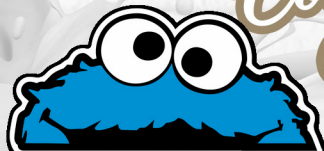
Mezclamos en la batidora la leche con las galletas y el hielo, lo trituramos hasta conseguir la textura deseada. Servimos en el recipiente y decoramos con nuestra nata azul, más los ojos y una cookie como boca.

*Tip: sustituye los hielos por helado de vainilla y podrás disfrutar de un batido mucho más cremoso.

Para elaborar la nata azul:

En un sifón de crema añadimos 450ml de nata líquida President, 40ml de sirope de cookies y 10 ml de colorante alimentario azul.

Mezclamos bien para disolver el colorante. Cerramos el sifón y añadimos una carga para crema. Agitar y mantener en frío.



Cookie Monster Milkshake





Ingredientes:

- 100 ML DE LECHE PRESIDENT
- 2 CL SIROPE DE COOKIES
- 2 CL SIROPE DE CHOCOLATE
- 1 ESPRESSO
- 2 HIELOS PICADOS

Preparación:

Colocamos el hielo picado, vertemos los siropes junto con el espresso y la leche (ya mezclados), decoramos la tierra con galletas trituradas y servimos con una caña estrecha decorada con hierbabuena para que parezca una planta.

Flower  coffee 





Ingredientes:

- 150 ML LECHE PRESIDENT
- 3 MORAS - 3 FRAMBUESAS - 2 FRESAS
- 3-4 HIELOS
- NATA MONTADA Y SIROPE O SALSA DE FRUTAS DEL BOSQUE
- (OPCIONAL COMO ENDULZANTE: PURÉ DE FRUTOS ROJOS. AZÚCAR LÍQUIDO O SIROPE DE ÁGAVE)

Preparación:

En batidora incorporamos todos los ingredientes y los trituramos bien. Comprobamos que la textura sea la deseada. Servimos en el vaso o copa. Decoramos y colocamos pajita.

**Tip: Añade los frutos rojos congelados de esta manera no se estropearán y aportarán frío y textura*

Smoothie de Frutas del Bosque





Ingredientes:

- 100 ML LECHE PRESIDENT
- 5 CL SIROPE DE WHISKY
- 2 ESPRESSOS

Preparación:

Preparamos los 2 espressos. Mientras calentamos nuestro sirope de whisky. Con la cafetera francesa, metemos aire a la leche para cremarla en frío. En el vaso añadimos primero el sirope, luego los espressos y por último nuestra crema con la ayuda de una cuchara larga con cuidado de no mezclar los ingredientes.

**Tip: el sirope lo podemos preparar con whisky, azúcar, una corteza de naranja y canela.*

Irish *Coffee*





Ingredientes:

- 1 SOBRE LECHE CONDENSADA PRESIDENT
- 1 CL SIROPE DE BROWNIE
- 80 CL LECHE PRESIDENT LA CRÈME
- 1 ESPRESSO

Preparación:

En un vaso con la parte inferior estrecha colocamos la leche condensada y con cuidado el sirope encima sin que se mezcle. Hacemos un espresso y mientras cremamos la leche (en frío o en caliente). Vertemos la leche cremosa en el vaso con ayuda de una cuchara para que no se mezcle y posteriormente incorporamos el espresso.

Latte Macchiato de brownie





Ingredientes:

- 100 ML LECHE PRESIDENT
- 100 ML NATA LÍQUIDA PRESIDENT
- 25 GR AZÚCAR
- SALSA DE FRUTAS DEL BOSQUE

Preparación:

En una Jarra para cremar añadimos la leche, nata líquida y el azúcar. Calentamos con cuidado en el vaporizador.

En un vaso añadimos la salsa de frutas del bosque y a continuación el contenido de la jarra con ayuda de una cuchara. Dejar atemperar unos minutos. Decorar con frutos rojos.

Panna Cotta





Ingredientes:

- 200 ML LECHE PRESIDENT LA CRÈME
- 10 CL CREMA DE CHOCOLATE BLANCO
- 2.5 CL SIROPE DE VAINILLA
- 2-3 HIELOS -COLORANTE ROJO

Preparación:

En la batidora incorporamos los hielos, la crema de chocolate, la leche y el sirope de vainilla y lo trituramos bien hasta obtener la textura deseada. Servimos en jarra.

Con el colorante teñimos de rosa la crema de chocolate blanco y la nata para montar. Decoramos con un bizcocho rosa, nubes de azúcar y servimos con caña gruesa.

Freak Shake Pantera Rosa





Ingredientes:

- 200 ML LECHE PRESIDENT LA CRÈME
- 1 PLÁTANO
- 3-4 FRESAS
- 2-3 HIELOS

Preparación:

En la batidora incorporamos todos los ingredientes y trituramos lentamente para obtener una textura más cremosa.

Servimos en la copa. Decoramos y colocamos caña ancha.

**Tip: Congela las fresas si tienes poca rotación y añade menos hielo a la hora de elaborarlo.*

Petit-suisse Smoothie





Ingredientes:

- 100 ML LECHE PRESIDENT LA CRÈME
- 3.5 CL DE CREMA DE COCO
- 3.5 CL RON BLANCO
- 3-4 TROZOS PIÑA NATURAL - 2-3 HIELOS

Preparación:

Incorporamos todos los ingredientes a la batidora, y trituramos a alta velocidad para obtener una textura más refrescante.

Servimos en copa. Decoramos y colocamos una caña ancha.

**Tip: puedes añadir un sobre de leche condensada President para aumentar dulzor y cremosidad.*

Piña Colada Smoothie





Ingredientes:

- 1 BATIDO CHOCOLATE PULEVA
- NATA MONTADA PRESIDENT
- 3 CL SIROPE PICANTE

Preparación:

En el vaso añadimos el sirope picante. Con ayuda de una cuchara vertemos nuestro batido Puleva (previamente agitado). Montamos la nata con ayuda de un sifón y la añadimos encima del batido.

Decoramos y servimos.

**Tip: Para dar mayor sensación de picante puedes probar a prepararlo caliente*

Spicy 
Milkshake





Ingredientes:

- 100 ML LECHE PRESIDENT LA CRÈME
- 2 CL SIROPE TÉ CHAI
- HIELO
- CANELA EN RAMA

Preparación:

Llenamos el vaso de hielo y añadimos el sirope de té Chai, incorporamos la leche y lo removemos todo bien. Colocamos la caña y decoramos.

Iced Chai Latte



PRÉSIDENT

Profesional

