



CAFETERAS EXPRESS

Recetas



SMARTCHEF

Despertá el alma

PEABODY



Chef Maximiliano Rossi

Maximiliano Rossi nació en Brasil en 1979. Estudió en el Instituto Argentino de Gastronomía (IAG).

Vivió 8 años en Europa perfeccionándose en las más prestigiosas cocinas de España y Francia, entre ellas ABaC (2 estrellas Michelin) y Jordi Parramon (1 estrella Michelin).

A su regreso al país, aplicó todo lo aprendido en el Restaurante Unik, que logró entrar en los 50 mejores restaurantes de América Latina.

Actualmente, además de dirigir su empresa de comida, se desempeña como asesor gastronómico de Peabody y nos deleita realizando creaciones exclusivas para que todo el que se anime pueda incursionar en el mundo de la cocina.

Descubrí todas las recetas en:

peabody.com.ar/recetas

INDICE

RECETAS DE CAFÉS

Irlandés	pág. 4
Frappuccino de canela y vainilla	pág. 5
Affogato	pág. 6
Jamaicano	pág. 7
Espresso romano	pág. 8
Hawaiano	pág. 9
Mocha	pág. 10
Bombón	pág. 11
Breve	pág. 12
Flan de café expresso y crema de licor de chocolate blanco	pág. 13

REFERENCIAS



TIEMPO DE
PREPARACIÓN



NIVEL DE
DIFICULTAD



CANTIDAD
DE PORCIONES





PREPARACIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN



IRLANDÉS

Ingredientes

60 ml. de café expreso.

30 ml. de whisky irlandés.

5 gr. de azúcar.

50 ml. de crema batida.

Procedimiento

En un recipiente vaporizar el whisky con el azúcar.

Esto le dará densidad al whisky para poder separar bien los colores.

Por otro lado, hacer un expreso doble.

Por último, servir el whisky en un vaso y agregar el café suavemente por un borde del vaso para mantener separados los líquidos.

Terminar con crema batida.



PREPARACIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN

FRAPPUCCINO DE CANELA Y VAINILLA

Ingredientes

- 60 ml. de café expreso.
- 75 ml. de leche.
- 50 ml. de crema batida.
- 4 unidades de hielo.
- 50 ml. de sirope de canela.
- 40 gr. de azúcar.
- 5 gr. de canela.
- 50 ml. de agua.

Procedimiento

Para el almíbar, llevar una olla pequeña al fuego con el agua, el azúcar y la canela. Hervir por 2 minutos.

En una licuadora mezclar el café, la leche, el sirope de canela frío, las gotas de esencia de vainilla y el hielo. Licuar a alta velocidad hasta conseguir una bebida frappé. Servir en un vaso alto y terminar con crema batida. Espolvorear con canela molida.

PEABODY



PREPARACIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN

Despertá el alma

AFFOGATO

Ingredientes

30 ml. de café expreso.

1 bocha de helado de crema.

Procedimiento

Colocar el helado en un vaso y servir el café recién hecho por encima.



PREPARACIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN

PEABODY

JAMAIQUINO

Ingredientes

60 ml. de café expreso.

30 ml. de licor de café.

c/n de crema batida.

Procedimiento

Calentar el licor de café con el vaporizador, servir el café y terminar con crema batida.





PREPARACIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN

EXPRESO ROMANO

Ingredientes

30 ml. de café expreso.

1/2 rodaja de limón.

Procedimiento

Hacer el expreso y servir con el limón fresco.



HAWAIIANO

Ingredientes

30 ml. de café expreso.
90 ml. de leche de coco.

Procedimiento

Hacer el café expreso y servir con la leche de coco caliente.





PREPARACIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN

MOCHA

Ingredientes

60 ml. de café expreso.

120 ml. de chocolate caliente.

c/n de crema batida.

Procedimiento

En una taza grande poner el expreso recién hecho, cubrir con el chocolate caliente y terminar con la crema batida.



RECETA CHOCOLATE CALIENTE: CALENTAR 80 ML. DE LECHE Y AGREGAR 40 GR. DE CHOCOLATE AMARGO. MEZCLAR. SERVIR CALIENTE.

BOMBÓN

Ingredientes

30 ml. de leche condensada.

30 ml. de café expreso.

Procedimiento

En la base de la taza colocar los 30 ml. de leche condensada y hacer el café sobre la misma.



PEABODY

PEABODY
SMARTCHEF

Despertá
el alma





PREPARACIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN

BREVE

Ingredientes

60 ml. de café expreso.

30 ml. de crema de leche.

30 ml. de leche.

Procedimiento

Mezclar la leche y la crema. Vaporizar hasta calentar.

Terminar el café con la mezcla encima.



PREPARACIÓN



DIFICULTAD



PORCIÓN

FLAN DE CAFÉ EXPRESO Y CREMA DE LICOR DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

200 ml. de café expreso.
160 ml. de crema de leche.
60 ml. de leche.
200 ml. de leche condensada.
4 huevos.
60 gr. azúcar.

Crema de licor

150 ml. de crema de leche.
50 ml. de licor de chocolate blanco.
2 cdas. de azúcar.

Procedimiento

Unir la leche con la crema y llevar a hervor.
Por otro lado, mezclar el café, los huevos, la leche condensada y el azúcar. Verter la preparación de leche y crema hirviendo sobre el resto de los ingredientes. Mezclar enérgicamente.
Volcar sobre el recipiente donde se va a cocinar y llevar a baño María en horno a 150 grados por 45 minutos/1 hora. El tiempo va depender del tamaño de los moldes.
Enfriar 1 hora a temperatura ambiente y refrigerar por 4 horas antes de desmoldar.

Para la crema de licor, combinar todos los ingredientes y batir hasta alcanzar el punto deseado. Cubrir el flan con la crema antes de servir.



Despertá el alma ■

PEABODY

PEABODY
SMARTCHEF
Despertá el alma



Seguinos en facebook.com/peabodyhogar

www.peabody.com.ar