



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

BATIDO CREMOSO DE CAFÉ CON HELADO

Receta rápida, proporciones exactas y consejos para conseguir una textura perfecta



RECETA FÁCIL PARA PREPARAR EN CASA

Una bebida fría, espesa y cremosa elaborada con café concentrado, helado de vainilla y una pequeña cantidad de leche. Puedes prepararla con cafetera italiana, espresso, cápsulas, prensa francesa, cafetera de goteo, cold brew o café soluble.



INFORMACIÓN RÁPIDA

- ★ Dificultad: fácil
- 🕒 Preparación activa: 5 minutos
- ❄️ Enfriado del café: aproximadamente 30 minutos
- ☕ Porciones: 1 vaso grande
- 🥤 Utensilio principal: licuadora o batidora de vaso
- 👍 Resultado: batido espeso, frío y cremoso



INGREDIENTES

- 150 g de helado de vainilla



- 50 ml de café frío y concentrado



- 30-50 ml de leche fría



- 1 cucharadita de cacao puro, opcional



- Nata montada, sirope o helado para decorar, opcionales



PREPARACIÓN PASO A PASO

1



Prepara el café — Prepara 50 mililitros de café concentrado. Déjalo enfriar a temperatura ambiente y después refrigéralo hasta que esté completamente frío.

2



Añade los líquidos — Vierte el café frío y 30 mililitros de leche en el vaso de la licuadora.

3



Incorpora el helado — Añade los 150 gramos de helado en cucharadas pequeñas. Evita introducirlo como un bloque compacto.

4



Licúa — Bate durante 15-25 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea, espesa y cremosa.

5



Ajusta la textura — Añade más leche, una cucharada cada vez, únicamente cuando el batido esté demasiado espeso.

6



Sirve — Vierte el batido en un vaso frío y decora con cacao, nata, sirope o una pequeña bola de helado.



BARISTA CASERO

baristacasero.com

PÁGINA

1



CAFETERAS COMPATIBLES



Cafetera italiana — Utiliza 50 ml de café de moka frío. Es una de las mejores opciones porque aporta intensidad con poco líquido.



Máquina de espresso — Prepara un espresso doble corto de 40-50 ml y déjalo enfriar por completo.



Cafetera de cápsulas — Selecciona una cápsula intensa y una extracción corta de aproximadamente 40-50 ml.



Prensa francesa — Prepara el café más concentrado de lo habitual. Utiliza entre 50 y 60 ml una vez frío.



Cafetera de goteo — Aumenta la proporción de café molido y utiliza entre 50 y 60 ml. Evita emplear una taza completa.



Cold brew — Utiliza 50 ml de concentrado de cold brew. Si está listo para beber y es poco intenso, reduce la cantidad de leche.



Café soluble — Disuelve dos cucharaditas en 40 ml de agua. Déjalo enfriar antes de añadirlo al helado.



CÓMO AJUSTAR EL BATIDO

Resultado deseado	Ajuste
Más espeso	Añade más helado
Más ligero	Añade leche poco a poco
Más intenso	Usa espresso, moka o café soluble concentrado
Menos dulce	Elimina los siropes y utiliza cacao puro
Más cremoso	Añade una cucharada de nata
Sabor moca	Incorpora cacao o helado de chocolate
Sin lácteos	Usa helado vegetal y bebida de avena o soja



CONSEJOS IMPORTANTES

- No añadas café caliente.
- Empieza siempre con poca leche.
- No necesitas cubitos de hielo.
- Enfía el vaso antes de servir.
- Licúa únicamente durante el tiempo necesario.
- Sirve el batido inmediatamente.
- Reserva una pequeña bola de helado para la presentación.



VARIACIONES



Batido moca — Añade una cucharadita de cacao puro o sustituye parte del helado de vainilla por helado de chocolate.



Batido con caramelo — Incorpora una cucharadita de salsa de caramelo y utiliza una pequeña cantidad para decorar el vaso.



Batido vegano — Utiliza helado vegetal y bebida de avena, soja o almendra.



Batido descafeinado — Prepara el café con granos, cápsulas o café soluble descafeinado. Las cantidades no cambian.



CONSERVACIÓN

Consume el batido inmediatamente. Si se guarda en el refrigerador, el helado se derrite y la mezcla pierde cuerpo y espuma.



Puedes preparar el café con varias horas de antelación y mantenerlo tapado en el refrigerador.



FÓRMULA FÁCIL DE RECORDAR

150 g de helado + 50 ml de café frío + 30-50 ml de leche

Empieza con poca leche y añade más únicamente cuando sea necesario.



**BARISTA
CASERO**

baristacasero.com

PÁGINA
2