



**BARISTA
CASERO**

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Cold Brew Tonic

Receta fría, cítrica y burbujeante
para preparar en casa.



5 minutos



Dificultad fácil



1 vaso



Sin alcohol



Lo que necesitas



60 ml de concentrado
de cold brew



120-150 ml de agua tónica



Cubos grandes de hielo



Piel de naranja



Sirope simple opcional

Prepáralo en 4 pasos

1. Enfría el vaso y los ingredientes.
2. Añade hielo y sirve primero la tónica.
3. Vierte el cold brew lentamente.
4. Aromatiza, prueba y mezcla suavemente.



Proporción:

1 parte de cold brew + 2 o 2,5 partes de tónica



La clave de las burbujas:

utiliza una tónica recién abierta y no remuevas la bebida más de una vez.



¿No tienes concentrado?

Utiliza 120 ml de cold brew listo para beber y 120 ml de tónica.



Amargo: añade más café o unas gotas de sirope.



Débil: aumenta la cantidad de cold brew.



Aguado: utiliza ingredientes fríos y hielo grande.



Sin gas: cambia la tónica y remueve menos.



Guarda esta ficha para tu próxima receta de café frío.



baristacasero.com

Cold Brew Tonic · Café frío, tónica, hielo y naranja.