



**BARISTA
CASERO**

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA



RÁPIDO

Ideal para cualquier día



CREMOSO

Textura suave y deliciosa



REFRESCANTE

Perfecto para cualquier época



FÁCIL

Paso a paso sin complicaciones



CAFÉ EN CASA

Sabor de cafetería hecho por ti



Frappuccino casero cremoso

Receta fácil estilo cafetería

INFORMACIÓN DE LA RECETA



Tiempo de preparación:
5 minutos



Dificultad:
fácil



Tiempo de enfriado:
15-30 minutos



Porciones:
1 vaso grande



Tiempo total:
20-35 minutos



Cantidad aproximada:
350-400 ml



Equipo necesario:
Licuadora apta para triturar hielo



INGREDIENTES PARA UN VASO

- 60 ml de café concentrado y completamente frío.
- 60 ml de leche entera o bebida de avena.
- 150 g de hielo.
- 1 cucharada de azúcar, sirope o endulzante.
- ½ cucharadita de extracto de vainilla, opcional.
- Nata montada, opcional.
- Cacao, canela, chocolate o caramelo para decorar, opcionales.



CAFETERAS COMPATIBLES

Puedes preparar el café con:

- Cafetera espresso.
- Cafetera italiana.
- Prensa francesa.
- Cafetera de goteo.
- Cafetera de cápsulas.
- AeroPress.
- Café soluble.
- Concentrado de cold brew.

Nota: El café debe ser intenso y estar completamente frío antes de mezclarlo con el hielo.



PREPARACIÓN (10 PASOS)

- 1 Prepara 60 ml de café concentrado.
- 2 Deja que el café se enfríe por completo.
- 3 Añade a la licuadora el café, la leche, el endulzante y la vainilla.
- 4 Incorpora los 150 g de hielo.
- 5 Tritura con tres o cuatro pulsaciones cortas.
- 6 Licúa a velocidad media y termina a velocidad alta durante unos segundos.
- 7 Detén la licuadora cuando la mezcla sea uniforme y cremosa.
- 8 Ajusta la textura si fuera necesario.
- 9 Sirve inmediatamente en un vaso frío.
- 10 Decora con nata, cacao, chocolate o caramelo.



CANTIDADES SEGÚN LAS PORCIONES

Porciones	Café frío	Leche	Hielo	Endulzante
1 vaso	60 ml	60 ml	150 g	1 cucharada
2 vasos	120 ml	120 ml	300 g	2 cucharadas
4 vasos	240 ml	240 ml	600 g	4 cucharadas

★ Si la licuadora es pequeña, prepara cuatro vasos en dos tandas para evitar sobrecargar el motor.



CÓMO CORREGIR LA TEXTURA

Problema	Solución rápida
Queda muy líquido	Añade dos o tres cubos de hielo y licúa brevemente
Queda demasiado espeso	Añade leche cucharada a cucharada
Tiene poco sabor a café	Utiliza un café más concentrado
Queda demasiado granizado	Añade una cucharada de leche
Tiene trozos grandes de hielo	Utiliza pulsaciones cortas y vuelve a licuar
Se separa rápidamente	Licúa unos segundos y sirve inmediatamente
Tiene demasiada espuma	Reduce el tiempo de licuado
La licuadora se bloquea	Detén el motor y añade una cucharada de leche



VARIACIONES RÁPIDAS

- ☞ **Frappuccino de moka:** Añade una cucharada de cacao y una cucharada de sirope de chocolate.
- ☞ **Frappuccino de caramelo:** Añade una cucharada de salsa de caramelo y reduce la cantidad de azúcar.
- ☞ **Frappuccino de vainilla:** Utiliza una cucharadita completa de extracto de vainilla.
- ☞ **Frappuccino sin azúcar añadido:** Omite el azúcar y utiliza leche, siropes y coberturas sin azúcar añadido.
- ☞ **Frappuccino con leche vegetal:** Utiliza bebida de avena para conseguir una textura más cremosa.
- ☞ **Frappuccino descafeinado:** Sustituye el café por la misma cantidad de café descafeinado.



CONSEJOS IMPORTANTES

- ☞ Utiliza únicamente una licuadora apta para triturar hielo.
- ☞ No añadas el café caliente directamente sobre el hielo.
- ☞ Empieza con pulsaciones cortas y aumenta la velocidad gradualmente.
- ☞ Añade los ajustes poco a poco.
- ☞ Puedes sustituir parte del hielo por cubos de café.
- ☞ Enfría el vaso antes de servir.
- ☞ Consume el frappuccino inmediatamente.
- ☞ La nata y las coberturas son completamente opcionales.



TIP BARISTA

Para un sabor aún más intenso, prepara el café la noche anterior y guárdalo en la nevera. También puedes congelar cubos de café para que tu frappuccino no se diluya.

UN FRAPPUCCINO CREMOSO,
FRÍO Y DELICIOSO... ¡HECHO POR TI!

