



BARISTA CASERO

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Mocaccino helado con crema batida



Porciones:
1 vaso grande



Preparación:
10 minutos



Tiempo total:
15 minutos



Dificultad:
Fácil



INGREDIENTES

Mocaccino

- 60 ml de espresso o café concentrado
- 200 ml de leche fría
- 1 cucharada de salsa de chocolate
- 6–8 cubos de hielo o cubos de café
- Azúcar al gusto
- ¼ de cucharadita de vainilla, opcional

Crema batida

- 80 ml de crema para batir bien fría
- 1 cucharadita de azúcar glas
- Unas gotas de vainilla, opcionales

Decoración

- Salsa de chocolate
- Cacao en polvo
- Virutas de chocolate



Truco

Utiliza cubos de café congelado para mantener la bebida fría sin que pierda intensidad.

PREPARACIÓN

1. Prepara el espresso o café concentrado.
2. Disuelve el chocolate en el café caliente.
3. Añade la leche fría y mezcla.
4. Prueba y agrega azúcar solo cuando sea necesario.
5. Llena un vaso alto con hielo o cubos de café.
6. Vierte la mezcla sobre el hielo.
7. Bate la crema fría con el azúcar glas hasta formar picos suaves.
8. Coloca la crema sobre el mocaccino.
9. Decora con chocolate o cacao.
10. Sirve inmediatamente.



Sin cafetera espresso

- Cafetera italiana: 70–90 ml de café.
- Cápsulas: dos espressos cortos.
- Café soluble: dos cucharaditas en 60 ml de agua.
- Cold brew: 60–90 ml de concentrado.
- Café de filtro: 90–120 ml de café fuerte.



Ajuste del chocolate

- Sabor suave: 2 cucharaditas.
- Sabor equilibrado: 1 cucharada.
- Sabor intenso: 1½ cucharadas.
- Tipo postre: 2 cucharadas.



Consejo: prueba la bebida antes de añadir azúcar, ya que el chocolate y la crema batida también aportan dulzor.



baristacasero.com