



**BARISTA
CASERO**
TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Frappuccino de Toffee casero

Una bebida fría, cremosa y golosa
con café y salsa de toffee



1 ración



10
minutos



Dificultad
fácil



Vaso de
450-500 ml



Tipo de receta:
bebida fría de café



Intensidad
recomendada:
equilibrada

UTENSILIOS

- Batidora de vaso o licuadora apta para triturar hielo.
- Vaso medidor.
- Báscula de cocina.
- Vaso alto.
- Pajita ancha.

CAFÉ RECOMENDADO

- Dos espressos.
- 80-90 ml de café de cafetera italiana.
- Dos cápsulas de espresso o ristretto.
- 90 ml de café concentrado de prensa francesa.
- 90 ml de café concentrado de cafetera de goteo.
- 80-90 ml de cold brew concentrado.
- Dos cucharaditas de café soluble disueltas en 80 ml de agua.

El café debe estar completamente frío antes de añadirlo a la licuadora.

INGREDIENTES

- ☐ 80 ml de café concentrado frío, aproximadamente 1/3 de taza.
- ☐ 120 ml de leche fría, aproximadamente 1/2 taza.
- ☐ 150 g de hielo, entre 8 y 10 cubitos medianos.
- ☐ 35 g de salsa de toffee, unas 2 cucharadas.
- ☐ 1/2 cucharadita de extracto de vainilla, opcional.
- ☐ 1 pizca pequeña de sal.
- ☐ 30-40 g de nata montada, opcional.
- ☐ 10 g de salsa de toffee para decorar.

PREPARACIÓN

1. Prepara el café mediante el método que prefieras.
2. Mientras todavía esté templado, añade la salsa de toffee, la vainilla y una pizca de sal. Remueve hasta que la salsa se disuelva.
3. Deja enfriar completamente la mezcla de café y toffee.
4. Vierte la leche fría en la licuadora.
5. Añade la mezcla de café y toffee.
6. Incorpora los 150 g de hielo.
7. Tritura a velocidad alta durante 20-30 segundos, hasta que no queden trozos grandes de hielo.
8. Comprueba la textura. Debe caer lentamente al servirla, mantenerse homogénea y poder beberse con una pajita ancha.
9. Vierte inmediatamente en un vaso alto.
10. Decora con nata montada y un poco de salsa de toffee.

ESCALA DE INTENSIDAD

- Suave** — 60 ml de café; 140 ml de leche; 35-40 g de toffee. Resultado más dulce, lácteo y con menor intensidad de café.
- Equilibrada** — 80 ml de café; 120 ml de leche; 35 g de toffee. Resultado compensado, con presencia de café y sabor cremoso a toffee.
- Cafetera** — 100 ml de café; 90 ml de leche; 25-30 g de toffee. Resultado más intenso y menos dulce. Puedes sustituir la mitad del hielo por cubitos de café.

CÓMO CORREGIR LA TEXTURA

- **Demasiado líquido:** añade dos cubitos y tritura durante cinco segundos.
- **Demasiado espeso:** incorpora una cucharada de leche y vuelve a triturar.
- **Sabe poco a café:** utiliza café más concentrado o cubitos de café.
- **Está demasiado dulce:** añade un poco de café frío, leche o una pizca de sal.
- **El toffee forma pegotes:** disuélvelo primero en el café templado.
- **Quedan trozos de hielo:** utiliza pulsaciones cortas a máxima potencia.

CONSEJOS PARA QUE QUEDE CREMOSO

- ✓ No viertas café caliente sobre el hielo.
- ✓ Añade los líquidos antes que los cubitos.
- ✓ No tritures durante más tiempo del necesario.
- ✓ Utiliza leche entera o bebida de avena estilo barista.
- ✓ Sirve el frappuccino inmediatamente.
- ✓ Enfía el vaso antes de servir para mantener mejor la textura.

SUSTITUCIONES

- Sin lactosa:** utiliza leche, nata y salsa de toffee sin lactosa.
- Con bebida vegetal:** la bebida de avena estilo barista ofrece una textura especialmente cremosa.
- Sin cafeína:** utiliza café descafeinado.
- Sin nata montada:** sirve la bebida únicamente con salsa de toffee.
- Con dulce de leche:** sustituye el toffee por 30 g de dulce de leche y disuélvelo previamente en el café.



CONSERVACIÓN

El frappuccino debe consumirse recién preparado. No se recomienda guardarlo una vez triturado porque el hielo se derrite y la bebida termina separándose.

El café puede prepararse con antelación y conservarse refrigerado en un recipiente cerrado.



**BARISTA
CASERO**
TODO SOBRE CAFÉ EN CASA



<https://baristacasero.com/recetas-con-cafe/frappuccino-toffee-receta/>

Consulta la receta completa, las variaciones y el toffee casero en nuestra web

