



**BARISTA
CASERO**

TODO SOBRE CAFÉ EN CASA

Iced MOCHA CASERO

Receta fría de café con chocolate
lista en 5 minutos



5 minutos



Fácil



1 porción



Sin batidora



Vaso recomendado:
300-350 ml



Método principal:
espresso

INGREDIENTES

- 1 espresso doble, de 50 a 60 ml
- 1 cucharada de sirope de chocolate
- 150-180 ml de leche fría
- 6-8 cubitos de hielo
- Nata, cacao o espuma fría, opcional



PREPARACIÓN

1. Prepara un espresso doble.
2. Añade el sirope de chocolate al café caliente.
3. Remueve hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Incorpora aproximadamente 50 ml de leche.
5. Llena un vaso con cubitos de hielo.
6. Añade el resto de la leche.
7. Vierte la mezcla de café y chocolate.
8. Remueve, prueba y ajusta el dulzor.
9. Decora al gusto y sirve inmediatamente.

RESULTADO EN TAZA



Cremoso



Refrescante



Chocolateado



<https://baristacasero.com>

ALTERNATIVAS SEGÚN EL TIPO DE CAFETERA

	Espresso	50-60 ml
	Cafetera de cápsulas	dos extracciones cortas
	Cafetera italiana	60-80 ml
	Prensa francesa	80-100 ml de café fuerte y frío
	Cafetera de goteo	80-100 ml de café concentrado
	Cold brew	70-90 ml de concentrado
	Café soluble	dos cucharaditas en 50-60 ml de agua



CONSEJO DEL BARISTA

Usa café frío de calidad y hielo fresco: el secreto para un iced mocha equilibrado y sin aguarde.



ALTERNATIVAS AL SIROPE

- 1-2 cucharaditas de cacao puro más endulzante
- 15-20 g de chocolate negro
- 1 cucharada de ganache
- Leche con chocolate en sustitución de la leche normal

★ TRES CLAVES PARA QUE SALGA BIEN



Disuelve el chocolate antes de añadir el hielo



Utiliza café concentrado para que no pierda intensidad



Añade el hielo al final para evitar una bebida aguada



SOLUCIÓN RÁPIDA DE PROBLEMAS

- ⚠ **Con grumos:** prepara una pasta de cacao con líquido caliente
- ⚠ **Demasiado dulce:** añade más café o leche sin azúcar
- ⚠ **Poco intenso:** utiliza espresso doble o reduce la leche
- ⚠ **Aguado:** emplea menos hielo o cubitos de café
- ⚠ **Chocolate en el fondo:** mézclalo primero con el café caliente



VARIACIONES

- Con leche de avena
- Sin lactosa
- Vegano
- Descafeinado
- Sin azúcar añadido
- Con espuma fría
- Con cubitos de café

PRESENTACIÓN SUGERIDA



Vaso alto con mucho hielo



Chorrea sirope de chocolate



Vierte la mezcla lentamente



Añade nata o espuma fría



Espolvorea cacao o chocolate rallado

