



EMCEBAR

# COCTELERÍA CON CAFÉ

Recetas para tu negocio  
o para hacer en casa



# CAFÉ CON CHATA



## Ingredientes

- 1 ½ oz de Run Chata
- 1 ½ oz de café espresso
- 1 oz de leche
- ¾ de hielo

## Preparación

1. Agrega todos los ingredientes a tu shaker.
2. Agita el shaker por unos segundos.
3. Sirve en vaso y decora con sirope de chocolate o canela molida.





# CAFÉ VIENÉS



## Ingredientes

- 1 oz de espresso
- 1 oz de licor de café (Kahlúa)
- ½ oz de cajeta quemada
- Crema batida

## Preparación

1. En una taza, coloca la cajeta quemada.
2. Agrega el licor de café y el espresso.
3. Mezcla los ingredientes.
4. Finalmente sirve y decora con la crema batida.





# CAFÉ CUBANO



## Ingredientes

- 8 oz de café americano
- 1 ½ de ron (de preferencia de la marca Havana Club)
- ¾ de hielo
- Crema batida
- Canela molida

## Preparación

1. En un shaker, agrega todos los ingredientes.
2. Agítalo por unos momentos.
3. Sirve con todo y hielo, método también conocido como “término sucio”.
4. Finalmente decora con la crema batida y escarchar con la canela molida.

Nota: También puedes agregar un poco de azúcar mascabada en la superficie tanto para decorar como para dar un toque adicional de sabor con esta capa.



## Ingredientes

- 1 ½ oz de espresso
- 1 ½ oz de mezcal
- 2 cucharadas de azúcar mascabada
- ¾ de hielo

## Preparación

1. En un shaker, agrega todos los ingredientes.
2. Agítalo por unos momentos.
3. Sirven el respectivo vaso.





# IRISH COFFEE



## Ingredientes

- 2 oz de espresso
- 1 cucharada de azúcar mascabada
- 2 oz de whisky bourbon
- 2 oz de leche condensada
- 1 oz de fireport
- $\frac{3}{4}$  de hielo

## Preparación

1. En un shaker, agrega todos los ingredientes.
2. Agítalo por unos momentos.
3. Sirve en su respectivo vaso.

Nota: Puedes decorar con algunos granos de café en la superficie, así como canela molida o hasta cacao en polvo y crema batida.



# ¿No son suficientes bebidas para ti?



¿Quieres aprender más recetas para tu negocio o para hacer en casa?

EMCEBAR tiene cursos para **bares, cafeterías y amantes de la coctelería con café**. Tanto para los que quieren practicar como para los que prefieren aprender en línea desde casa.

Así que mira el catálogo de cursos que tenemos para ti, o pide más informes por whatsapp:



[www.emcebar.org.mx](http://www.emcebar.org.mx)