



RECETARIO DE LA COMBINACIÓN PERFECTA





Tiempo de preparación

10 min más refrigeración



Porciones



BOMBA DE CHOCOLATE



PREPÁRALO CON:

Ingredientes:

- 2 globos de plástico chicos
- Aceite en aerosol
- 1 barra de chocolate amargo, fundida (150 g)
- 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 4 cucharadas de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Original
- ½ taza de malvaviscos de colores
- Crema Batida
- 2 tazas de agua caliente

Preparación:

1. Infla los globos, rocía con un poco de aceite, sumerge en el chocolate fundido casi hasta que cubra por completo y enfría hasta que se endurezca el chocolate.
2. Desinfla los globos y desprende las bombas de chocolate. Rellena las bombas de chocolate con el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Original y los malvaviscos. Coloca un poco de crema batida en el hueco que queda en la superficie.
3. Sirve las bombas en 2 tazas, vierte encima el agua caliente y disfruta.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

10 min más refrigeración



Porción



VAINILLA SHAKE EXTRA EXTRACREMOSO



Ingredientes:

- 30 ml de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Extra Cremoso
- 1 cda de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 2 bolas de helado sabor vainilla
- 60 ml de agua
- 1 Cereza
- Crema batida

Preparación:

1. En una licuadora agrega el sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Extra Cremoso, la cucharada de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, el agua y el helado.
2. Licúa hasta tener una consistencia homogénea.
3. Vierte en un vaso y decora con crema batida y una cereza.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

10 minutos



Porción



VAINILLA BOBA CAFÉ



PREPÁRALO CON:

Ingredientes:

- 1 cda de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Sabor Vainilla
- 1 cda de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 1 taza de agua caliente
- 1 taza de hielos
- ¼ de taza de perlas de tapioca negras
- 30 ml de jarabe natural

Preparación:

1. En un vaso disolver Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® con el agua caliente.
2. Agrega el Sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Sabor Vainilla y el jarabe natural e integrar.
3. Agrega las perlas de tapioca negras (prepararlas según las instrucciones del empaque).
4. Agrega hielos y disfruta.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

15 minutos



Porción



TOFFEE NUT LATTE



Ingredientes:

- 90 ml de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Sabor Canela
- 2 cdas de café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 1 taza de agua caliente
- 1 cda de esencia de nuez
- 30 ml de jarabe de caramelo
- 1 cda de nueces troceadas
- Crema batida

Preparación:

1. En un vaso disolver 2 cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® y disuélvelo con el agua caliente.
2. Agrega la esencia de nuez, 20 ml de jarabe de caramelo, el el Sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Sabor Canela e integrar.
3. Decora con crema batida, nueces troceadas y agrega jarabe de caramelo.

TIP: Puedes servir frío, frappeado o caliente.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

5 minutos



Porción



LAVANDA LATTE



Ingredientes:

- 1 cda de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Original
- 1 cda de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® Decaf®
- 60 ml de agua caliente
- 1 cda de miel de abeja
- 6 piezas de flor de lavanda

Preparación:

1. En un cazo agrega el agua y lleva a ebullición.
2. Apaga el fuego y agrega las flores de lavanda, dejar reposar por 10 min.
3. Colar la infusión en una taza y agrega el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® Decaf®
4. Agrega el Sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Original e integra.
5. Endulza con miel de abeja y decora con flores de lavanda.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

5 minutos



Porción



IRISH SUNSET



Ingredientes:

- 50 ml de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Sabor Crema Irlandesa
- ½ cucharadas de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® Black
- 30 ml de agua caliente
- 50 ml de jugo de naranja
- 15 ml de jarabe de chocolate
- 1 vaso de hielos (opcional)

Preparación:

1. En un recipiente disuelve el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® Black.
2. En un vaso agrega hielos y la mezcla anterior.
3. Con ayuda de una cuchara de bar agrega el Sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Crema Irlandesa y posteriormente el jugo de naranja.
4. ¡Disfruta!

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de
preparación

10 minutos



Porción



HOT MALLOW



Ingredientes:

- 1 cda de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 1 taza de agua caliente
- ¼ de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Sabor Vainilla
- 6 mini bombones
- 2 cucharadas de chocolate líquido

Preparación:

1. Mezcla el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® con el agua y el Sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Sabor Vainilla
2. Sirve en una taza con los mini bombones.
3. Decora con el chocolate líquido y sirve.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

10 minutos



Porción



FRAPPÉ CHOCO-GALLETA



Ingredientes:

- 30 ml de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Sabor Chocolate
- 1 cda de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® Black
- 30 ml de agua
- 1 taza de hielos
- 3 galletas de chocolate
- 1 galleta de chocolate troceada
- Crema batida

Preparación:

1. En una licuadora agrega el sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Sabor Chocolate, una cucharada de café 100% soluble NESCAFÉ® Black, hielo, el agua y dos galletas de chocolate.
2. Licúa hasta tener una consistencia homogénea.
3. Vierte en un vaso y decora con crema batida, los trozos de galleta y la galleta entera.

TIP: Agregar chocolate líquido en las paredes y en la decoración final.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

10 minutos



Porción



DULCE DE LECHE MACCHIATO



Ingredientes:

- 2 cdas de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Original
- 1 cda de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® Black
- ½ taza de agua para el Coffee mate®
- 60 ml de agua para el café
- ½ taza de hielo
- 2 cdas de La Lechera® Dulce de leche
- Crema batida

Preparación:

1. En una taza agrega el agua, el sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Original y mezcla hasta integrar.
2. En otra taza pequeña, agrega el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® Black, el agua e integrar hasta disolver.
3. Posteriormente agrega una cucharada de La Lechera® Dulce de leche e integrar.
4. Vierte en las paredes de un vaso La Lechera® Dulce de leche, agrega hielos, la mezcla de Coffee mate® y posteriormente el café.
5. Decora con crema batida y La Lechera® Dulce de leche.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

10 minutos



Porción



CREMOSO DE VAINILLA



Ingredientes:

- 2 cdas de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Original
- 1 cda de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 1 taza de agua
- 3 cucharadas de natilla de vainilla
- 1 pizca en cocoa en polvo

Preparación:

1. Disuelve el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® con agua caliente y agrega el Sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Original e integra.
2. En una taza agrega la natilla de vainilla y posteriormente la mezcla de café
3. Decora con cocoa en polvo.

TIP: puedes agregar un chorrillo de extracto de vainilla.

Integra todos los ingredientes en la bebida antes de disfrutar para hacerlo más cremoso.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

5 minutos



Porción



COFFEE CHURRO



Ingredientes:

- 1 cda de chocolate con leche, previamente fundido a baño María
- ¼ taza sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Sabor Canela
- ½ cda de azúcar mascabado
- ¼ cda de canela molida
- ¾ taza de agua caliente
- Crema batida y canela molida
- 1 churro
- 1 cda de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®

Preparación:

1. Escarcha el vaso con el chocolate, azúcar y canela.
2. Vierte el sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido Sabor Canela
3. Mezcla el agua caliente con el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
4. Sirve el café 100% soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® sobre el vaso, decora con el churro y disfruta.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

5 minutos



Porción



COCO HORCHATA



Ingredientes:

- 50 ml de Sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido a base de Coco
- 60 ml de concentrado de horchata
- 1 taza de hielo
- 1 cda de coco rallado
- 1 pza de coco rallado

Preparación:

1. En una licuadora agrega el Sustituto de Crema para Café Coffee mate® Líquido a base de Coco, el concentrado de horchata y el hielo.
2. Licúa hasta obtener una consistencia homogénea.
3. Sirve en una martinera y decora con un trozo de coco y coco rallado

TIP: Puedes escarchar la martinera con jarabe natural y coco rallado.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

5 minutos



Porción



CHAI LATTE



Ingredientes:

- 2 cdas de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Original
- 1 cda de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 1 taza de agua caliente
- ¼ de canela en polvo
- ¼ de anís de estrella
- ¼ de clavo en polvo
- ¼ de jengibre en polvo

Preparación:

1. En un recipiente mezcla todas las especias en polvo y reserva.
2. En una taza agrega el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO® y disolver con el agua caliente
3. Agrega una cucharadita de nuestra mezcla de especias y mezcla.
4. Agrega el Sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Original e integrar.
5. Endulza con azúcar mascabado y decora con canela en raja.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



Tiempo de preparación

10 minutos



Porción



DULCE DE CALABAZA



Ingredientes:

- 2 cdas de sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Extra Cremoso
- 1 cda de cda de Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®
- 35 g de dulce de calabaza
- 1 taza de agua caliente
- Canela en polvo al gusto

Preparación:

1. En una licuadora agrega dos cucharadas de agua caliente y el dulce de calabaza. Licúa hasta obtener una consistencia homogénea.
2. Aparte, en una taza agrega el Café 100% Puro Soluble NESCAFÉ® CLÁSICO®, el agua caliente y disolver, agrega el Sustituto de Crema para Café Coffee mate® Polvo Extra Cremoso e integra.
3. En una taza agrega el puré de dulce de calabaza y posteriormente el café.
4. Decora con canela en polvo.
5. ¡Disfruta!

TIP: Decorar con diferentes especias en polvo (nuez moscada, clavo, pimienta o anís) o decorar con canela en rama.

¡DISFRUTA LA COMBINACIÓN PERFECTA!



¡CREA TU MEZCLA PERFECTA!

