



RECETARIO

NESPRESSO®

PROFESSIONAL



DESCUBRÍ EL MUNDO
A TRAVÉS DE
NUESTRAS RECETAS
DE CAFÉ



ÍNDICE

VARIEDADES DE CAFÉ	3
RECETAS CLÁSICAS	
Ristretto	4
Espresso	7
Lungo	10
Americano	13
Cortado	16
Cappuccino	19
Latte Macchiato	22
RECETAS GOURMET	
Caramel Latte	28
Vanilla Latte	31
Mocca White	34
Mocca Latte	37
Dulce de Leche Macchiato	40
Temptation	43
Cappuccino Asiático	46
Cappuccino Argentino	49
RECETAS FRÍAS	
Affogato	51
Soul of Africa	53
Coffee Tonic	56
Iced Cappuccino	59
TIPS DE PREPARACIÓN	61

VARIEDADES DE CAFÉ

CLASSICS



RISTRETTO
CAFÉ CON CUERPO Y PERSISTENTE
(América Central y del Sur)
Intensidad



FORTE
CAFÉ REDONDO Y BALANCEADO
(Brasil y Costa Rica)
Intensidad



FINEZZO
CAFÉ FLORAL Y REFRESCANTE
(Etiopía y Colombia)
Intensidad



DECAFFEINATO
CAFÉ DENSO Y PODEROSO
(Colombia y Brasil)
Intensidad



CREATIONS



CAFFÈ VANILIO
CAFÉ CON AROMA A VAINILLA
(Brasil y Colombia)
Sin intensidad definida



CAFFÈ CARAMELLO
CAFÉ CON AROMA A CARAMELO
(Brasil y Colombia)
Sin intensidad definida



BIANCO INTENSO
CAFÉ INTENSO Y TOSTADO
PERO BALANCEADO
(Colombia y Etiopía)
Sin intensidad definida

ORIGINS



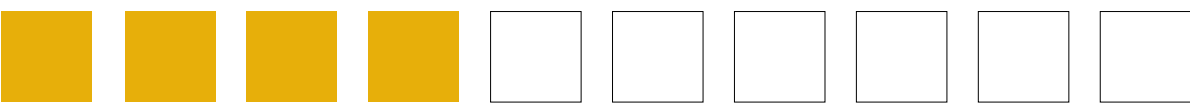
INDIA
CAFÉ INTENSO Y ESPECIADO
(100% India)
Intensidad



GUATEMALA
CAFÉ INTENSO SEDOSO
(100% Guatemala)
Intensidad



BRAZIL
CAFÉ DULCE Y
SATINADAMENTE SUAVE
(100% Brasil)
Intensidad



NUESTRAS MÁQUINAS



AGUILA

La máquina más grande de la línea, con una selección inigualable de **recetas con leche**, con solo tocar un botón. Con **dos sistemas de extracción**, esta nueva máquina ofrece la misma profesionalidad, taza tras taza.



GEMINI

Equipada con un **sistema de extracción de café doble** que te permitirá preparar dos cafés al mismo tiempo. Además, tiene una solución para **espumar leche** y preparar deliciosos Cappuccinos y Latte Macchiatos con solo oprimir un botón.



ZENIUS

Estilo, calidad y excelente desempeño en una máquina de café compacta. **Ideal para cualquier tipo de negocio** ya que fue creada para satisfacer a las más exigentes necesidades profesionales.



MOMENTO

Sencillamente intuitiva para tus experiencias diarias de degustación. Una máquina versátil y tecnológica, para **momentos de conexión.**



MOMENTO & MILK

La mayor tecnología con solución de leche incluida, para preparar de forma sencilla e intuitiva las **mejores recetas con leche.**



RECETAS CLÁSICAS



RISTRETTO

Encarna la emblemática **cultura cafetera italiana** en un solo sorbo.

INGREDIENTES

1 cápsula de *Ristretto*



PERFECT MATCH Macaron de chocolate



CÁPSULA *Ristretto / Forte*



EN AGUILA

1. Introducir la cápsula *Ristretto* y bajar la palanca.
2. Presionar la opción *Ristretto*: 25ml de café.




EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Introducir la cápsula *Ristretto* y presionar la opción *Ristretto* (25ml).



EN MOMENTO & MILK

1. Introducir la cápsula *Ristretto* y seleccionar la opción *Ristretto* (25ml). Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.



ESPRESSO

Un café de suaves mezclas con un **equilibrio** sorprendente y placentero.

Es como reencontrarse con un **viejo amigo**, pero en una taza de espresso.

INGREDIENTES

1 cápsula de *Forte* o *Finezzo*



PERFECT MATCH Pain au chocolat



CÁPSULA *Forte / Finezzo*



EN AGUILA

1. Introducir la cápsula *Forte* o *Finezzo* y bajar la palanca.
2. Presionar la opción *Espresso*: 40ml de café.

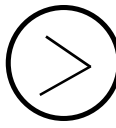


EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Introducir la cápsula *Forte* o *Finezzo* y presionar la opción *Espresso* (40ml).



EN MOMENTO & MILK

1. Introducir la cápsula *Forte* o *Finezzo* y seleccionar la opción *Espresso* (40ml).
Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.



LUNGO

Un café **completo**
para acompañar el desayuno ideal.

INGREDIENTES

1 cápsula de *Forte* o *Finezzo*



PERFECT MATCH Croissant de almendras



CÁPSULA *Forte / Finezzo*



EN AGUILA

1. Introducir la cápsula *Forte* o *Finezzo* y bajar la palanca.
2. Presionar la opción *Lungo*: 110ml de café.



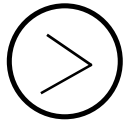
EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Introducir la cápsula *Forte* o *Finezzo* y presionar la opción *Lungo* (110ml).



EN MOMENTO & MILK

1. Introducir la cápsula *Forte* o *Finezzo* y seleccionar la opción *Lungo* (110ml).

Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.



A M E R I C A N O

Preparar un café americano es saber que conseguir un **café suave** no está reñido con mantener sabores, aromas, crema e inspiración.

I N G R E D I E N T E S

1 cápsula de *Forte* o *Finezzo*



P E R F E C T M A T C H Muffin



C Á P S U L A *Forte / Finezzo*



EN AGUILA

1. Verter 110ml de agua caliente sobre una taza mug.
2. Introducir la cápsula *Forte* o *Finezzo* y bajar la palanca.
3. Presionar la opción *Espresso*: 40ml de café.

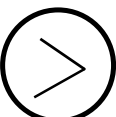


EN GEMINI Y ZENIUS

1. Verter 110ml de agua caliente sobre una taza mug.
2. Introducir la cápsula *Forte* o *Finezzo* y presionar la opción *Espresso* (40ml).



EN MOMENTO Y MOMENTO & MILK

1. Introducir la cápsula *Forte* o *Finezzo* y seleccionar la opción *Americano*. Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.



CORTADO

Pequeño pero deliciosamente poderoso, usamos **partes iguales** de leche y café para diluir el espresso lo suficiente y eliminar cualquier acidez.

INGREDIENTES

1 cápsula de *Finezzo*

30ml de leche espumada



PERFECT MATCH Budín de limón



CÁPSULA *Finezzo / Forte*



EN AGUILA

1. Introducir la cápsula *Forte* o *Finezzo* y bajar la palanca.
2. Presionar la opción *Espresso Cortado*.

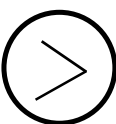


EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Espumar 30ml de leche y verter en una taza.
2. Introducir la cápsula *Finezzo* y presionar la opción *Espresso* (40ml).



EN MOMENTO & MILK

1. Introducir la cápsula *Forte* o *Finezzo* y seleccionar la opción *Cortado*. Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.



CAPPUCCINO

El **famoso** Cappuccino. Inspirado en el color de las capuchas de los monjes capuchinos italianos, y llevado posteriormente de **Roma a Nueva York**, sus preparaciones han variado tanto como la forma de pronunciarlo.

INGREDIENTES

1 cápsula de *Bianco Intenso*

100ml de leche espumada



PERFECT MATCH Scon



CÁPSULA *Bianco Intenso / Finezzo*



EN AGUILA

1. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y bajar la palanca.
2. Presionar la opción *Cappuccino*: 100ml leche espumada y espresso (40ml)




EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Espumar 100ml de leche y verter en una taza.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y presionar la opción *Ristretto* (40ml).



EN MOMENTO & MILK

1. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y seleccionar la opción *Cappuccino*. Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.



LATTE MACCHIATO

Latte Macchiato significa literalmente
"leche manchada" en italiano.

La leche caliente y la espuma de leche cremosa
absorben el delicioso sabor del café con
un resultado espectacular y suntuoso.
¡Un placer para todos los gourmets!

INGREDIENTES

1 cápsula de *Bianco Intenso*

260ml de leche espumada



PERFECT MATCH Medialuna



CÁPSULA *Bianco Intenso / Forte*



EN AGUILA

1. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y bajar la palanca.
2. Presionar la opción *Latte Macchiato*: 260ml de leche espumada y 40ml de café.




EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Espumar 260ml de leche y verter en el vaso de recetas.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y presionar la opción *Espresso* (40ml).



EN MOMENTO & MILK

1. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y seleccionar la opción *Latte Macchiato*. Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.



RECETAS
GOURMET



C A R A M E L L A T T E

Extremadamente caramelizado:
con esta receta abrazarás
tu paladar.

I N G R E D I E N T E S

1 cápsula de *Caffè Caramello*

15ml de syrup de caramelo

Canela en polvo

240ml de leche espumada



P E R F E C T M A T C H Scon dulce



C Á P S U L A *Caffè Caramello / Forte*

Ingresá acá y descubrí cómo prepararla



EN AGUILA

1. Dejar caer 15ml de syrup de caramelo en el fondo del vaso de recetas.
2. Introducir la cápsula *Caffè Caramello* y bajar la palanca.
3. Presionar la opción *Latte Macchiato*: 240ml de leche espumada y 40ml de café.
4. Decorar con canela en polvo.



EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Dejar caer 15ml de syrup de caramelo en el fondo del vaso de recetas.
2. Agregar 240ml de leche espumada* al vaso.
3. Introducir la cápsula *Caffè Caramello* y presionar opción *Espresso* (40ml).
4. Decorar con canela en polvo.



EN MOMENTO & MILK

1. Verter 15ml de syrup de caramelo en un vaso de recetas.
2. Introducir la cápsula *Caffè Caramello* y seleccionar la opción *Latte Macchiato*. Podés usar el botón ➤ para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.
3. Decorar con canela en polvo

* Al espumar 120ml de leche se obtienen 240ml de leche espumada.



VAINILLA LATTE

Suave y equilibrada en el paladar, con la dulzura necesaria como para compartir un gran momento.

INGREDIENTES

1 cápsula de *Caffè Vanilio*

15ml de syrup de vainilla

240ml de leche espumada



PERFECT MATCH Scon salado



CÁPSULA *Caffè Vanilio / Forte*

Ingresá acá y descubrí cómo prepararla



EN AGUILA

1. Dejar caer 15ml de syrup de vainilla en el fondo del vaso de recetas.
2. Introducir la cápsula *Caffè Vanilio* y bajar la palanca.
3. Presionar la opción *Latte Macchiato*: 240ml de leche espumada y 40ml de café.

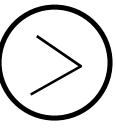


EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Dejar caer 15ml de syrup de vainilla en el fondo del vaso de recetas.
2. Agregar 240ml de leche espumada* al vaso.
3. Introducir la cápsula *Caffè Vanilio* y presionar la opción *Espresso* (40ml).



EN MOMENTO & MILK

1. Verter 15ml de syrup de vainilla en un vaso de recetas
2. Introducir la cápsula *Caffè Vanilio* y seleccionar la opción *Latte Macchiato*. Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.



* Al espumar 120ml de leche se obtienen 240ml de leche espumada.



MOCCA WHITE

Suave y envolvente, la receta Mocca White ofrecerá al momento de la **pausa** mucho encanto y placer.

INGREDIENTES

1 cápsula de *Bianco Intenso*

240ml de leche espumada

1 barrita de chocolate blanco

Chocolate blanco rallado



PERFECT MATCH Bundín de limón



CÁPSULA *Ristretto / Forte*

Ingresá acá y descubrí cómo prepararla



EN AGUILA

1. Romper una barrita de chocolate y colocar en un vaso de recetas.
2. Introducir la cápsula *Ristretto* y bajar la palanca.
3. Presionar la opción *Latte Macchiato*: 240ml de leche espumada y 40ml de café.
4. Decorar con chocolate blanco rallado.

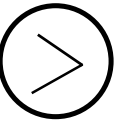


EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Romper una barrita de chocolate y colocar en un vaso de recetas.
2. Agregar 240ml de leche espumada* al vaso.
3. Introducir la cápsula *Ristretto* y presionar la opción *Espresso* (40ml)
4. Decorar con chocolate blanco rallado.



EN MOMENTO & MILK

1. Romper en pedacitos una barrita de chocolate y colocar en un vaso de recetas.
2. Introducir la cápsula *Ristretto* y seleccionar la opción *Latte Macchiato*. Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.
3. Decorar con chocolate blanco rallado.



* Al espumar 120ml de leche se obtienen 240ml de leche espumada.



MOCCA LATTE

Una receta **rica y aromática**,
con dulce aroma a **chocolate** que enaltece
las notas intensas del café.

INGREDIENTES

1 cápsula de *Ristretto*

15ml de salsa de chocolate

240ml de leche espumada

Cacao en polvo



PERFECT MATCH Pain au chocolat



CÁPSULA *Ristretto / Forte*

Ingresá acá y descubrí cómo prepararla



EN AGUILA

1. Verter 15ml de salsa de chocolate en un vaso de recetas.
2. Introducir la cápsula *Ristretto* y bajar la palanca.
3. Presionar la opción *Latte Macchiato*: 240ml de leche espumada y 40ml de café.
4. Decorar con cacao en polvo.

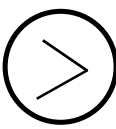


EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Verter 15ml de salsa de chocolate en un vaso de recetas.
2. Agregar 240ml de leche espumada* al vaso.
3. Introducir la cápsula *Ristretto* y presionar la opción *Espresso* (40ml)
4. Decorar con cacao en polvo.



EN MOMENTO & MILK

1. Verter 15ml de salsa de chocolate en un vaso de recetas.
2. Introducir la cápsula *Ristretto* y seleccionar la opción *Latte Macchiato*. Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas
3. Decorar con cacao en polvo.



* Al espumar 120ml de leche se obtienen 240ml de leche espumada.



DULCE DE LECHE MACCHIATO

El dulce de leche **baila artísticamente**
al combinarlo con una leche
cremosa y magistralmente espumada.

INGREDIENTES

1 cápsula de *Bianco Intenso*

10g de dulce de leche

240ml de leche espumada

Canela en polvo



PERFECT MATCH Donuts



CÁPSULA *Bianco Intenso / Forte*

Ingresá acá y descubrí cómo prepararla



EN AGUILA

1. Colocar 10g (una cucharada) de dulce de leche en el fondo del vaso de recetas.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y bajar la palanca.
3. Presionar la opción *Latte Macchiato*: 240ml de leche espumada y 40ml de café.
4. Decorar con canela en polvo.

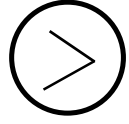


EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Colocar 10g (una cucharada) de dulce de leche en el fondo del vaso de recetas.
2. Agregar 240ml de leche espumada* al vaso.
3. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y presionar la opción *Espresso* (40ml).
4. Decorar con canela en polvo.



EN MOMENTO & MILK

1. Colocar 10g (una cucharada) de dulce de leche en el fondo de un vaso de recetas.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y seleccionar la opción *Latte Macchiato*. Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.
3. Decorar con canela en polvo.



* Al espumar 120ml de leche se obtienen 240ml de leche espumada.



TEMPTATION

El **dulce de leche** es el protagonista de esta receta que ofrece un sabor **aterciopelado** y muy cremoso.

INGREDIENTES	15ml de salsa de chocolate
1 cápsula de <i>Bianco Intenso</i>	10g de dulce de leche
240ml de leche espumada	Cacao en polvo
 PERFECT MATCH	Hojaldre de dulce de leche
 CÁPSULA	<i>Bianco Intenso / Forte</i>
<i>Ingresá acá</i> y descubrí cómo prepararla	



EN AGUILA

1. Colocar 10g (una cucharada) de dulce de leche en el fondo del vaso de recetas y luego verter 15ml de salsa de chocolate por encima.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y bajar la palanca.
3. Presionar la opción *Latte Macchiato*: 240ml de leche espumada y 40ml de café.
4. Decorar con cacao en polvo.



EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Colocar 10g (una cucharada) de dulce de leche en el fondo del vaso de recetas y luego verter 15ml de salsa de chocolate por encima.
2. Agregar 240ml de leche espumada* al vaso.
3. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y presionar la opción *Espresso* (40ml).
4. Decorar con cacao en polvo.



EN MOMENTO & MILK

1. Colocar 10g (una cucharada) de dulce de leche en el fondo de un vaso de recetas y luego verter 15ml de salsa de chocolate por encima.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y seleccionar la opción *Latte Macchiato*. Podés usar el botón (➤) para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.
3. Decorar con cacao en polvo.



* Al espumar 120ml de leche se obtienen 240ml de leche espumada.



CAPPUCCINO ASIÁTICO

Dulce, especiado y exótico.
El sabor de esta receta te hará viajar
hasta el **sudeste asiático**, donde reconocerás
los aromas más tradicionales.

INGREDIENTES

1 rama de canela

1 cápsula de *Bianco Intenso*

10ml de leche condensada

150ml de leche espumada

Canela en polvo



PERFECT MATCH Roll de canela



CÁPSULA *Bianco Intenso / Ristretto*

***Ingresá acá** y descubrí cómo prepararla*



EN AGUILA

1. Colocar 10ml de leche condensada en el fondo de la taza mug y espolvorear por encima con canela en polvo.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y bajar la palanca.
3. Presionar la opción *Cappuccino*: 150ml de leche espumada y 40ml de café.
4. Decorar con una rama de canela y canela en polvo.

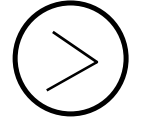


EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Colocar 10ml de leche condensada en el fondo de la taza mug y espolvorear por encima con canela en polvo.
2. Agregar 150 ml de leche espumada* al vaso.
3. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y presionar la opción *Espresso* (40ml).
4. Decorar con una rama de canela y canela en polvo.



EN MOMENTO & MILK

1. Colocar 10ml de leche condensada en el fondo de la taza mug y espolvorear con canela en polvo.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y seleccionar la opción *Cappuccino*. Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.
3. Decorar con una rama de canela y canela en polvo.



* Al espumar 75ml de leche se obtienen 150ml de leche espumada.



CAPPUCCINO ARGENTINO

Suave y cremosa, esta receta es
tan envolvente, como un **tango argentino**.

INGREDIENTES

1 cápsula de *Bianco Intenso*

20g de crema chantilly

150ml de leche espumada

Canela en polvo



PERFECT MATCH Alfajor de maicena



CÁPSULA *Bianco Intenso / Forte*

Ingresá acá y descubrí cómo prepararla



EN AGUILA

1. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y bajar la palanca.
2. Presionar la opción *Cappuccino*: 40ml de café y 150ml de leche espumada.
3. Cubrir con 20g de crema chantilly y decorar con canela en polvo.

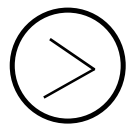


EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Agregar 150ml de leche espumada al vaso.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y presionar a opción *Espresso* (40ml).
3. Cubrir con 20g de crema chantilly y decorar con canela en polvo.



EN MOMENTO & MILK

1. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y seleccionar la opción *Cappuccino*. Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.
2. Cubrir con 20g de crema chantilly y decorar con canela en polvo.



* Al espumar 75ml de leche se obtienen 150ml de leche espumada.



RECETAS FRÍAS



AFFOGATO

Refrescante y cremoso, el clásico Affogato te hará apreciar el café de una manera exquisita.

INGREDIENTES

1 cápsula de *Bianco Intenso*

Una bocha de helado de crema o dulce de leche



PERFECT MATCH Cucurucho



CÁPSULA *Bianco Intenso / Finezzo*

Ingresá acá y descubrí cómo prepararla



EN AGUILA

1. Colocar la bocha de helado en la taza.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y bajar la palanca.
3. Presionar la opción *Ristretto*: 25ml de café.

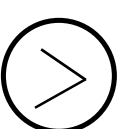


EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Colocar la bocha de helado en la taza.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y presionar la opción *Ristretto* (25ml).



EN MOMENTO & MILK

1. Colocar una bocha de helado en la taza.
2. Introducir la cápsula *Bianco Intenso* y seleccionar la opción *Ristretto* (25ml). Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.





SOUL OF AFRICA

Las notas **afrutadas** y levemente tostadas del café realzan el perfil de esta combinación **fresca y agradable**.

INGREDIENTES

1 cápsula *Finezzo*

15g de azúcar

Hielo

200ml de jugo de naranja



PERFECT MATCH Alfajor de fruta



CÁPSULA *Finezzo*

Ingresá acá y descubrí cómo prepararla



EN AGUILA

1. Cubrir medio vaso de recetas con hielo.
2. Colocar el azúcar y el jugo de naranja sobre el hielo, mezclar.
3. Introducir la cápsula *Finezzo* y bajar la palanca.
4. Presionar la opción *Lungo*: 110ml de café.

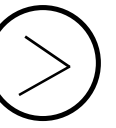


EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Cubrir medio vaso de recetas con hielo.
2. Colocar el azúcar y el jugo de naranja sobre el hielo, mezclar.
3. Introducir la cápsula *Finezzo* y presionar la opción *Lungo* (110ml).



EN MOMENTO & MILK

1. Cubrir medio vaso de recetas con hielo.
2. Colocar el azúcar y el jugo de naranja sobre el hielo, mezclar.
3. Introducir la cápsula *Finezzo* y seleccionar la opción *Lungo* (110ml). Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.





COFFEE TONIC

Una combinación de sabor **intenso y elegante**,
que refrescará tu **#NespressoMoment**.

INGREDIENTES

1 cápsula *Finezzo*

15g de azúcar

Hielo

200ml de agua tónica



PERFECT MATCH Torta con frutos secos



CÁPSULA *Finezzo*

Ingresá acá y descubrí cómo prepararla



EN AGUILA

1. Cubrir medio vaso de recetas con hielo.
2. Colocar el azúcar y el agua tónica sobre el hielo, mezclar.
3. Introducir la cápsula *Finezzo* y bajar la palanca.
4. Presionar la opción *Espresso*: 40ml de café.




EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Cubrir medio vaso de recetas con hielo.
2. Colocar el azúcar y el agua tónica sobre el hielo, mezclar.
3. Colocar la cápsula *Finezzo* y presionar la opción *Espresso* (40ml).



EN MOMENTO & MILK

1. Cubrir medio vaso de recetas con hielo.
2. Colocar el azúcar y el agua tónica sobre el hielo, mezclar.
3. Introducir la cápsula *Finezzo* y seleccionar la opción *Espresso* (40ml). Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.





ICED CAPPUCCINO

Las notas tostadas del café al unirlos con notas lácteas y hielo, ofrecen un sabor **equilibrado y refrescante.**

INGREDIENTES

1 cápsula *Ristretto*

240ml de leche espumada

Hielo

Canela en polvo



PERFECT MATCH Chocotorta



CÁPSULA *Ristretto / Forte*

Ingresá acá y descubrí cómo prepararla



EN AGUILA

1. Cubrir medio vaso de recetas con hielo.
2. Introducir la cápsula *Ristretto* y bajar la palanca.
3. Presionar la opción *Iced Macchiato*: 240ml de leche espumada y 40ml de café.
4. Decorar con canela en polvo.

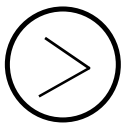


EN GEMINI, MOMENTO Y ZENIUS

1. Cubrir medio vaso de recetas con hielo.
2. Agregar 240ml de leche espumada* al vaso.
3. Introducir la cápsula *Ristretto* y presionar la opción *Espresso* (40ml).
4. Decorar con canela en polvo.



EN MOMENTO & MILK

1. Cubrir medio vaso de recetas con hielo.
2. Introducir la cápsula *Ristretto* y seleccionar la opción *Iced Latte*. Podés usar el botón  para desplazarte entre pantallas y visualizar todas las opciones de recetas.
3. Decorar con canela en polvo.



* Al espumar 120ml de leche se obtienen 240ml de leche espumada.

TIPS DE PREPARACIÓN



“Siempre hay que evaluar el **perfil aromático** y **gustativo** del café, para combinar perfectamente los distintos ingredientes”.

RECETAS CALIENTES

1.

Para mantener la temperatura de tu receta por más tiempo, antes de comenzar la preparación, calénta la taza o el vaso con agua caliente por algunos segundos.

2.

Considera que todo ingrediente denso debe ser agregado antes que los ingredientes más livianos, para que se disuelva correctamente y la receta ofrezca un sabor equilibrado y una visual bien marcada.

3.

La leche debe estar siempre fría antes de espumarla, para obtener una buena textura.

4.

Utiliza siempre una cuchara para amortiguar la caída del café. Esto te ayudará a crear una buena visual.

RECETAS FRÍAS

1.

Extraé el café siempre en el momento que vayas a utilizarlo: no se recomienda enfriarlo en heladera.

2.

El hielo es un ingrediente, así que asegurate que los cubos de hielo hayan sido elaborados con agua filtrada o mineral.

3.

Agregá el café sobre una buena cantidad de hielo. Se recomienda en un vaso de 350 ml, adicionar de 4 a 5 cubos de hielo.

NESPRESSO®

PROFESSIONAL

