

Recetas especiales **cócteles** **con alcohol**

Teórico & Práctico
Presencial
1h



Escuela de café



GIN COFFEE

INGREDIENTES

- 5 cl de Ginebra
- 1 espresso
- 1 tónica
- Rodaja de lima
- Hielos

BERRY TEA GIN

INGREDIENTES

- 5 cl de Ginebra
- Berry Fruits BIO
- 1 espresso
- 1 tónica
- Rodaja de lima
- Hielos





ESPRESSO MARTINI

INGREDIENTES

- 5 cl de café
- 5 cl de Vodka
- 2,5 cl de licor de café
- 1 cl de sirope de flor de saúco
- 3 granos de café
- 3/4 hielos

NOCHES DE ARABIA

INGREDIENTES

- Doble espresso
- 4 cl de Licor 43
- 10 cl de leche
- 2 semillas de cardamomo
- 1 pellizco de canela
- 1 rodaja de lima y rama de canela
- 3/4 hielos





TORO RUSO

INGREDIENTES

- 5 cl de café
- 5 cl de Vodka
- 2 cl de sirope de vainilla
- Organic Ginger by RedBull
- Piel de naranja
- 3/4 hielos

CAFÉ IRLANDÉS

INGREDIENTES

- 3 sobres de azúcar
- 5 cl de Whiskey
- 1 espresso
- Nata semimontada
- Cacao en polvo/mikado



Recetas especiales **cócteles con alcohol**



Formadores

Alejandro Rodríguez: Q grader

Raúl Pérez: Authorized S.C.A. Trainer

Escuela de café

