AUTÉNTICO

CORAJILLO®

RECETARIO

Indíce

03 Aútentico Corajillo

05 Corajillo cream

07 Corajillo valencia

09 Corajillo de oriente

11 Corajillo albura

13 Corajillo latte

15 Winter Corajillo

17 Chai Corajillo

19 Corajillo flambé

21 Spacy Corajillo

23 Corajillo macchiato

Auténtico

Ingredientes

1 Auténtico Corajillo®

Cubos de hielo

Preparación

1 Agrega el licor en un vaso Old Fashion lleno de hielos.

2 Presenta el vaso Old Fashion y el Espresso por separado para servirlo al momento.

* *También puede ir shakeado.*

Corajillo Cream

Ingredientes

1 Auténtico Corajillo®

1 Bola de helado de vainilla, macadamia o café

Cubos de hielo

Preparación

1. Agrega el licor en un vaso Old Fashion lleno de hielos.
2. Coloca la bola de helado sobre el hielo.
3. Extrae el café por separado.
4. Presenta el vaso Old Fashion y el Espresso por separado para servirlo al momento.

* *También puede ir shakeado.*

Corajillo Valencia

Ingredientes

1 Auténtico Corajillo®

1 Media luna de naranja

1 Pizca de canela en polvo

1 Pieza de canela

Cubos de hielo

Preparación

1 Agrega el licor en un vaso Old Fashion lleno de hielos.

2 Extrae el café directamente sobre los hielos, espolvorea la pizca de canela y decora con la media luna de naranja y la pieza de canela.

3 Extrae el café por separado.

* *También puede ir shakeado: todos los ingredientes al shaker y decora con un twist de naranja y la pieza de canela.*

Corajillo de oriente

Ingredientes

1 Auténtico Corajillo®

1 Pizca de canela moscada

1 Pizca de cardamomo

1 Pizca de cúrcuma

1 Pizca de anís estrella en polvo

1 Pieza de anís estrella

Cubos de hielo

Preparación

1 Agrega el licor en un vaso Old Fashion lleno de hielos.

2 Extrae el café directamente sobre los hielos, espolvorea las pizcas y decora con el anís.

* *También puede ir shakeado: todos los ingredientes al shaker y decora con la pieza de anís.*

Corajillo Albura

Ingredientes

1 Auténtico Corajillo®

1 Pizca de jengibre en polvo

1 Rama de romero

Cubos de hielo

Preparación

1 Agrega el licor en un vaso Old Fashion lleno de hielos.

2 Extrae el café directamente sobre los hielos, espolvorea la pizca de jengibre y decora con el romero.

* *También puede ir shakeado: todos los ingredientes al shaker y decora con la rama de romero.*

Corajillo Latte

Ingredientes

1 Auténtico Corajillo®

30 ml de leche Carnation®

Cubos de hielo

Preparación

1 Vaso Old Fashion lleno de hielos.

2 En el shaker coloca hielo, el Licor y extrae el café directamente sobre los hielos, agrega los 30 ml de leche Carnation®. Agita vigorosamente.

3 Al servir el Corajillo shakeado, cuela con colador de oruga y presenta en un vaso Old Fashion

Winter Corajillo

Ingredientes

1 Auténtico Corajillo®

1 Rodaja de naranja

Canela en polvo

2 Rodajas de guayaba asada

1 Pieza de piña deshidratada

Preparación

1 Taza de vidrio

2 Coloca en el fondo de la taza la rodaja de naranja y las piezas de guayaba, extrae el café directamente sobre las frutas, macera ligeramente, sirve el licor y decora con la pieza de piña deshidratada.

3 Presenta la bebida con un agitador.

Chai Corajillo

Ingredientes

1 Auténtico Corajillo®

1 Rodaja de naranja

20 ml Jarabe Chai

30 ml de leche Carnation®

Cubos de hielo

Preparación

1 Vaso Old Fashion lleno de hielos.

2 En el shaker coloca hielo, el Licor y extrae el café directamente sobre los hielos, agrega los 30 ml de leche Carnation®, los 20 ml de jarabe Chai y agita vigorosamente.

3 Al servir el carajillo shakeado, cuela con colador de oruga y presenta en un vaso Old Fashion.

4 Decora con una pizca de canela moscada.

Corajillo Flambé

Ingredientes

1 Auténtico Corajillo®
30 ml de crema para batir
15 ml jarabe MONIN® Pure Cane
1 Toque de Angostura®
1 Stick de azúcar morena
2 pizcas de canela

Preparación

1. Agrega el café en un shaker
2. En un Old Fashion coloca el Licor 43®, el jarabe MONIN® y flamea el vaso con cuidado.
3. Mezcla el café y el licor y agrega el toque de Angostura®.
4. Bate la crema junto con el azúcar y una pizca de canela.
5. Sirve la crema sobre la mezcla de café y licor apoyado de una cuchara y decora con la pizca de canela.

Spicy Corajillo

Ingredientes

1 Auténtico Corajillo®

30 ml de Licor de Chile Ancho Reyes®

1 Chile ancho seco

Preparación

1. Vaso Old Fashion lleno de hielos.

2. En un shaker coloca hielo, el Licor 43®, el Licor de Chile Ancho Reyes® y extrae el café directamente sobre los hielos. Agita vigorosamente.

3. Al servir el carajillo shakeado, cuela con colador de oruga y presenta en un vaso Old Fashion. Decora con la pieza de chile seco.

Corajillo Macchiato

Ingredientes

1 Auténtico Corajillo®

Crema batida

Preparación

1. Vaso Old Fashion lleno de hielos.
2. En un shaker coloca hielo, el licor, extrae el café directamente sobre los hielos y agita vigorosamente.
3. Al servir el carajillo shakeado, cuela con colador de oruga y presenta en un vaso Old Fashion. Decora con crema batida (sirve generosamente).

AUTÉNTICO SABOR, LISTO PARA BEBER.

Agrega hielo

Mézclalo

¡Disfruta!

autenticocorajillo.com

AUTÉNTICO

CORAJILLO®