



FRAPPE... BUT BETTER

MANUAL de RECETAS



FRÍAS

FRAPPERIE.ES

Funky Frappé

Frappé de Café

Vanilla Frappé

Vanilla Milkshake

Chocolate Frappé

Chocolate Milkshake

Salted Caramel Frappé

Salted Caramel Milkshake

Snickers Frappé

Snickers Milkshake

Oreo Frappé

Oreo Milkshake

Lotus Frappé

Lotus Milkshake

Matcha Frappé

Gold Chai Frappe

Red Velvet Frappé

Frambuesa Milkshake

CALIENTE

Snickers Latte

Oreo Latte

Lotus Latte

Matcha Latte

Gold Chai Latte

Red Velvet Latte



DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

FRAPPE o MILKSHAKE		450 ml bebida final			400 ml bebida final			350 ml bebida final			300 ml bebida final		
nr crt	Producto	Polvo	Leche	Hielo	Polvo	Leche	Hielo	Polvo	Leche	Hielo	Polvo	Leche	Hielo
1	FRAPPE DE CAFE 6% Café, 1Kg	25.0	190.0	160	22.2	168.9	142	19.4	147.8	124	16.7	126.7	107
2	VANILLA MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	25.0	190.0	160	22.2	168.9	142	19.4	147.8	124	16.7	126.7	107
4	PEANUTS AND CHOCOLATE MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	50.0	190.0	160	44.5	168.9	142	38.9	147.8	124	33.3	126.7	107
5	COOKIES AND CREAM MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	50.0	190.0	160	44.5	168.9	142	38.9	147.8	124	33.3	126.7	107
6	SPECULOOS MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	50.0	190.0	160	44.5	168.9	142	38.9	147.8	124	33.3	126.7	107
7	CHOCOLATE MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	25.0	190.0	160	22.2	168.9	142	19.4	147.8	124	16.7	126.7	107
8	CARAMELO MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	30.0	190.0	160	26.7	168.9	142	23.3	147.8	124	20.0	126.7	107
9	CARAMELO SALADO MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	30.0	190.0	160	26.7	168.9	142	23.3	147.8	124	20.0	126.7	107
10	MATCHA LATTE / FRAPPE, 13% Matcha, 1Kg	25.0	190.0	160	22.2	168.9	142	19.4	147.8	124	16.7	126.7	107
11	GOLDEN CHAI LATTE / FRAPPE 1Kg	25.0	190.0	160	22.2	168.9	142	19.4	147.8	124	16.7	126.7	107
12	RED VELVET LATTE / FRAPPE 1Kg	32.0	190.0	160	28.4	168.9	142	24.9	147.8	124	21.3	126.7	107
13	FRAMBUESA LATTE/FRAPPE 1kg	32.0	190.0	160	28.4	168.9	142	24.9	147.8	124	21.3	126.7	107

LATTE		400 ml bebida final			280 ml bebida final		
nr crt	Producto	Polvo	Leche	café	Polvo	Leche	café
1	PEANUTS AND CHOCOLATE MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	50.0	230.0	120	35.0	161.0	60
2	COOKIES AND CREAM MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	50.0	230.0	120	35.0	161.0	60
3	SPECULOOS MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	50.0	230.0	120	35.0	161.0	60
4	CHOCOLATE MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	25.0	250.0	120	17.5	175.0	60
5	CARAMELO MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	30.0	300.0	120	21.0	210.0	60
6	CARAMELO SALADO MILKSHAKE / FRAPPE 1Kg	30.0	300.0	120	21.0	210.0	60
7	MATCHA LATTE, 13% Matcha, 1Kg	25.0	350.0	120	17.5	245.0	60
8	GOLDEN CHAI LATTE 1Kg	25.0	350.0	120	17.5	245.0	60
9	RED VELVET LATTE / FRAPPE 1Kg	32.0	350.0	120	22.4	245.0	60

FRAPPERIE ESPAÑA

FRAPPE... BUT BETTER



Especialidades FRÍAS

...PREPARADAS EN BATIDORA





FUNKY FRAPPÉ

Ingredientes

- 25 g polvo de "Frappé de Café 6%"
- 190 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado
- 1 mini helado con palo
- Crema de chocolate
- Topping galleta Oreo
- 2 bizcochos de soletilla
- 3 cubos de chocolate Schogetten



2.09€

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y la base de frappé.
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar previamente el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o topping Oreo.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima la mezcla recién preparada.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase ligeramente el borde del vaso (sin excederse).
- Introducir una mini paleta de helado en la nata, apoyándola sobre el borde del vaso.
- Colocar un bizcocho de soletilla y un barquillo en la zona libre de la nata, en posición opuesta, y añadir entre ellos 2-3 cubos de chocolate Schogetten.
- Finalizar decorando con topping de chocolate o caramelo.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Descaf = sustituir la base "Frappé de Café 6%" por la base "Vanilla Frappé".



PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml



~~DESCAF~~

FRAPPÉ de CAFÉ

Ingredientes:

- 25 g polvo de "Frappé de Café 6%"
- 190 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado

COST
1.46 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y la base de frappé.
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 25 g polvo de "Frappe de Café 6%"
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 3 bolas de helado
- Crema de chocolate
- Topping polvo Oreo
- 2 bizcochos de soletilla



COST
2.02 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y la base de frappé.
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima la mezcla recién preparada.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase ligeramente el borde del vaso (sin excederse).
- Colocar dos bolas de helado sobre la nata, en posición diametralmente opuesta, apoyándolas sobre el borde del vaso.
- Introducir dos bizcochos de soletilla en la zona libre de la nata, también en posición opuesta.
- Finalizar decorando con topping de chocolate o caramelo.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml



VANILLA FRAPPÉ

Ingredientes:

- 25 g polvo de "Vanilla Frappe"
- 10 g de café soluble
- 190 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado

 **COST**
1.64 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café y la base de frappé.
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Vanilla Frappe"
- 10 g de café soluble
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 3 bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 2 bizcochos de soletilla



 **COST**
2.20 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café y la base de frappé.
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima la mezcla recién preparada.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase ligeramente el borde del vaso (sin excederse).
- Colocar dos bolas de helado sobre la nata, en posición diametralmente opuesta, apoyándolas sobre el borde del vaso.
- Introducir dos bizcochos de soletilla en la zona libre de la nata, también en posición opuesta.
- Finalizar decorando con topping de chocolate o caramelo.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

VANILLA MILKSHAKE

Ingredientes:

- 25 g polvo de "Vanilla Milkshake"
- 190 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado

COST
1.43 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y la base de frappé.
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Vanilla Milkshake"
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 3 bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 2 bizcochos de soletilla



COST
1.99 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y la base de frappé.
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima la mezcla recién preparada.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase ligeramente el borde del vaso (sin excederse).
- Colocar dos bolas de helado sobre la nata, en posición diametralmente opuesta, apoyándolas sobre el borde del vaso.
- Introducir dos bizcochos de soletilla en la zona libre de la nata, también en posición opuesta.
- Finalizar decorando con topping de chocolate o caramelo.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

CHOCOLATE FRAPPÉ

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Chocolate Frappé"
- 10 g de café soluble
- 190 ml de leche fría
- Nata montada (1 vuelta alrededor del vaso)
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)

COST
1.70 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café soluble y la base de frappé.
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Chocolate Frappé"
- 10 g de café soluble
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)³
- bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 2 bizcochos de soletilla

COST
2.26 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café soluble y la base de frappé.
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima la mezcla recién preparada.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase ligeramente el borde del vaso (sin excederse).
- Colocar dos bolas de helado sobre la nata, en posición diametralmente opuesta, apoyándolas sobre el borde del vaso.
- Introducir dos bizcochos de soletilla en la zona libre de la nata, también en posición opuesta.
- Finalizar espolvoreando con canela y añadir topping generosamente.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

CHOCOLATE MILKSHAKE

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Chocolate Milkshake"
- 190 ml de leche fría
- Nata montada (1 vuelta alrededor del vaso)
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)

 **COST**
2.05 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y la base de frappé.
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Chocolate Milkshake"
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)3
- bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 2 bizcochos de soletilla



 **COST**
1.49 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y la base de frappé.
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima la mezcla recién preparada.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase ligeramente el borde del vaso (sin excederse).
- Colocar dos bolas de helado sobre la nata, en posición diametralmente opuesta, apoyándolas sobre el borde del vaso.
- Introducir dos bizcochos de soletilla en la zona libre de la nata, también en posición opuesta.
- Finalizar espolvoreando con canela y añadir topping generosamente.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

CARAMELO / CARAMEL SALADO FRAPPÉ

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Caramelo / Caramelo Salado Frappe"
- 10 g de café soluble
- 190 ml de leche fría
- Nata montada (1 vuelta completa alrededor del vaso)
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- ½ bola de helado

COST
1.58 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, el café soluble, la leche fría y la base "Caramelo / Caramelo Salado Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar ½ bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Caramelo / Caramelo Salado Frappe"
- 10 g de café soluble
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 3 bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 2 porciones de chocolate con caramelo salado



COST
2.46 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, el café soluble, la leche fría y la base "Caramelo / Caramelo Salado Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 2-3 cm.
- Colocar dos bolas de helado sobre la nata, en posición diametralmente opuesta, apoyándolas sobre el borde del vaso.
- Insertar dos porciones de chocolate con caramelo salado en la nata, también en posición opuesta.
- Finalizar decorando generosamente con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

CARAMELO / CARAMEL SALADO MILKSHAKE

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Caramelo / Caramelo Salado Milkshake"
- 190 ml de leche fría
- Nata montada (1 vuelta completa alrededor del vaso)
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- ½ bola de helado

COST
1.37 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y la base "Caramelo / Caramelo Salado Milkshake".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar ½ bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Caramelo / Caramelo Salado Milkshake"
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 3 bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 2 porciones de chocolate con caramelo salado

COST
2.25 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y la base "Caramelo / Caramelo Salado Milkshake".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 2-3 cm.
- Colocar dos bolas de helado sobre la nata, en posición diametralmente opuesta, apoyándolas sobre el borde del vaso.
- Insertar dos porciones de chocolate con caramelo salado en la nata, también en posición opuesta.
- Finalizar decorando generosamente con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

SNICKERS FRAPPÉ

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Peanuts and Chocolate Frappe"
- 10 g de café soluble
- 190 ml de leche fría
- Nata montada (1 vuelta completa alrededor del vaso)
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- ½ bola de helado

COST
2.06 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café soluble y la base "Peanuts and Chocolate Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar ½ bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Peanuts and Chocolate Frappe"
- 10 g de café soluble
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 2 bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 1 bizcocho de soletilla
- 1 barquillo de oblea
- 1 barrita Snickers



COST
3.24 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café soluble y la base "Peanuts and Chocolate Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 2-3 cm.
- Colocar una bola de helado en el lateral, apoyándola sobre el borde del vaso.
- Introducir dos barquillos en la nata, en posición diametralmente opuesta.
- Cortar una barrita Snickers en 8-10 trozos pequeños y espolvorear sobre la nata.
- Finalizar decorando generosamente con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Nota técnica: Las bases compuestas (Peanuts & Chocolate, Cookies & Cream y Speculoos) se dosifican a 50 g por bebida, ya que sustituyen la combinación estándar de 25 g de base frappé + 25 g de producto molido. Estas bases ya incluyen el ingrediente característico (Snickers, galleta Oreo o Lotus) integrado en la fórmula en proporción 50/50, garantizando sabor intenso y homogeneidad.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

SNICKERS MILKSHAKE

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Peanuts and Chocolate Frappe"
- 190 ml de leche fría
- Nata montada (1 vuelta completa alrededor del vaso)
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- ½ bola de helado

COST
1.85 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y la base "Peanuts and Chocolate Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar ½ bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Peanuts and Chocolate Frappe"
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 2 bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 1 bizcocho de soletilla
- 1 barquillo de oblea
- 1 barrita Snickers



COST
3.03 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y la base "Peanuts and Chocolate Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 2-3 cm.
- Colocar una bola de helado en el lateral, apoyándola sobre el borde del vaso.
- Introducir dos barquillos en la nata, en posición diametralmente opuesta.
- Cortar una barrita Snickers en 8-10 trozos pequeños y espolvorear sobre la nata.
- Finalizar decorando generosamente con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Nota técnica: Las bases compuestas (Peanuts & Chocolate, Cookies & Cream y Speculoos) se dosifican a 50 g por bebida, ya que sustituyen la combinación estándar de 25 g de base frappé + 25 g de producto molido. Estas bases ya incluyen el ingrediente característico (Snickers, galleta Oreo o Lotus) integrado en la fórmula en proporción 50/50, garantizando sabor intenso y homogeneidad.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml



OREO FRAPPÉ

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Cookies and Cream Frappe"
- 10 g de café soluble
- 190 ml de leche fría
- Nata montada (1 vuelta completa alrededor del vaso)
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- ½ bola de helado

COST
2.06 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café soluble y el polvo "Cookies and Cream Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar ½ bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Cookies and Cream Frappe"
- 10 g de café soluble
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 3 bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 2 galletas Oreo



COST
2.82 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café soluble y el polvo "Cookies and Cream Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 2-3 cm.
- Colocar dos bolas de helado sobre la nata, en posición diametralmente opuesta, apoyándolas sobre el borde del vaso. Insertar dos galletas Oreo en la nata, también en posición opuesta.
- Finalizar decorando generosamente con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Nota técnica: Las bases compuestas (Peanuts & Chocolate, Cookies & Cream y Speculoos) se dosifican a 50 g por bebida, ya que sustituyen la combinación estándar de 25 g de base frappé + 25 g de producto molido. Estas bases ya incluyen el ingrediente característico (Snickers, galleta Oreo o Lotus) integrado en la fórmula en proporción 50/50, garantizando sabor intenso y homogeneidad.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

OREO MILKSHAKE

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Cookies and Cream Milkshake"
- 190 ml de leche fría
- Nata montada (1 vuelta completa alrededor del vaso)
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- ½ bola de helado

COST
1.85 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, y el polvo "Cookies and Cream Milkshake".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar ½ bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Cookies and Cream Milkshake"
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 3 bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 2 galletas Oreo

COST
2.61 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café soluble y el polvo "Cookies and Cream Milkshake".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 2-3 cm.
- Colocar dos bolas de helado sobre la nata, en posición diametralmente opuesta, apoyándolas sobre el borde del vaso. Insertar dos galletas Oreo en la nata, también en posición opuesta.
- Finalizar decorando generosamente con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Nota técnica: Las bases compuestas (Peanuts & Chocolate, Cookies & Cream y Speculoos) se dosifican a 50 g por bebida, ya que sustituyen la combinación estándar de 25 g de base frappé + 25 g de producto molido. Estas bases ya incluyen el ingrediente característico (Snickers, galleta Oreo o Lotus) integrado en la fórmula en proporción 50/50, garantizando sabor intenso y homogeneidad.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

LOTUS BISCOFF FRAPPÉ

FRAPPERIE.ES

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Speculoos Frappe"
- 10 g de café soluble
- 190 ml de leche fría
- Nata montada (1 vuelta completa alrededor del vaso)
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- ½ bola de helado

COST
2.05 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café soluble y el polvo "Speculoos Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar ½ bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Speculoos Frappe"
- 10 g de café soluble
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 3 bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 2 galletas Lotus

COST
2.74 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café soluble y el polvo "Speculoos Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 2-3 cm.
- Colocar dos bolas de helado sobre la nata, en posición diametralmente opuesta, apoyándolas sobre el borde del vaso. Insertar dos galletas Lotus en la nata, también en posición opuesta.
- Finalizar decorando generosamente con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Nota técnica: Las bases compuestas (Peanuts & Chocolate, Cookies & Cream y Speculoos) se dosifican a 50 g por bebida, ya que sustituyen la combinación estándar de 25 g de base frappé + 25 g de producto molido. Estas bases ya incluyen el ingrediente característico (Snickers, galleta Oreo o Lotus) integrado en la fórmula en proporción 50/50, garantizando sabor intenso y homogeneidad.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

LOTUS BISCOFF MILKSHAKE

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Speculoos Milkshake"
- 250 ml de leche fría
- Nata montada (1 vuelta completa alrededor del vaso)
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- ½ bola de helado

COST
1.85 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, y el polvo "Speculoos Milkshake".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso con topping de chocolate.
- Colocar ½ bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 50 g de polvo "Speculoos Milkshake"
- 200 ml de leche fría
- Nata montada
- Topping de chocolate
- Hielo (160 g)
- 3 bolas de helado
- Crema de chocolate
- Polvo de Oreo
- 2 galletas Oreo



COST
2.53 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría, el café soluble y el polvo "Speculoos Milkshake".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping de chocolate.
- Untar el borde del vaso con crema de chocolate y espolvorear sobre ella decoraciones tipo Dr. Oetker o polvo de Oreo.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 2-3 cm.
- Colocar dos bolas de helado sobre la nata, en posición diametralmente opuesta, apoyándolas sobre el borde del vaso. Insertar dos galletas Lotus en la nata, también en posición opuesta.
- Finalizar decorando generosamente con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Nota técnica: Las bases compuestas (Peanuts & Chocolate, Cookies & Cream y Speculoos) se dosifican a 50 g por bebida, ya que sustituyen la combinación estándar de 25 g de base frappé + 25 g de producto molido. Estas bases ya incluyen el ingrediente característico (Snickers, galleta Oreo o Lotus) integrado en la fórmula en proporción 50/50, garantizando sabor intenso y homogeneidad.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

MATCHA FRAPPÉ

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Matcha Frappe"
- 190 ml de leche fría
- Nata montada
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado

COST
1.81 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y el polvo "Matcha Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso y la tapa con topping.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Matcha Frappe"
- 250 ml de leche fría
- Nata montada
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado
- 2 bizcochos de soletilla



COST
1.83 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y el polvo "Matcha Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima la mezcla recién preparada.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 3-4 cm (sin excederse).
- Introducir dos bizcochos de soletilla en la nata, en posición diametralmente opuesta.
- Finalizar decorando con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

GOLDEN CHAI FRAPPÉ

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Golden Chai Frappe"
- 190 ml de leche fría
- Nata montada
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado

COST
1.55 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y el polvo "Golden Chai Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso y la tapa con topping.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 25 g de polvo "Golden Chai Frappe"
- 250 ml de leche fría
- Nata montada
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado
- 2 bizcochos de soletilla

COST
1.57 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y el polvo "Golden Chai Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima la mezcla recién preparada.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 3-4 cm (sin excederse).
- Introducir dos bizcochos de soletilla en la nata, en posición diametralmente opuesta.
- Finalizar decorando con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

RED VELVET FRAPPÉ

Ingredientes:

- 32 g de polvo "RedVelvet Frappe"
- 190 ml de leche fría
- Nata montada
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado

COST
1.64 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y el polvo "RedVelvet Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso y la tapa con topping.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 30 g de polvo "RedVelvet Frappe"
- 250 ml de leche fría
- Nata montada
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado
- 2 bizcochos de soletilla

COST
1.63 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y el polvo "RedVelvet Frappe".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima la mezcla recién preparada.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 3-4 cm (sin excederse).
- Introducir dos bizcochos de soletilla en la nata, en posición diametralmente opuesta.
- Finalizar decorando con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

FRAMBUESA MILKSHAKE

Ingredientes:

- 32 g de polvo "Frambuesa Milkshake"
- 190 ml de leche fría
- Nata montada
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado

COST
1.66 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y el polvo "Frambuesa Milkshake".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del vaso y la tapa con topping.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima parte de la mezcla preparada.
- Colocar la tapa en el vaso y añadir el resto de la mezcla desde la batidora, llenando hasta aproximadamente 1/3 de la cúpula de la tapa.
- Añadir nata montada a través del orificio de la tapa, en movimiento circular mientras se gira el vaso, para un acabado uniforme.
- Introducir una pajita y servir inmediatamente al cliente.

Ingredientes:

- 30 g de polvo "Frambuesa Milkshake"
- 250 ml de leche fría
- Nata montada
- Hielo (160 g)
- 1 bola de helado
- 2 bizcochos de soletilla



COST
1.65 €

Preparación paso a paso:

- Añadir en la batidora el hielo, la leche fría y el polvo "Frambuesa Milkshake".
- Batir durante un máximo de 30-40 segundos, hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
- Decorar el interior del recipiente (jarra o vaso tipo halba) con topping.
- Colocar una bola de helado dentro del vaso y verter encima la mezcla recién preparada.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde del vaso en 3-4 cm (sin excederse).
- Introducir dos bizcochos de soletilla en la nata, en posición diametralmente opuesta.
- Finalizar decorando con topping.
- Añadir una pajita y servir inmediatamente al cliente.



PARA LLEVAR
500 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml



Especialidades Calientes

SNICKERS LATTE



PARA LLEVAR
450 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml



Ingredientes:

- 120 ml de espresso (doble largo)
- 230 ml de leche
- 50 g de polvo "Peanuts and Chocolate Latte"

COST
1.55 €

Preparación paso a paso:

- Preparar un espresso doble largo.
- En la jarra de leche, añadir la leche y el polvo "Peanuts and Chocolate Latte".
- Calentar y emulsionar con el vaporizador hasta obtener una espuma homogénea y cremosa.
- Verter la mezcla en el vaso, sobre el espresso preparado.

Ingredientes:

- 120 ml de espresso (doble largo)
- 230 ml de leche
- 50 g de polvo "Peanuts and Chocolate Latte"
- Nata montada
- Topping de chocolate o caramelo
- 1 barrita Snickers

COST
2.68 €

Preparación paso a paso:

- Preparar un espresso doble largo.
- En la jarra de leche, añadir la leche y el polvo "Peanuts and Chocolate Latte".
- Mezclar y emulsionar hasta obtener una espuma homogénea y cremosa.
- Verter la mezcla en la taza, sobre el espresso preparado.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde de la taza en 2-3 cm.
- Cortar una barrita Snickers en 8-10 trozos pequeños y espolvorear sobre la nata.
- Finalizar decorando generosamente con topping.

Nota técnica: Las bases compuestas (Peanuts & Chocolate, Cookies & Cream y Speculoos) se dosifican a 50 g por bebida, ya que sustituyen la combinación estándar de 25 g de base frappé + 25 g de producto molido. Estas bases ya incluyen el ingrediente característico (Snickers, galleta Oreo o Lotus) integrado en la fórmula en proporción 50/50, garantizando sabor intenso y homogeneidad.



OREO LATTE



PARA LLEVAR
450 ml

PARA DISFRUTAR AQUI
400 ml



Ingredientes:

- 120 ml de espresso (doble largo)
- 230 ml de leche
- 50 g de polvo "Cookies and Cream Latte"

COST
1.55 €

Preparación paso a paso:

- Preparar un espresso doble largo.
- En la jarra de leche, añadir la leche y el polvo "Cookies and Cream Latte".
- Calentar y emulsionar con el vaporizador hasta obtener una espuma homogénea y cremosa.
- Verter la mezcla en el vaso, sobre el espresso preparado.

Ingredientes:

- 120 ml de espresso (doble largo)
- 230 ml de leche
- 50 g de polvo "Cookies and Cream Latte"
- Nata montada
- Topping de chocolate o caramelo
- Oreo topping

COST
2.14 €

Preparación paso a paso:

- Preparar un espresso doble largo.
- En la jarra de leche, añadir la leche y el polvo "Cookies and Cream Latte".
- Mezclar y emulsionar hasta obtener una espuma homogénea y cremosa.
- Verter la mezcla en la taza, sobre el espresso preparado.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde de la taza en 2-3 cm.
- Espolvorear Oreo topping sobre la nata.
- Finalizar decorando generosamente con topping.

Nota técnica: Las bases compuestas (Peanuts & Chocolate, Cookies & Cream y Speculoos) se dosifican a 50 g por bebida, ya que sustituyen la combinación estándar de 25 g de base frappé + 25 g de producto molido. Estas bases ya incluyen el ingrediente característico (Snickers, galleta Oreo o Lotus) integrado en la fórmula en proporción 50/50, garantizando sabor intenso y homogeneidad.



LOTUS BISCOFF LATTE



PARA DISFRUTAR AQUÍ PARA LLEVAR
450 ml



Ingredientes:

- 120 ml de espresso (doble largo)
- 230 ml de leche
- 50 g de polvo "Speculoos Latte"

COST
1.55 €

Preparación paso a paso:

- Preparar un espresso doble largo.
- En la jarra de leche, añadir la leche y el polvo "Speculoos Latte".
- Calentar y emulsionar con el vaporizador hasta obtener una espuma homogénea y cremosa.
- Verter la mezcla en el vaso, sobre el espresso preparado.

Ingredientes:

120 ml de espresso (doble largo)

230 ml de leche

50 g de polvo "Speculoos"

Nata montada

Topping de caramelo

1 Galleta Lotus Biscoff desmenuzada

COST
2.08 €

Preparación paso a paso:

- Preparar un espresso doble largo.
- En la jarra de leche, añadir la leche y el polvo "Speculoos Latte".
- Mezclar y emulsionar hasta obtener una espuma homogénea y cremosa.
- Verter la mezcla en la taza, sobre el espresso preparado.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde de la taza en 2-3 cm.
- Espolvorear galleta Lotus Biscoff desmenuzada sobre la nata.
- Finalizar decorando generosamente con topping.

Nota técnica: Las bases compuestas (Peanuts & Chocolate, Cookies & Cream y Speculoos) se dosifican a 50 g por bebida, ya que sustituyen la combinación estándar de 25 g de base frappé + 25 g de producto molido. Estas bases ya incluyen el ingrediente característico (Snickers, galleta Oreo o Lotus) integrado en la fórmula en proporción 50/50, garantizando sabor intenso y homogeneidad.



MATCHA LATTE



PARA LLEVAR
450 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml



Ingredientes:

- 20 g de polvo "Matcha Latte"
- 350 ml de leche

COST
1.04 €

Preparación paso a paso:

- Verter la leche fría en la jarra de leche.
- Añadir el polvo "Matcha Latte" sobre la leche.
- Calentar y emulsionar con el vaporizador hasta que el polvo se disuelva completamente y se obtenga una crema de latte homogénea y sedosa.
- Verter en la taza y servir inmediatamente.

Ingredientes:

- 20 g de polvo "Matcha Latte"
- 300 ml de leche
- Nata montada

COST
1.42 €

Preparación paso a paso:

- Verter la leche fría en la jarra de leche.
- Añadir el polvo "Matcha Latte" sobre la leche.
- Calentar y emulsionar con el vaporizador hasta que el polvo se disuelva completamente y se obtenga una crema de latte homogénea y sedosa.
- Añadir nata montada al gusto y servir inmediatamente.



GOLDEN CHAI LATTE



PARA LLEVAR
450 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml



Ingredientes:

- 20 g de polvo "Golden Chai Latte"
- 350 ml de leche

COST
0.83 €

Preparación paso a paso:

- Verter la leche fría en la jarra de leche.
- Añadir el polvo "Golden Chai Latte" sobre la leche.
- Calentar y emulsionar con el vaporizador hasta que el polvo se disuelva completamente y se obtenga una crema de latte homogénea y sedosa.
- Verter en la taza y servir inmediatamente.

Ingredientes:

- 20 g de polvo "Golden Chai Latte"
- 300 ml de leche
- Nata montada

COST
1.21 €

Preparación paso a paso:

- Verter la leche fría en la jarra de leche.
- Añadir el polvo "Golden Chai Latte" sobre la leche.
- Calentar y emulsionar con el vaporizador hasta que el polvo se disuelva completamente y se obtenga una crema de latte homogénea y sedosa.
- Añadir nata montada al gusto y servir inmediatamente.



RED VELVET LATTE

Ingredientes:

- 60 ml de espresso (doble corto)
- 300 ml de leche
- 32 g de polvo "Red Velvet Latte"

 **COST**
1.12 €

Preparación paso a paso:

- Preparar dos shots cortos de espresso.
- Verter la leche fría en la jarra de leche. Añadir el polvo "Red Velvet Latte" sobre la leche.
- Calentar y emulsionar con el vaporizador hasta que el polvo se disuelva completamente y se obtenga una crema de latte homogénea y sedosa.
- Verter la mezcla sobre el espresso preparado.
- Añadir nata montada al gusto y servir inmediatamente.

Ingredientes:

- 60 ml de espresso (doble corto)
- 300 ml de leche
- 30 g de polvo "Red Velvet Latte"
- Nata montada

 **COST**
1.53 €

Preparación paso a paso:

- Preparar dos shots cortos de espresso.
- Verter la leche fría en la jarra de leche.
- Añadir el polvo "Red Velvet Latte" sobre la leche.
- Calentar y emulsionar con el vaporizador hasta que el polvo se disuelva completamente y se obtenga una crema de latte homogénea y sedosa.
- Verter la mezcla en la taza, sobre el espresso preparado.
- Añadir nata montada hasta que sobrepase el borde de la taza en 2-3 cm.
- Servir inmediatamente.



PARA LLEVAR
450 ml

PARA DISFRUTAR AQUÍ
400 ml

