



RECETARIO CAFÉ ALVARADO

El sabor de nuestro legado

LEGADO | TRADICIÓN | SABOR | CALIDAD

12 recetas para disfrutar Café Alvarado



El sabor de nuestro legado

Este recetario reúne preparaciones clásicas, tradicionales y contemporáneas creadas para destacar el aroma, el cuerpo y las notas de Café Alvarado. Cada receta incluye cantidades estandarizadas, el tueste recomendado y una guía sencilla para obtener resultados consistentes.

Contenido

01 Café americano Alvarado

07 Latte Trini

02 Café de olla Alvarado

08 Café con leche y piloncillo

03 Espresso Alvarado

09 Cold brew Café Alvarado

04 Capuchino Alvarado

10 Latte frío de caramelo

05 Latte Café Alvarado

11 Frappé Café Alvarado

06 Moka mexicano Alvarado

12 Affogato Alvarado

Selección sugerida para la página web

Americano, café de olla, espresso, capuchino, latte, Latte Trini, cold brew y frappé.

RECETA 01

Café americano Alvarado

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Medio o Estilo Trini	1 bebida - 240 ml

Ingredientes

- 18 g de Café Alvarado molido para espresso
- 36 ml de espresso doble
- 180 ml de agua caliente a 85-90 °C

Preparación

1. Extraer un espresso doble durante 25 a 30 segundos.
2. Servir el agua caliente en la taza.
3. Incorporar lentamente el espresso.
4. Servir sin azúcar para apreciar sus notas naturales.

PERFIL DE SABOR	Aromático, equilibrado y de cuerpo medio.
CONSEJO ALVARADO	Agregar primero el agua ayuda a conservar mejor la crema del espresso.

RECETA 02

Café de olla Alvarado

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Estilo Trini u oscuro	4 tazas - 240 ml cada una

Ingredientes

- 1 litro de agua
- 70 g de Café Alvarado molido medio-grueso
- 70-80 g de piloncillo
- 1 raja de canela
- 1 clavo de olor, opcional
- Una tira pequeña de cáscara de naranja, opcional

Preparación

1. Calentar el agua con el piloncillo, la canela y el clavo.
2. Mantener a fuego medio hasta disolver el piloncillo.
3. Apagar el fuego antes de incorporar el café.
4. Agregar el café molido y mezclar suavemente.
5. Reposar durante 4 minutos.
6. Colar y servir caliente.

PERFIL DE SABOR	Dulce, especiado y tradicional, con notas de caramelo y cacao.
CONSEJO ALVARADO	No hiervas el café molido: así evitas sabores amargos y conservas sus aromas.

RECETA 03

Espresso Alvarado

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Estilo Trini	1 bebida - 36 ml

Ingredientes

- 18 g de Café Alvarado molido fino
- Agua purificada a 92-94 °C

Preparación

1. Colocar 18 g de café en el portafiltro.
2. Distribuir y compactar uniformemente.
3. Extraer aproximadamente 36 g o 36 ml en 25 a 30 segundos.
4. Servir inmediatamente.

PERFIL DE SABOR	Concentrado, sedoso y equilibrado, con notas de cacao, avellana y caramelo.
CONSEJO ALVARADO	Ajusta ligeramente la molienda si la extracción sale en menos de 25 o más de 30 segundos.

RECETA 04

Capuchino Alvarado

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Estilo Trini u oscuro	1 bebida - 180 ml

Ingredientes

- 1 espresso doble de 36 ml
- 120 ml de leche
- Canela o cacao en polvo, opcional

Preparación

1. Preparar el espresso doble.
2. Vaporizar la leche hasta obtener una textura cremosa y brillante.
3. Verter la leche sobre el espresso, equilibrando café, leche y espuma.
4. Decorar ligeramente con canela o cacao.

PERFIL DE SABOR	Cremoso, intenso y aterciopelado.
CONSEJO ALVARADO	La leche debe sentirse dulce y sedosa, sin burbujas grandes.

RECETA 05

Latte Café Alvarado

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Medio o Estilo Trini	1 bebida - 300 ml

Ingredientes

- 1 espresso doble de 36 ml
- 220 ml de leche
- Endulzante al gusto, opcional

Preparación

1. Extraer el espresso doble.
2. Calentar y vaporizar la leche con poca espuma.
3. Verter lentamente la leche sobre el espresso.
4. Finalizar con una capa delgada de microespuma.

PERFIL DE SABOR	Suave y cremoso, con notas de vainilla, avellana y caramelo.
CONSEJO ALVARADO	Usa leche bien fría al comenzar para lograr una microespuma más uniforme.

RECETA 06

Moka mexicano Alvarado

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Oscuro	1 bebida - 300 ml

Ingredientes

- 1 espresso doble de 36 ml
- 25 g de chocolate mexicano
- 180 ml de leche
- Una pizca de canela
- Crema batida, opcional

Preparación

1. Disolver el chocolate con el espresso caliente.
2. Añadir una pizca de canela.
3. Vaporizar la leche y agregarla a la mezcla.
4. Decorar opcionalmente con crema batida y cacao.

PERFIL DE SABOR	Intenso, cremoso y achocolatado.
CONSEJO ALVARADO	Mezcla primero el chocolate con el espresso para obtener una textura lisa.

RECETA 07

Latte Trini

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Estilo Trini	1 bebida - 300 ml

Ingredientes

- 1 espresso doble de 36 ml
- 10 ml de jarabe de vainilla
- 10 ml de miel de piloncillo
- 200 ml de leche
- Una pizca de canela

Preparación

1. Colocar la vainilla y la miel de piloncillo en la taza.
2. Agregar el espresso y mezclar.
3. Vaporizar la leche hasta obtener una textura sedosa.
4. Verter la leche y finalizar con una pizca de canela.

PERFIL DE SABOR	Dulce y reconfortante, inspirado en el legado familiar de Café Alvarado.
CONSEJO ALVARADO	Mantén el piloncillo como un acento: debe acompañar al café, no cubrirlo.

RECETA 08

Café con leche y piloncillo

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Medio	1 bebida - 300 ml

Ingredientes

- 120 ml de café filtrado concentrado
- 150 ml de leche caliente
- 15 ml de miel de piloncillo
- Canela al gusto

Preparación

1. Preparar el café ligeramente concentrado.
2. Disolver la miel de piloncillo en el café.
3. Incorporar la leche caliente.
4. Terminar con una pequeña cantidad de canela.

PERFIL DE SABOR	Tradicional, suave y agradable.
CONSEJO ALVARADO	Puedes servirlo con leche entera o una alternativa vegetal sin azúcar.

RECETA 09

Cold brew Café Alvarado

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Estilo Trini u oscuro	4 bebidas aproximadas

Ingredientes

- 100 g de Café Alvarado molido grueso
- 1 litro de agua purificada fría
- Hielo

Preparación

1. Mezclar el café molido con el agua.
2. Tapar y dejar reposar en refrigeración de 14 a 16 horas.
3. Filtrar cuidadosamente.
4. Servir 200 ml sobre hielo.
5. Diluir con agua o leche si se desea una bebida más suave.

PERFIL DE SABOR	Refrescante, naturalmente dulce y de baja percepción de acidez.
CONSEJO ALVARADO	Conserva el cold brew refrigerado y consúmelo preferentemente en un máximo de 3 días.

RECETA 10

Latte frío de caramelo

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Estilo Trini	1 bebida - 400 ml

Ingredientes

- 1 espresso doble de 36 ml
- 20 ml de jarabe de caramelo
- 180 ml de leche fría
- 180 g de hielo
- Salsa de caramelo, opcional

Preparación

1. Mezclar el espresso con el jarabe de caramelo.
2. Colocar el hielo y la leche en un vaso.
3. Verter el espresso lentamente.
4. Decorar con una pequeña cantidad de salsa de caramelo.

PERFIL DE SABOR	Cremoso, refrescante y con dulzor equilibrado.
CONSEJO ALVARADO	Enfría el espresso unos segundos antes de verterlo para conservar mejor el hielo.

RECETA 11

Frappé Café Alvarado

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Oscuro o Estilo Trini	1 bebida - 450 ml

Ingredientes

- 1 espresso doble frío de 36 ml
- 150 ml de leche
- 20-25 g de azúcar o base para frappé
- 220 g de hielo
- Crema batida, cacao o canela, opcionales

Preparación

1. Colocar el espresso, la leche, el endulzante y el hielo en la licuadora.
2. Licuar hasta obtener una textura uniforme y cremosa.
3. Servir inmediatamente.
4. Decorar opcionalmente con crema batida, cacao o canela.

PERFIL DE SABOR	Intenso, cremoso y refrescante.
CONSEJO ALVARADO	Pesa el hielo para mantener siempre la misma textura y concentración.

RECETA 12

Affogato Alvarado

TUESTE RECOMENDADO	RENDIMIENTO
Estilo Trini u oscuro	1 postre

Ingredientes

- 1 bola grande de helado de vainilla
- 1 espresso de 30-36 ml
- Cacao rallado o granos de café, opcional

Preparación

1. Colocar el helado en una copa o taza pequeña.
2. Preparar el espresso.
3. Verter el espresso caliente sobre el helado justo antes de servir.
4. Decorar con cacao rallado o algunos granos de café.

PERFIL DE SABOR	Contraste de temperaturas, dulzor cremoso e intensidad de café.
CONSEJO ALVARADO	Sirve de inmediato para conservar el contraste entre el espresso caliente y el helado.

Recomendaciones generales

01	Utiliza agua purificada para todas las preparaciones.
02	Muele el café justo antes de prepararlo.
03	Mantén constantes las proporciones entre café, agua, leche y hielo.
04	No hiervas directamente el café molido.
05	Ajusta el dulzor sin ocultar el sabor natural de Café Alvarado.
06	Limpia diariamente molinos, portafiltros, vaporizadores y utensilios.
07	Conserva la leche y las preparaciones frías bajo refrigeración.
08	Indica claramente la presencia de leche y otros posibles alérgenos.

Café Alvarado
Legado | Tradición | Sabor | Calidad

Comparte tu preparación favorita y descubre más en:
www.cafealvarado.com.mx