

Café

além do café

Tupperware
em todos os lares.

Café

além do café

Estimulante, energizante e refrescante.
Descubra a versatilidade dessa popular e tradicional bebida em seis receitas rápidas para surpreender e mexer com o seu paladar.

Produção gráfica: Varal Studio
Receitas: Chef Otavio Felix
Produção de objetos e barista: Ana Malta
Fotos: Bezar
Aromatização do press kit: Symrise

Receitas

Café Tradicional Forte	2
Café Canelinha	3
Cappuccino	4
Orange Coffee	5
Café Vienense	6
Coquetel de Café	7

Café tradicional forte

- Colocar 30 gramas de pó de café dentro do filtro descartável inserido no Suporte para Filtro 102 Tupperware.
- Aquecer 300 ml de água até que as bolinhas fiquem na borda da chaleira (não deixar ferver).
- Colocar a água lentamente sobre o pó de café das bordas para o centro.
- Deixe coar e continue acrescentando a água lentamente até completar os 300 ml.



Café Canelinha

Digestivo

Ingredientes

- 100 ml de café forte quente.
- Espuma de leite (leite vaporizado).
- Canela em pó.

Como Fazer

- Colocar o café na **Xícara Tupperware 180ml**
- Com o auxílio de uma colher completar a **Xícara Tupperware 180ml** com a espuma de leite.
- Polvilhar com canela em pó.



Cappuccino de Caramelo

Estimulante Físico

Ingredientes

- 70 ml de café forte quente.
- 70 ml de espuma de leite (leite vaporizado).
- 50 ml de calda de caramelo.
- Chantilly para a cobertura batido no

Speedy Chef Tupperware.

- Canela em pó.

Como Fazer

- Em uma taça ou copo adequado, adicione a calda de caramelo ao fundo.
- Em seguida adicione o café forte ao copo lentamente.
- Depois adicione a espuma de leite.
- Por fim cobrir com o chantilly e polvilhar com canela em pó.





Orange Coffee

Refrescante

Ingredientes

- 04 cubos de gelo de café forte sem açúcar.
- 02 colheres de sopa de açúcar.
- 02 colheres de sopa de creme de leite.
- 150 ml de suco de laranja.

Como Fazer

Bater todos os ingredientes no liquidificador. Servir em taça de vidro com canudo.

Café Vienense

Nutritivo

Ingredientes

- 70 ml de café forte frio.
- 2 bolas de sorvete de creme ou de chocolate.
- 1 dose de licor de chocolate.
- 1 pitada de gengibre em pó.
- Chantilly para decorar.
- Raspas de chocolate.

Como Fazer

- No liquidificador, bater o sorvete, o café, o licor de chocolate e o gengibre.
- Colocar a mistura em uma taça bojuda.
- Decorar com chantilly batido no **Speedy Chef Tupperware** e por cima jogue as raspas de chocolate.



Coquetel de Café

Estimulador de Apetite

Ingredientes

- 30 ml de groselha.
- 100 ml de suco de laranja.
- 30 ml de café forte frio.
- Gelo triturado.

Como Fazer

- Colocar o gelo em uma taça adequada, até mais ou menos 1/3.
- Adicionar a groselha.
- Colocar em seguida lentamente o suco de laranja.
- Colocar o café por último e deixar misturar naturalmente.



Você sabia?

Suporte para filtro 102 Tupperware
prepara até 12 xícaras de
café de 50ml

Tupper Redondinha Café.
Solúvel mantém o sabor
do café, além de proteger
das impurezas do ar
e da umidade.

Xícaras Tupperware
com decoração retrô.

www.tupperware.com.br

