

# CAFÉS FRAPPÉ





# NATURAL



## INGREDIENTES

**VASO DE 35 CL**  
**BATIDORA**  
**15 CL DE LECHE**  
**30 GR DE FRAPPÉ DE CAFÉ MONIN**  
**HIELO PICADO**

## PREPARACIÓN

1. Servir la leche dentro de la batidora
2. Poner 60 gr de Frappé de Café MONIN
3. Añadir un vaso de hielo picado
4. Batir durante 40 segundos
5. Servir en el vaso y decorar a su gusto



# MOKA CHOCO-HIGO



## INGREDIENTES

**VASO DE 35 CL**  
**BATIDORA**  
**15 CL DE AGUA**  
**3 CL DE SIROPE DE HIGO MONIN**  
**30 GR DE FRAPPÉ DE CAFÉ MONIN**  
**CREMA DE CHOCOLATE BLANCO MONIN**  
**HILO PICADO**

## PREPARACIÓN

1. Servir el agua en la batidora y 30ml de Sirope Higo MONIN
2. Poner 30gr de Frappé de Café MONIN
3. Añadir un vaso de hielo picado
4. Batir durante 40 segundos
5. Servir en el vaso decorado con Crema Chocolate Blanco MONIN



# FRAPPE IRISH PLÁTANO



## INGREDIENTES

**VASO DE 35 CL**  
**BATIDORA**  
**15 CL DE LECHE**  
**2 CL DE SIROPE IRIS MONIN**  
**3 CL PURÉ PLATANO MONIN**  
**30 GR DE FRAPPÉ DE CAFÉ MONIN**  
**HIELO PICADO**

## PREPARACIÓN

1. Servir la leche en la batidora, 2 cl de Sirope Irish MONIN
2. Poner 3 cl de Puré Platano MONIN y 30gr de Frappé de Café MONIN
3. Añadir un vaso de hielo picado
4. Batir durante 40 segundos
5. Servir en el vaso y decorar con Crema de Caramelo MONIN y Nata montada o a su gusto



# MOKA JAMAICA



## INGREDIENTES

**VASO DE 35 CL**  
**BATIDORA**  
**15 CL DE AGUA**  
**3 CL DE SIROPE RON MONIN**  
**30 GR DE FRAPPÉ DE CAFÉ MONIN**  
**2 CL CREMA DE CHOCOLATE MONIN**  
**HIELO PICADO**

## PREPARACIÓN

1. Servir el agua en la batidora y 30ml de Sirope Ron MONIN
2. Poner 30gr de Frappé de Café MONIN
3. Añadir un vaso de hielo picado
4. Batir durante 40 segundos
5. Servir en el vaso decorado con Crema de Chocolate MONIN





# APRICOT CARAMEL



## INGREDIENTES

**VASO DE 35 CL**  
**BATIDORA**  
**15 CL DE AGUA**  
**3 CL DE SIROPE ALBARICOQUE MONIN**  
**30 GR DE FRAPPÉ DE CAFÉ MONIN**  
**2 CL CREMA CARAMELO MONIN**  
**HIELO PICADO**

## PREPARACIÓN

1. Servir el agua en la batidora y 30ml de Sirope Albaricoque MONIN
2. Poner 2 cl Crema Caramelo MONIN y 30gr de Frappé de Café MONIN
3. Añadir un vaso de hielo picado
4. Batir durante 40 segundos
5. Servir en el vaso y decorar al gusto.