

1 ANO DE GARANTIA

**SERVIÇO DE
ATENDIMENTO AO
CONSUMIDOR**

**LIGUE GRÁTIS
0800-55 03 93**

Segunda à Sexta, das 8h às 20h.
Sábado, das 8h às 18h.

M.K. Eletrodomésticos Ltda.
Estrada da Volta, 1200 - G2 - Colônia Brasília
Conceição do Jacuípe - BA - Cep 44.245-000
CNPJ: 07.666.567/0001-40
Fabricado na China

www.eletrdomesticosmondial.com.br

"Em observância ao Decreto nº 5.296/2004, o presente Manual de Instruções encontra-se disponível em meio magnético, em braile ou em fonte ampliada, para portadores de necessidades especiais, devendo ser solicitado ao Serviço de Atendimento ao Consumidor através do telefone nº 0800 55 03 93."

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por usuários com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de um responsável.

"Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho."

Devido às constantes evoluções tecnológicas, o produto poderá ser atualizado, apresentando pequenas alterações sem prévio aviso.

MONDIAL



**Manual de
Instrucciones**

Espresso 
Coffee Cream



CAFETEIRA ESPRESSO COFFEE CREAM PREMIUM

Parabéns, agora você possui uma **CAFETEIRA ESPRESSO COFFEE CREAM PREMIUM DA MONDIAL** com alto padrão de eficiência e qualidade, garantindo sucesso no preparo de seus deliciosos cafés.

Antes da utilização da cafeteira, leia atentamente as instruções, pois o bom funcionamento de seu aparelho e a sua segurança dependem delas.

RECOMENDAÇÕES E ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

- Antes de ligar o plugue na tomada verifique se a voltagem do aparelho é compatível com a da rede elétrica local.
- Este aparelho foi produzido para fins domésticos, sua utilização comercial acarretará na perda da garantia.
- Para evitar acidentes não permita que crianças utilizem o produto, ou mesmo pessoas com capacidade física, mental ou sensorial reduzida e que desconheçam as instruções de uso ou suas características.
- Crianças devem ser supervisionadas se estiverem próximas ao aparelho em funcionamento.
- Sempre posicione o seu aparelho em superfícies planas, firmes, limpas e secas.
- Mantenha seu aparelho distante de superfícies quentes ou de brasas ou fogo.
- Não utilize o aparelho na proximidade de torneiras, chuveiros ou piscinas ou em áreas desabrigadas.
- Só use o aparelho após se certificar de que há água no reservatório
- Não ligue simultaneamente, mais de um aparelho em cada tomada.
- Não utilize extensões auxiliares para aumentar o comprimento do cabo plugue.
- Nunca permita que o cabo plugue encoste em superfícies quentes.
- Nunca transporte ou desligue o produto puxando pelo cabo plugue.
- Nunca use o produto com o cabo plugue ou plugue danificados, ou ainda se o produto apresentar mau funcionamento. Leve-o a uma Assistência Técnica Autorizada Mondial.
- Desligue o aparelho da tomada sempre que não estiver utilizando, mesmo que por poucos instantes.
- Guarde sempre o cabo plugue para evitar acidentes, tropeços e quedas.
- Para evitar choques elétricos, nunca use o aparelho com as mãos molhadas, não molhe o aparelho e não o mergulhe em água.
- Para sua segurança, nunca destrave o cachimbo de preparação de café antes de certificar-se de que toda a água atravessou o pó de café.
- Não permita o contato das mãos e de utensílios que não sejam plásticos ou de madeira com as partes aquecidas do produto.
- Sempre manipule as partes aquecidas de seu aparelho com o uso de luvas térmicas ou acessórios protetores de calor.
- Para não perder a garantia, evitar problemas técnicos e risco de acidentes ao usuário, não permita que sejam feitos consertos e / ou trocas de peças em casa, caso necessário, leve o produto a uma Assistência Técnica Autorizada Mondial.
- Guarde esse manual para consultas posteriores.

ADVERTÊNCIA: Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável.

- **Recomenda-se vigiar as crianças para que elas não brinquem com o aparelho.**

CARACTERÍSTICAS E ESPECIFICAÇÕES DE SEU APARELHO



DICAS IMPORTANTES

- Espresso é o café exclusivo, preparado sobre pressão, em doses individuais para ser saboreado imediatamente após a extração. Assim, a infusão resultante é a combinação de aromas e sabores encontrados nos mais diversos tipos de café disponíveis no mercado.
- A **CAFETEIRA ESPRESSO COFFEE CREAM PREMIUM** opera com alta pressão, ideal para o preparo de seu café espresso com a cremosidade e excelência profissionais.
- O café espresso é concentrado, denso e de aroma e sabor intensos. Sua cor é escura e a superfície é coberta por um creme espumoso de cor marrom mais claro.
- Marca registrada do café “bem tirado”, essa espessa camada de creme serve para a manutenção da temperatura e do aroma do café durante o consumo. Ele não se desfaz rapidamente e adere nas laterais e fundo da xícara permanecendo como uma marca registrada desse tipo de café.
- Se o creme não se formou é porque a moagem dos grãos está muito grossa, o tempo de extração foi curto ou o pó está compactado no filtro com a pressão inadequada.
- O espresso bem tirado tem cremosidade acentuada e cobertura espessa, que chega a reter o açúcar em sua superfície.
- É importante servir o café imediatamente após o preparo para garantir que seja saboreado na temperatura adequada
- **Água**
A água utilizada para o preparo do café deve ser pura e limpa, de preferência filtrada. E não é recomendável deixar água armazenada no reservatório, e sim abastece-lo somente quando for utilizar o aparelho.
- **Pó de Café**
Quanto melhor a qualidade do pó de café, melhor a extração e o sabor da bebida. Verifique sempre o prazo de validade e a procedência do fabricante. O café moído se deteriora facilmente em contato com o ar, calor e umidade. Ele também pode absorver odores estranhos em contato com outros alimentos fortes e aromáticos. Deve ser acondicionado em recipiente de boa qualidade, com excelente vedação e na geladeira.
- **Moagem**
A moagem do café deve ser média para que não interfira no resultado final. Se você preferir, pode comprar café especial para cafeteiras espresso das diversas marcas disponíveis no mercado.
- **Refugo ou Borra**
Quando a operação de “tirar um café” é finalizada recomenda-se o descarte imediato da borra ou refugo que deve sair inteiro e quase seco. Isso também é um sinalizador conclusivo de que o café foi “bem tirado”. A borra não deve ser reutilizada, pois o pó de café perde suas características de aroma e sabor.
- **Sachê**
Já são encontradas no mercado alguma variedade de cafés em sachê de boa qualidade. Essa opção é bastante higiênica e prática, e padroniza a extração do café de sua cafeteira garantindo um resultado excelente.

• Xícaras

Você pode usar as xícaras de sua preferência, sendo que se encontram no mercado modelos especiais para café espresso e/ou capuccino que possuem maior altura e menor diâmetro, permitindo que o creme permaneça mais tempo na superfície e o café na temperatura correta.

ANTES DE UTILIZAR A SUA CAFETEIRA ESPRESSO COFFEE CREAM PREMIUM

- Limpe o Corpo da Cafeteira (12) com um pano úmido.
- Lave todas as partes removíveis com água e detergente neutro. Seque bem com um pano suave ou papel.
- Antes da primeira utilização faça a cafeteira funcionar só com água em seu nível máximo.
- Espere 10 minutos e desligue o Botão LIG./DESL. (1) e jogue fora a água do Reservatório (6).
- Repita a operação sempre que sua Cafeteira ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado

PRÉ-AQUECIMENTO

Para o preparo de um café perfeito a sua CAFETEIRA ESPRESSO COFFEE CREAM PREMIUM deve ser pré-aquecida.

- Retire o Reservatório de Água (6) removível.
- Coloque a água no Reservatório (6). Observe que o nível não esteja inferior à marcação MIN. Jamais coloque açúcar, leite ou café no Reservatório de Água (6) de seu aparelho, para manter o perfeito funcionamento e não danificar o sistema de bombeamento da água.
- Recoloque o Reservatório (6), com a Cafeteira desligada, encaixando-o perfeitamente.
- Conecte o plugue na tomada (compatível com a voltagem do produto).
- Pressione o Botão Liga/Desliga (1) na posição “-“(ligado), a lâmpada piloto de funcionamento (14) se acenderá. Aguarde até a lâmpada piloto de aquecimento (13) se ascender, isto indica que a máquina já está aquecida o suficiente para preparar o café.
- Coloque a(s) xícara(s) que será(ão) utilizada(s) posicionada(s) abaixo dos bicos Cachimbo(9), certifique-se que o bico está na direção da(s) xícara(s) para evitar derramar a água e evitar queimaduras.
- Coloque o Botão de Café (3) na posição “-“ (ligado), a água começará a ser liberada pelos bicos do Cachimbo (9).
- Enquanto o Botão de Café (3) estiver acionado a água continuará a fluir.
- Deixe passar um pouco de água para que o Cachimbo (9), o Filtro (10) e as xícaras, para que estejam aquecidos e prontos para receber o seu café espresso.

Atenção:

Tenha cuidado ao manusear as peças aquecidas, proteja-se com luvas ou acessórios protetores térmicos.

Observação:

Ao passar o primeiro café o tempo de espera de pré-aquecimento é maior. As preparações posteriores devem acontecer em maior velocidade, pois a caldeira já está operando em alta temperatura.

PARA PREPARAR SEU CAFÉ

- Certifique-se de que o Botão de Vapor (2) esteja na posição “0” (DESL.).
- A **CAFETEIRA ESPRESSO COFFEE CREAM PREMIUM** tem capacidade para preparar 1 ou 2 xícaras com aproximadamente 60 ml cada.
- Retire o Cachimbo (9) (de pó ou sachê), girando-o em sentido horário, até desencaixar.
- Primeiro aquecer a cafeteira conforme as instruções de PRÉ-AQUECIMENTO.
- Coloque a quantidade de café necessária no Filtro (10) localizado dentro do Cachimbo (9), com a Colher Dosadora (11) e ajuste a pressão do pó com o Cabo Socador.
- A compactação ideal deve ser reta e sem utilizar muita pressão, para que o fluxo da água passe por igual.
- Nivele o café antes de chegar na borda do Filtro (10) e limpe sempre a borda antes de encaixá-lo.
- Se preferir use o filtro para sachê descartável, inserindo-o dentro do Cachimbo (9).
- Recoloque o Cachimbo (9) encaixando-o pelo lado esquerdo da cafeteira e girando-o em sentido anti-horário até a posição de travamento.
- Recoloque o Cachimbo (9) encaixando-o e girando-o em sentido anti-horário até a posição de travamento.
- Não ligue a cafeteira enquanto a xícara, ou xícaras, não estiverem perfeitamente posicionadas sob os bicos de saída.
- Pressione o Botão Liga/Desliga (1) na posição “-“(ligado), a lâmpada piloto de funcionamento (14) se acenderá. Aguarde até a lâmpada piloto de aquecimento (13) se ascender, isto indica que a máquina já está aquecida o suficiente para preparar o café.
- Coloque o Botão de Café (3) na posição “-“ (LIG.) O café começará a ser liberado pelos bicos do Cachimbo (9).
- Enquanto o Botão de Café (3) estiver acionado o café continuará a fluir. Quando o café dentro da xícara estiver na quantidade desejada, desligue o Botão de Café (3) colocando-o na posição “0” (DESL.).
- Aguarde o café parar de cair e retire as xícaras para servir.
- Recomenda-se a retirada e limpeza, do Cachimbo (9) logo após o término de cada preparação. Retire o pó e, se necessário, lave em água quente para que os resíduos não interfiram no sabor do novo café.
- Repita todo o processo para um novo café.

Nota: Use o café de sua preferência, mas observe que devido à evaporação e absorção de água pelo pó durante o processo, o café resultante dependerá da quantidade de água que passar pelo filtro. Pode haver também, uma variação devido ao tipo ou granulação do pó.

- O gotejamento ao final de cada preparação é normal durante alguns segundos. A **CAFETEIRA ESPRESSO COFFEE CREAM PREMIUM** esta equipada com uma Bandeja de Resíduos (8) que recolhe os possíveis pingos resultantes da filtragem do café. Ela é removível para limpeza e pode ser lavada com água e detergente neutro.
- Para evitar acidentes, não coloque água durante o ciclo de preparação. Se o Reservatório (6) estiver vazio e o aparelho ligado, reabasteça, ou acrescente mais água, somente se ainda houver um pouco de líquido.
- Após o uso desligue a cafeteira colocando o Botão LIG./DESL (1) na posição "0" e retire o plugue da tomada.

PARA PREPARAR SEU CHÁ

- Sua **CAFETEIRA ESPRESSO COFFEE CREAM PREMIUM** também pode preparar seu chá. Siga as instruções de preparação de café, substituindo o pó de café pelo chá de sua preferência.
- Use a sua criatividade e faça os chás mais diversos e deliciosos combinado variedades e sabores.

PARA PREPARAR O LEITE VAPORIZADO

- Para aquecer e vaporizar o leite, utilize um recipiente refratário ou de metal, com alça, que tenha o dobro do tamanho da quantidade de líquido a ser aquecida e/ou vaporizado, pois a vaporização pode agitar e impulsiona o líquido para fora.
- Use leite integral de boa qualidade e com pelo menos 2% de gordura para fazer espuma de leite ou leite cremoso.
- Coloque o Botão LIG./DESL. (1) na posição "-" (LIG.) e a Lâmpada Piloto (14) irá se acender.
- Coloque o Controle de Vapor (4) na posição "MIN."
- Ligue o botão de café (3) para o preenchimento da caldeira e desligue-o após breve gotejamento certificando que sua caldeira está cheia.
- Posicione o Botão de Vapor (2) na posição "-" (LIG.). .Aguarde o acendimento da Lâmpada Piloto (13) sinalizando que o aquecimento está completo e a Cafeteira está pronta para uso.
- Posicione o Bico de Saída de Vapor (7) para fora do Corpo da Cafeteira (12) e coloque-o dentro do recipiente mergulhado no leite.
- Gire o Controle de Vapor (4), em sentido anti-horário, suavemente liberando a saída de vapor.
- Movimente o recipiente para cima e para baixo para vaporizar todo o líquido.
- Quando o leite estiver emulsificado e a espuma estiver no ponto desejado, desligue a Cafeteira posicionando o Botão LIG./DESL. (1) na posição "0" (DESL.).
- Retorne o Controle de Vapor (4) para a posição "MIN."
- Retire cuidadosamente o recipiente do Bico Saída de Vapor (7). Sirva a seguir.
- Limpe o Bico de Saída de Vapor (7) imediatamente, para que o leite não grude e obstrua as saídas de vapor.

Nota:

Use luvas ou acessórios protetores térmicos para manipular os utensílios durante essa função para garantir sua segurança e evitar acidentes.

PARA TER ÁGUA QUENTE

- Para água quente, utilize um recipiente refratário ou de metal, com alça, que tenha o dobro do tamanho da quantidade de líquido a ser retirada, pois ele será expelido sob pressão e pode causar acidentes.
- Coloque o Botão LIG./DESL. (1) na posição "-" (LIG.) e a Lâmpada Piloto (14) irá se acender.
- Aguarde o acendimento da Lâmpada piloto de aquecimento (13), sinalizando que o aquecimento está completo.
- Coloque o Botão de Café (3) na Posição "-" (LIG.) A água começará a ser liberada pelos bicos do Cachimbo (9).
- Desligue quando atingir a quantidade necessária.

Nota:

Use luvas ou acessórios térmicos para manipular os utensílios durante essa função para garantir sua segurança e evitar acidentes.

COMO LIMPAR A SUA CAFETEIRA ESPRESSO COFFEE CREAM PREMIUM

- Retire o plugue da tomada e aguarde até que o aparelho e o Cachimbo (9) esfriem.
- Para limpeza externa, passe um pano seco ou levemente umedecido e macio para não riscar o material de acabamento das superfícies.
- Não use jamais palhas de aço, buchas de esfregar ou qualquer espécie de limpadores ou materiais abrasivos, pois eles podem danificar seu aparelho.
- Não utilize solventes ou qualquer substância química durante a limpeza interna ou externa, bem como tenha cuidado para que a umidade não penetre na resistência.
- Lave todas as partes removíveis com água e detergente neutro. Seque bem com um pano suave ou papel.
- Para limpar o sistema de extração da cafeteira faça-a funcionar só com água em seu nível máximo. (Siga as instruções de Para Preparar seu Café).
- Espere 10 minutos e desligue o Botão LIG/ DESL. (1) da cafeteira e jogue fora a água do Reservatório (6).
- Repita a operação sempre que sua Cafeteira ficar sem ser utilizada por um tempo prolongado.
- Recomenda-se a limpeza do Cachimbo (9) logo após o término de cada preparação. Retire o pó e, se necessário, com ele montado, lave em água quente para retirar os resíduos de pó de café.
- O Cachimbo de Pó (9) pode ser desmontado para a retirada do Filtro de Café (10). Puxe-o para fora com uma leve pressão e lave-o em água corrente. Recoloque, após secá-lo com um pano ou papel toalha.
- Para limpar o Bico de Saída de Vapor (7), basta emergir sua extremidade dentro uma xícara de água quente, Em seguida passe um pano para retirar os resíduos de leite ou outro ingrediente.

- Para limpar o encaixe do Cachimbo (9) use um pano úmido logo após cada utilização.
- O Corpo da Cafeteira (12) não deve ser submerso em água ou qualquer outro líquido.
- Enrole o Cabo Plugue antes de guardá-lo para não danificá-lo.
- Antes de guardar seu aparelho esteja certo de que o Reservatório (6) está vazio, evitando assim que a umidade prejudique o funcionamento do seu produto.
- Guarde-o em local seco e seguro, longe do alcance de crianças.

ATENÇÃO

Jamais coloque açúcar, leite ou café no reservatório de água de seu aparelho, para manter o perfeito funcionamento e não danificar o sistema de ebulição.

DESCALCIFICAÇÃO PERIÓDICA

Recomendamos uma descalcificação periódica de sua CAFETEIRA ESPRESSO COFFEE CREAM PREMIUM pelo menos a cada seis meses para remover os minerais que ficam presos nas paredes e tubulação interna do aparelho.

- Antes de limpá-la, certifique-se de que a o Botão de Controle de Vapor (4) esteja na posição MIN.
- Encha o Reservatório de Água (6) até a indicação MAX.
- Adicione descalcificante com concentração conforme indicada no manual do mesmo. **ATENÇÃO:** Nunca coloque o descalcificante antes da água, sempre certifique-se que o reservatório está cheio para colocar o descalcificante.
- Conecte o Plugue na tomada e coloque o Botão LIG./DESL. (1) na posição “-” (LIG.).
- Aguarde que a Lâmpada Piloto (13) se acenda sinalizando que a Cafeteira está pronta para uso.
- Execute as seguintes etapas:
 - 1- Vaporize uma xícara com água por mais ou menos 45 seg.
 - 2- Retire toda a água do Reservatório (6) através dos bicos de escoamento com o Cachimbo (9) perfeitamente encaixado, mas sem pó de café. USE UM RECIPIENTE REFRAATÓRIO E DESLIGUE A CAFETEIRA CADA VEZ QUE PRECISAR ESVAZIÁ-LO.
 - 3- Repita toda a operação mais uma vez.
- Execute todas as operações com a proteção de luvas térmicas ou acessórios protetores térmicos para garantir sua segurança contra queimaduras.
- Retire o Reservatório de Água (6) e lave-o com água morna e detergente neutro. Enxágüe bem. Seque-o com pano ou papel toalha e recoloque no lugar.
- Após o termino da descalcificação, encha novamente o reservatório com água apenas e repita a operação mais 2 vezes para retirar qualquer resíduo químico.
- Lave com água corrente o Cachimbo (9) e o Filtro (10) e deixe escorrer toda a água até secar naturalmente, é necessário este procedimento para garantir que não fique nenhum resíduo químico.

ÍNDICE

- 1- CAFÉ VIENENSE
- 2- CAFÉ CREMOSO
- 3- CAFÉ FRANCÊS
- 4- CAFÉ JAMAICA
- 5- CAFÉ EUROPEU
- 6- CAFÉ CAMELADO
- 7- CAFÉ CUBANO
- 8- CHANTILY CASEIRO
- 9-CAFÉ COM CHANTILY
- 10-CHOCOLATE QUENTE VAPORIZADO
- 11- CHOCOLATE QUENTE ESPECIAL
- 12- CHOCOLATE QUENTE COM LARANJA
- 13- HOT CACAU
- 14- CHOC SUPREME
- 15- CHOCOLATE ALPINO
- 16- CAPUCCINO
- 17- CAFÉ IRLANDES
- 18- CAFÉ CONTREAU
- 19- MOCACCINO
- 20- MAQUIATO
- 21 -BOLO DE TRUFA DE CAFÉ
- 22- BROWNIE DE CHOCOLATE E CAFÉ
- 23- PUDIM DE CAFÉ
- 24- MILK SHAKE DE CAFÉ
- 25- WAFFLE DE CHOCOLATE COM CALDA DE CAFÉ
- 26- TORTA MOUSSE DE CAFÉ E CHOCOLATE
- 27- BOLO DE CAFÉ
- 28- CREME DE CAFÉ
- 29 -SORVETE DE CAFÉ
- 30 -TORTA DE SUSPIRO E CAFÉ
- 31 -BISCOITO DE CAFÉ
- 32- SURPPRESA DE CAFÉ COM NOZES
- 33- FLAN DE CAPUCCINO
- 34- MOUSSE DE CAFÉ
- 35- MERENGUE DE CHOCOLATE E CAFÉ
- 36- PAVÊ GELADO DE CAFÉ
- 37 - BRIGADEIRO DE CAFÉ

37 RECEITAS

1- CAFÉ VIENENSE

- 3 xícaras de chá de água
- 3 xícaras de chá de café forte frio
- 1/2 pote de sorvete de creme
- Açúcar a gosto
- 1 xícara de chá de creme de leite fresco

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Coloque no liquidificador o café, o sorvete e o açúcar e bata até ficar cremoso e espumante. .
Distribua em taças deixando dois dedos da borda para colocar o creme de leite em fio fazendo desenhos.

2- CAFÉ CREMOSO

- 1 litro de café sem açúcar
- ½ lata de creme de leite
- ½ lata de leite condensado
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 10 colheres de sopa de leite em pó

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Coloque a metade do café e os demais ingredientes no liquidificador e bata rapidamente.
Misture com o café restante e a sirva a seguir. Se preferir, esquentado no microondas antes de servir.

3- CAFÉ FRANCÊS

- 1 dose de conhaque
- 4 paus de canela
- 8 colheres de chá de açúcar
- 4 unidades de cravo-da-índia
- 4 xícaras de chá de café forte quente
- 1 tira de casca de laranja
- 1 tira de casca de limão

Aqueça o conhaque com a canela, o açúcar, os cravos da índia e as cascas de laranja e de limão, em uma panela. Divida o café quente entre 4 xícaras pré-aquecidas e despeje a mistura de conhaque fervente por cima, tomando cuidado para as especiarias não irem junto.

4- CAFÉ JAMAICA

- 50 ml de café expresso gelado
- 60 ml de leite
- 2 bolas de sorvete de creme
- 4 pedras de gelo
- 20 ml de licor de banana ou outra fruta tropical
- Chantilly para decorar

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Sirva em taças de long drink.

5- CAFÉ EUROPEU

- 1 dose de rum
- 2 xícaras de chá de café bem forte bem quente
- 1 xícara de leite quente
- 1 colher de chocolate em pó
- Açúcar a gosto

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque em canecas altas. Se desejar acrescente CHANTILY e canela em pó e chocolate por cima.

6- CAFÉ CARMELADO

½ xícara de chá de calda de caramelo
1 xícara de chá de leite vaporizado
30 ml de café expresso
quanto baste de chantilly

Coloque o caramelo no fundo de uma xícara. Despeje o leite morno, o café expresso e o conhaque. Adoce a gosto e enfeite com chantilly e caramelo por cima.

7- CAFÉ CUBANO

1 dose de rum
50 ml de suco de lima da pérsia
1 colher de sopa de creme de leite fresco
1 colher de sopa de açúcar
4 pedras de gelo
1 folha de hortelã
1 xícara de café de café expresso forte

Coloque em uma coqueteleira o rum, o suco de lima, o açúcar, o café e o gelo. Misture bem. Depois coloque o creme de leite fresco e decore com uma folhinha de hortelã.

8- CHANTILY CASEIRO

2 xícaras de chá de creme de leite fresco
2 colheres de sopa de açúcar
4 gotas de baunilha

Bater o creme de leite por 3 minutos na batedeira. Ainda com a batedeira ligada juntar o açúcar e batera até ficar firme. Acrescente as gotas de baunilha.

9-CAFÉ COM CHANTILY

1 xícara de café expresso
2 colheres de chantilly
Canela em pó para polvilhar.

Adoce o café a gosto e cubra com o chantilly. Polvilhe com a canela em pó.

10-CHOCOLATE QUENTE VAPORIZADO

300 ml de leite
3 colheres de chocolate em pó (não pode ser achocolatado)

Misture o leite e o chocolate e coloque em uma jarra de vidro ou inox de pelo menos 500ml. Vaporize no Bico Vaporizador até formar uma espuma consistente. Adoce a gosto. Sirva com raspas de chocolate.

11- CHOCOLATE QUENTE ESPECIAL

1 lata de creme de leite
1 lata de leite condensado-
1/2 litro de leite
4 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de amido de milho
1 colher de café de noz-moscada
2 paus de canela em pau
6 unidades de cravo-da-índia

1 e 1/2 xícara de café de rum

Misture o leite, o chocolate, o amido de milho, a noz-moscada, o cravo, a canela e o café e leve ao Bico Vaporizador para aquecer até formar uma espuma consistente. Acrescente o leite condensado misturado ao creme de leite. Coe para retirar os pedaços de canela e o cravo. Misture o rum e sirva em canecas pré-aquecidas.

12- CHOCOLATE QUENTE COM LARANJA

½ litro de leite

1 lata de leite condensado

3 colheres sopa de chocolate em pó

2 colheres sobremesa de café

2 paus de canela

4 fatias de laranja com casca

Misture o leite, o chocolate e o café e leve ao Bico Vaporizador para aquecer até formar uma espuma consistente. Acrescente a canela e as fatias de laranja com casca. Leve ao fogo e deixe ferver. Acrescente o leite condensado e retire as fatias de laranja e a canela para servir.

13- HOT CACAU

1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

200g de chocolate meio amargo em pedaços

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de chá de essência de rum

1/2 xícara de chá de licor de creme de cacau

3 colheres sopa de chocolate em pó

Misture o leite e o chocolate e coloque em uma jarra de vidro ou inox de pelo menos 500 ml. Aqueça no Bico Vaporizador até formar uma espuma consistente. Misture o

leite condensado, o rum e o licor. Disponha em canecas e sirva com colheres altas para misturar o chocolate em pedaços.

14- CHOC SUPREME

300 ml de leite

3 colheres de chocolate em pó (não pode ser achocolatado)

2 colheres de marshmallow para sorvete

1 colher de chá de chocolate granulado

Misture o leite e o chocolate e coloque em uma jarra de vidro ou inox de pelo menos 500ml. Vaporize no Bico Vaporizador até formar uma espuma consistente. Coloque em uma caneca larga e adoce a gosto. Cubra com o marshmallow e o chocolate granulado.

15- CHOCOLATE ALPINO

300 ml de leite

3 colheres de chocolate em pó (não pode ser achocolatado)

1 barra de chocolate meio amargo de 50 g

Misture o leite e o chocolate e coloque em uma jarra de vidro ou inox de pelo menos 500ml. Vaporize no Bico Vaporizador até formar uma espuma consistente. Coloque em uma caneca larga e mergulhe a barra de chocolate meio-amargo. Adoce a gosto. Sirva com canela em pó.

16- CAPUCCINO

1/3 de xícara de chá café espresso
1/3 de xícara de chá de chocolate quente vaporizado
1/3 de xícara de espuma de leite

Misture o café e o chocolate quente e coloque a espuma de leite por cima. Polvilhe com chocolate em pó ou canela.

17- CAFÉ IRLANDES

½ dose de uísque
1 xícara de café espresso
2 colheres de sopa de chantily

Acrescente o uísque ao café espresso e adoce a gosto. Cubra com o chantily e sirva a seguir.

18- CAFÉ CONTREAU

½ dose de licor Contrau
1 xícara de café espresso
2 colheres de sopa de chantily

Acrescente o licor ao café espresso e adoce a gosto. Cubra com o chantily e sirva a seguir.

19- MOCACCINO

1/3 de xícara de chá de café espresso
1/3 de xícara de chá de leite vaporizado
1/3 de xícara de chá de espuma de leite

Adicione o leite vaporizado ao café espresso. Adoce a gosto e cubra com a espuma de leite. Enfeite com grão de café.

20- MAQUIATO

1 xícara de café espresso
2 colheres de espuma de leite
Canela em pó para polvilhar.

Adoce o café a gosto e cubra com a espuma de leite. Polvilhe com a canela em pó.

21 -BOLO DE TRUFA DE CAFÉ

Massa

6 ovos
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
1/2 xícara de chá de chocolate em pó
1/2 xícara de chá de água quente
3/4 xícaras de chá de óleo
1 colher de sopa de fermento químico em pó

Recheio

1 lata de creme de leite sem soro bem gelada
2 colheres de sopa de whisky
2 colheres de sopa de café forte frio
100 g de chocolate meio amargo

Massa

Bata as gemas com o açúcar até formar uma pasta clara. Peneire a farinha com o chocolate e adicione aos poucos à mistura, intercalando com o óleo e a água. Misture até formar uma massa homogênea. Retire da batedeira, acrescente o fermento e, por último, as claras em neve. Coloque na assadeira untada e polvilhada. Leve para assar no forno por volta de 50 minutos, em temperatura média.

Recheio

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Pique o chocolate e derreta no micro-ondas ou em banho-maria. Acrescente o creme de leite misture bem. Misture a bebida e o café. Adicione a essência e leve na geladeira por cerca de 1 hora. Recheie o bolo.

22- BROWNIE DE CHOCOLATE E CAFÉ

250 g de chocolate meio amargo
1 e 1/4 xícara de chá de manteiga
7 ovos
3 e 1/2 xícara de chá de açúcar
1 colher de café de sal
1/4 xícara de chá de café forte
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de nozes picadas

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Derreta o chocolate junto com a manteiga em banho-maria mexendo até ficar homogêneo. Numa tigela média junte os ovos, o açúcar e o sal e misture até ficar homogêneo. Acrescente o chocolate reservado, o café e misture. Peneire a farinha de trigo sobre a mistura e mexa até incorporá-la à massa. Aqueça o forno em temperatura média. Forre uma assadeira de 35 x 23 cm com papel manteiga levemente untado. Polvilhe metade das nozes ou castanhas. Despeje a massa e distribua as nozes ou castanhas restantes por cima. Leve ao forno por 40 minutos ou até a massa crescer ligeiramente e a superfície ficar crocante.

23- PUDIM DE CAFÉ

2 latas de leite condensado
1 xícara de café de café forte
2 colheres de sopa de chocolate em pó
3 ovos
1 colher de sopa de amido de milho
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de água

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Leve ao fogo o açúcar e a água, até fica no ponto de calda de caramelo. Em seguida caramele o fundo de uma forma de buraco no meio. Bata o restante dos ingredientes no liquidificador e coloque na fôrma. Coloque no forno em banho-maria por cerca de 1 hora em fogo alto. Depois leve para gelar.

24- MILK SHAKE DE CAFÉ

2 xícaras de chá de café forte
200g de chocolate ao leite picado
1 xícara de chá de leite
Folhas de hortelã para decorar
400 g de sorvete sabor chocolate

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Derreta o chocolate no microondas por 2 minutos, em potência alta. Misture o chocolate derretido com a xícara de leite, formando uma calda grossa. Coloque no copo do liquidificador o café, o sorvete, a metade da calda de chocolate e bata. Decore os copos com a calda de chocolate restante e sirva o milk shake. Decore com folhas de hortelã.

25- WAFFLE DE CHOCOLATE COM CALDA DE CAFÉ

3 colheres de sopa de manteiga ou margarina derretida
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de amido de milho
3 colheres de sopa de chocolate em pó
2 xícaras de chá de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de café rasa de sal
Gotas de baunilha ou raspas de limão

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Misture todos os ingredientes no liquidificador. Coloque cerca de 1 concha de mistura nas grelhas do Grill de Waffler. Feche o Grill e aguarde até que fiquem tostados no ponto desejado. Retire com uma espátula ou pinça resistente ao calor. Sirva com a calda de café e o recheio desejado: geléias, sorvete, etc.

Calda de Café

1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de café espresso
3 colheres de sopa de chocolate em pó
Leve ao fogo e deixe ferver por alguns minutos até encorpar um pouco. Sirva quente

DICA

No lugar de um Grill de Waffler, você pode fazer panquecas em uma frigideira ou chapa.

26- TORTA MOUSSE DE CAFÉ E CHOCOLATE

Massa

1 pacote de biscoito de maisena ou Maria
4 colheres de sopa de manteiga derretida

Recheio

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite
1 xícara de chá de café bem forte frio
½ xícara de chá de açúcar
1 pacote de gelatina incolor
150 g de chocolate meio amargo

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Pique os biscoitos de maisena no liquidificador até formar uma farofa fina. Misture a manteiga derretida e forre o fundo e as laterais de uma forma redonda de aro removível com 25 cm de diâmetro. Leve ao forno para tostar um pouco a superfície. Reserve. Prepare o pacote de gelatina com somente 1 xícara de chá de água. Deixe esfriar. Pique o chocolate meio amargo deixando pedaços irregulares. Bata todos os outros ingredientes no liquidificador, inclusive a gelatina já fria. Despeje com cuidado sobre a massa da torta já tostada. Polvilhe o chocolate meio amargo por cima, parte dele vai se depositar no fundo. Leve à geladeira para gelar e endurecer a mousse.

27- BOLO DE CAFÉ

2 xícaras de chá de café
2 xícaras de chá de açúcar refinado
2 colheres de sopa chocolate em pó
1 xícara de chá de uvas-passas branca ou preta sem caroços picada
2 xícaras de chá de manteiga sem sal
1/2 colher de chá de baunilha
2 ovos
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de canela
1/2 colher de chá de noz-moscada
1/2 colher de chá de cravo-da-índia
Açúcar de confeitiro a gosto

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Em uma panela, misture o café, 1 xícara de açúcar e o chocolate em pó, acrescente a uva-

passa e leve ao fogo. Deixe levantar fervura, diminua o fogo e cozinhe lentamente de 10 a 15 minutos. Deixe esfriar. Na batedeira, utilizando a tigela maior com os batedores para massas leves, bata a manteiga e acrescente a outra xícara de açúcar aos poucos, batendo continuamente. Adicione a baunilha e acrescente os ovos, um de cada vez, batendo bem. Peneire os ingredientes secos e acrescente. Adicione a mistura anterior alternadamente com a mistura de café e mexa bem. Asse em fôrma untada e polvilhada com farinha, em forno moderado durante aproximadamente 1 hora. Depois de frio, polvilhe com açúcar de confeiteiro e corte no formato que desejar.

28- CREME DE CAFÉ

1 xícara de chá de café forte
4 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de chá de açúcar fino
1 colher de café de baunilha

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Derreta em uma panela a manteiga e acrescente o açúcar. Em seguida, adicione o café até ficar cremoso. Coloque a baunilha e mexa bem.

DICA:

Você pode usar esse creme para rechear ou cobrir um bolo.

29 -SORVETE DE CAFÉ

1/2 xícara de chá de café forte
1 lata de leite condensado
1 e 1/2 xícara de chá de leite
3 ovos
2 colheres de sopa de amêndoa ou nozes moída
Creme chantilly
Grãos de café para decorar

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Coloque o

leite condensado, o leite, o café e as gemas no liquidificador e bata em velocidade adequada. Transfira para uma panela e leve ao fogo brando, mexendo sempre até começar a engrossar. Antes de ferver, retire do fogo. Deixe esfriar. Bata as claras em ponto de neve e acrescente ao creme frio com as amêndoas ou nozes moídas e o creme de leite. Misture tudo e leve ao congelador por 2 horas, no mínimo. Sirva em taças com creme de chantilly e decore com grãos de café.

30 -TORTA DE SUSPIRO E CAFÉ

1 lata de leite condensado
1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
4 colheres de sopa de chocolate em pó
3 colheres de sopa de chocolate em pó no recheio
4 gemas
500 g de creme de leite fresco
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher sobremesa de café solúvel
1 xícara de chá de castanha-de-cajú
150 g de suspiro
Raspas de chocolate

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Bata todos os ingredientes do creme no liquidificador. Leve essa mistura ao fogo, mexendo sempre até ficar consistente. Despeje em uma forma desmontável e deixe esfriar. Modo de preparo do recheio Na Batedeira PREMIUM MONDIAL, com os batedores de massa leve, bata o creme de leite fresco e, quando estiver quase no ponto de chantilly, adicione o açúcar, o chocolate e o café solúvel, incorporando bem. Reserve. Montagem No Mini-Processador PREMIUM MONDIAL, com a faca metálica, processe a castanha-de-caju. Reserve. Sobre o creme que está na forma desmontável, salpique metade da castanha-de-caju triturada. Por cima, coloque metade dos suspiros esmagados e cubra com metade do recheio. Salpique a castanha-de-caju restante, cubra com os suspiros e finalize com o restante do recheio. Decore com as raspas de chocolate e, se desejar, use cerejas também. Leve à geladeira por algumas horas para gelar bem

31 -BISCOITO DE CAFÉ

- ½ xícara de chá de amido de milho
- ½ xícara de chá de açúcar de confeitiro
- 1 colher de sopa de pó de café solúvel
- 1 xícara de chá de manteiga ou margarina com sal
- 1 xícara de chá de farinha de trigo

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Coloque em uma tigela o amido, o açúcar e o café. Adicione a manteiga e a farinha de trigo, misturando bem até a massa ficar bem macia. Leve à geladeira e deixe descansar por 1 hora. Faça bolinhas de 2 cm de diâmetro e coloque em uma assadeira, com 3 cm de espaço entre elas. Asse em forno baixo (120° C), por 20 a 25 minutos. Depois de frios, guarde os biscoitos em latas bem fechadas.

32- SURPPRESA DE CAFÉ COM NOZES

- 200 g de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopade café forte
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote e meio de biscoito champanhe
- ½ xícara de chá de conhaque
- ½ xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de chantilly
- ½ xícara de chá de nozes picadas
- Nozes inteiras para decorar

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Bata a manteiga com o café na batadeira até obter um creme liso. Despeje o leite condensado em fio, batendo sempre até que fique homogêneo e com consistência cremosa. Misture as nozes Montagem Umedeça os biscoitos no conhaque misturado com 1/2 xícara de chá de água. Monte o pavê em camadas alternadas com o recheio. Cubra o pavê com chantilly e decore com as nozes.

33- FLAN DE CAPUCCINO

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- 1/2 xícara de chá de água
- ½ xícara de chá de chocolate em pó ou achocolatado
- 2 copos de iogurte natural
- 1/2 xícara (chá) de café forte
- Cerejas para enfeitar a gosto

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Em uma tigela pequena, disponha a gelatina na água para hidratar. Junte o leite quente e misture bem até dissolver. Bata no liquidificador o iogurte, o café, o chocolate em pó e a gelatina dissolvida no leite. Coloque em taças e leve à geladeira, por cerca de 2 horas. Sirva decorado com as cerejas.

34- MOUSSE DE CAFÉ

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de café forte
- 200 ml de água
- 2 envelopes de gelatina incolor sem sabor

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Hidrate a gelatina em um copo de água morna. Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje em forma de buraco untada com pouca manteiga. Leve a geladeira por duas horas.

35- MERENGUE DE CHOCOLATE E CAFÉ

- 250 g de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos

3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de chá de café instantâneo granulado
1 colher de chá de essência de baunilha
300 g de suspiro
½ kg de chantilly

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Na batedeira coloque a manteiga e acrescente em fio o leite condensado, as gemas, o chocolate, o café e a baunilha, bata até obter um creme homogêneo. Reserve. Forre uma vasilha redonda e funda de tamanho médio com papel alumínio, deixando duas abas para fora. Monte o doce forrando a vasilha com um pouco de creme, espalhe uma camada de suspiros quebrados, outra camada de creme, etc. Terminar com o creme. dobre as abas fechando o doce e pressione um pouco. Leve ao congelador de um dia para o outro. Retire do congelador, vire num prato e retire o papel alumínio. Cubra com o chantilly, volte para o congelador. Retire 20 minutos antes de servir.

36- PAVÊ GELADO DE CAFÉ

2 pacotes de biscoito champagne
1 e 3/4 xícara de chá de café forte
1 colher de sopa de licor de cacau
1/2 colher de sopa de açúcar
1 xícara de chá de manteiga
250 g de açúcar de confeitador peneirado
2 gemas de ovo
1/2 colher de chá de essência de baunilha
1/2 xícara de chá de castanha-de-caju torrada

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Forre uma fôrma de bolo inglês com papel alumínio. Misture ¾ de xícara de café, o licor e o açúcar e umedeça os biscoitos nessa mistura. Forre a fôrma com os biscoitos. Bata a manteiga na batedeira até que fique bem cremosa. Em seguida junte o açúcar aos poucos, batendo sempre. Adicione as gemas uma de cada vez, batendo bem. Junte o restante do café e a essência de baunilha e misture. Acrescente a castanha de caju e mexa bem. Faça camadas intercalando com o biscoito e com o creme. Leve à geladeira de um dia para o outro. Desenforme e decore a gosto.

37 - BRIGADEIRO DE CAFÉ

1 lata de leite condensado
1 xícara de café de café forte
1 colher de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de margarina
Quanto baste de açúcar cristal para cobrir

Prepare o café na Cafeteira Espresso Coffee Cream Premium e reserve. Misture o leite condensado com o café, o chocolate em pó e a margarina. Cozinhe em fogo médio até soltar do fundo da panela. Despejar em um prato untado. Enrole depois de frio e passe no açúcar cristal.