



**DESCUBRA
O MENU**

SECRETO

≡ STARBUCKS



ALESSANDRA SOLETTI

Copyright © 2018 por Alessandra Soletti.

Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei 9.610 de 19.2.1998. Nenhuma parte do conteúdo deste livro poderá ser utilizada ou reproduzida em qualquer meio ou forma, seja ele impresso, digital, áudio ou visual, sem a expressa autorização por escrito da autora, sob penas criminais e ações civis.

Para solicitar permissões de reprodução, escreva para o seguinte endereço de e-mail da autora: talktoale@gmail.com.

Este é um guia não oficial e produzido de maneira independente pela autora, sem apoio financeiro da empresa Starbucks ou de qualquer uma de suas organizações parceiras.

A autora não se responsabiliza por nenhuma consequência da aplicação ou uso, direto ou indireto, de qualquer informação contida neste livro. Assim como não se responsabiliza pelo preparo errôneo ou inadequado de qualquer uma das sugestões de bebidas constantes neste guia.

ISBN: 978-58-464-0689-0

Diagramação: Alessandra Soletti

Fotos: Alessandra Soletti

Projeto gráfico: Alessandra Soletti

Design da capa: Alessandra Soletti

Foto dos grãos de café: created by Dashu83 - Freepik.com

Desenho dos grãos de café: alterado pela autora a partir de ícone gratuito presente no site www.flaticon.com

Foto de fundo da capa: designed by aopsan / Freepik.com

Molduras dos quadros e selo para novas bebidas: itens modificados pela autora com base em imagens do site freepik.com

Agradecimentos

A realização deste livro só foi possível graças à competência, paciência e atenção aos detalhes dos funcionários da Starbucks, mais precisamente das lojas do “Shopping Pátio Paulista”, “Shopping Cidade São Paulo”, “Top Center Shopping” e das lojas de rua localizadas na Avenida Paulista (números 500, 1499 e 2026), além da cafeteria situada na Alameda Santos, 1054.

Todos os funcionários das cafeterias acima citadas foram muito prestativos, especialmente o Jhonathan, da loja do “Shopping Cidade São Paulo” (foi ele quem preparou as bebidas ricamente decoradas com rede de cobertura); a Mandi (é dela a linda decoração do “Latte *cheesecake* de framboesa”); a Gabriela, Kelly, Nayara, Vitoria, Joyce, Sabrina, o Caio e o Elias (da loja do “Shopping Pátio Paulista”, que fizeram e decoraram impecavelmente o “Frappuccino *butterbeer*”, o “Chocolate nuvens” e o “Latte antologia”, entre muitos outros); o Raphael e o Matheus, da loja do “Top Center” (eles fizeram algumas das bebidas presentes neste livro, entre elas, o café “Nutella[®]” e o “Frappuccino *Darth Vader*”); a Bianca e o Felipe, da cafeteria Starbucks situada na Avenida Paulista, 500 (que prepararam várias das bebidas quentes constantes neste livro, como os cafés “Castanha assada”, “Almond Joy[®]” e “Avelã caramelada”).

Destaco também o profissionalismo e a simpatia da Ingridi de Paula, da Mônica, Marina, Lari, do Tuco, Gus, Rique, Roberto e Luge (da cafeteria do “Shopping Cidade São Paulo”); da Daniela (da loja localizada na Alameda Santos) e do Fernando (da cafeteria situada na Avenida Paulista, 2026).

Sou igualmente grata ao Diego, que sugeriu a escrita deste livro.

E a todos vocês que estão lendo este guia, muito obrigada!

Sumário

APRESENTAÇÃO

BEBIDAS FRIAS

FRAPPUCCINO FERRERO ROCHER®

FRAPPUCCINO ROLO DE CANELA

FRAPPUCCINO *BUTTERBEER*

FRAPPUCCINO NUTELLA®

FRAPPUCCINO *RED VELVET*

FRAPPUCCINO CHURRO

FRAPPUCCINO TIRAMISU

FRAPPUCCINO KIT KAT®

FRAPPUCCINO TWIX®

FRAPPUCCINO DIA DOS NAMORADOS

FRAPPUCCINO ARROZ DOCE

FRAPPUCCINO PÃO DE MEL

FRAPPUCCINO BOLO DE ANIVERSÁRIO

FRAPPUCCINO ALGODÃO DOCE

FRAPPUCCINO *CUPCAKE* DE MORANGO

FRAPPUCCINO SNICKERS®

FRAPPUCCINO REESE'S®

FRAPPUCCINO PRESTÍGIO

FRAPPUCCINO *BROWNIE* DE CHOCOLATE

FRAPPUCCINO SAFÁRI VERDE

FRAPPUCCINO DANONINHO®

FRAPPUCCINO ARIANA GRANDE

FRAPPUCCINO MASSA DE BISCOITO

FRAPPUCCINO TORTA DE COCO

FRAPPUCCINO BOLO DE CAFÉ

FRAPPUCCINO *FRANKEN*

FRAPPUCCINO *STORMTROOPER*

FRAPPUCCINO MESTRE VERDE

FRAPPUCCINO *DARTH VADER*

FRAPPUCCINO *S'MORES*

FRAPPUCCINO OREO®

[FRAPPUCCINO CAP'N CRUSH®](#)

[FRAPPUCCINO CANDY CANE](#)

[FRAPPUCCINO SABOR DO NATAL](#)

[FRAPPUCCINO ANO-NOVO](#)

[FRAPPUCCINO ANO-NOVO CHINÊS](#)

[FRAPPUCCINO COFFEE BREAK](#)

[FRAPPUCCINO DELÍCIA DUPLA](#)

[FRAPPUCCINO NUVENS](#)

[FRAPPUCCINO ANTOLOGIA](#)

[BEBIDAS QUENTES](#)

[LATTE TRÊS C'S](#)

[FLORESTA NEGRA](#)

[CHOCOLATE QUENTE MEXICANO](#)

[LATTE *BUTTERSCOTCH*](#)

[LATTE NATAL NA XÍCARA](#)

[LATTE BISCOITO DE CHAI](#)

[CHAI LATTE DE CHOCOLATE BRANCO](#)

[NUTELLA®](#)

[LATTE CARAMELO *BRÛLÉE*](#)

[BISCOITO DE AÇÚCAR QUENTINHO](#)

[PRESTÍGIO](#)

[LATTE *CHEESECAKE* DE FRAMBOESA](#)

[LATTE *BUTTERBEER*](#)

[CAFÉ REESE'S®](#)

[LATTE ARROZ DOCE](#)

[NEBLINA DE LONDRES](#)

[CAPPUCCINO PÃO DE MEL](#)

[LATTE CASTANHA ASSADA](#)

[LATTE ALMOND JOY®](#)

[LATTE GEMADA](#)

[LATTE AVELÃ CARMELADA](#)

[LATTE CREME DE COCO](#)

[LATTE INVERNO](#)

[CAPPUCCINO DE FRAMBOESA E COCO](#)

[CHAI TROPICAL](#)

[CHOCOLATE NUVENS](#)

[CAPPUCCINO FLOCO DE NEVE](#)

[LATTE ANTOLOGIA](#)

[SELEÇÃO DE BEBIDAS](#)

[SOBRE A AUTORA](#)

Apresentação

A cafeteria Starbucks possui um “menu secreto”, isto é, que não é oficialmente apresentado no cardápio das lojas. Embora muitos itens do referido menu sejam relativamente difundidos em alguns países, no Brasil ele ainda é pouco conhecido. Algumas bebidas constantes nesse cardápio são os frappuccinos com sabor muito similar ao dos chocolates “Ferrero Rocher[®]” e “Snickers[®]”; das sobremesas “*red velvet*”, “tiramisu” e “churros”; além do famoso “*butterbeer*” (também chamado de “frappuccino do Harry Potter”); bem como bebidas quentes com gosto semelhante ao de “Nutella[®]”, “*chessecake* de framboesa” e “pão de mel”, entre outros.

Assim, este livro foi desenvolvido visando não apenas apresentar a maioria dos itens do cardápio secreto, mas também as receitas associadas a cada um deles (para que todos possam experimentá-los). Neste guia são exibidas 68 receitas, tanto na primeira parte (“bebidas frias”), quanto na segunda (“bebidas quentes”).

Antes de iniciar a leitura das receitas, porém, recomenda-se observar as informações abaixo destacadas:

- Como solicitar uma bebida menu secreto?

Localize neste livro a bebida desejada e mostre ou leia a receita para o barista. Se preferir, leve a receita anotada.

Atenção:

- os itens do menu secreto requerem mais tempo de preparo, portanto, peça a sua bebida desejada apenas quando a loja não estiver muito movimentada! Informe-se com os atendentes acerca dos períodos com menor fluxo de clientes;
- antes de fazer o pedido, verifique se todos os ingredientes estão disponíveis na loja;
- esteja ciente de que itens acrescentados às bebidas são cobrados à parte. Logo, a maioria dos itens do menu secreto são mais caros que os do cardápio oficial.

- Dica: ganhe bebidas da Starbucks!

Meu primeiro contato com a cafeteria Starbucks foi por conta de pesquisas que fiz sobre qualidade no atendimento e programas para fidelização de clientes na época do meu Mestrado. Devido aos meus estudos, posso afirmar que a Starbucks possui um excelente programa de fidelidade (chamado por eles de “My Starbucks Rewards”).

Associando-se a esse programa, você pode receber uma bebida grátis (qualquer bebida, de qualquer tamanho e com quantos itens adicionais você quiser) no seu aniversário, ou a cada 12 estrelas acumuladas (você ganha uma estrela por compra). As bebidas mais caras deste livro foram solicitadas gratuitamente na Starbucks graças às recompensas que eu tinha no programa de fidelidade. Informe-se nas lojas sobre como você pode participar.

E quando conseguir sua bebida grátis, envie um agradecimento para mim nas minhas redes sociais! (Twitter: [@justale](#) ou Instagram: [@justalelivros](#)).

Boa leitura!

Bebidas frias

Nesta parte do livro você descobrirá 40 opções de frappuccinos à base de:

- Café;
- Chocolate (preto e branco);
- Baunilha;
- Morango;
- Doce de leite;
- Caramelo;
- Chá verde;
- Chai.

Entre essas opções há os famosos frappuccinos “Ferrero Rocher[®]”, “Kit Kat[®]”, “Nutella[®]”, “Danoninho[®]”, “*butterbeer*” (conhecido também como “o frappuccino do Harry Potter”), “churro”, “pão de mel”, “tiramisu”, e muitas outras bebidas saborosíssimas!

Delicie-se!

Frappuccino Ferrero Rocher®



- 1) Frappuccino Choco Chip (com base creme)
- 2) Acrescente essência de avelã
- 3) Adicione essência extra de chocolate
- 4) Cubra com *chantilly* e cobertura de chocolate

Opcional: compre bombons Ferrero Rocher® e acrescente alguns pedaços em cima do chantilly.

Sobre o frappuccino:

É incrível o quanto o sabor dessa bebida se assemelha ao do chocolate Ferrero Rocher®. Assim como no bombom, nesse frappuccino também é possível sentir o gosto de chocolate com um toque de avelã. Devido a sua composição e por ser uma bebida gelada, não é excessivamente doce ou facilmente enjoativa. Esse frappuccino é o 7º mais popular do cardápio secreto, de acordo com o site “*Starbucks Secret Menu*” (bit.ly/2Fap3KR).

Frappuccino rolo de canela



- 1) Frappuccino de baunilha
- 2) Insira essência de canela
- 3) Acrescente essência de chocolate branco
- 4) Finalize com *chantilly* e canela em pó

Sobre o frappuccino:

Pode ser difícil imaginar, mas a mistura das essências de chocolate branco e canela em um frappuccino de baunilha, realmente resulta em uma bebida com sabor praticamente idêntico ao do doce “rolo de canela”. Esse frappuccino é praticamente um pãozinho de canela em estado líquido. E quase ao término da bebida, os doces das essências em conjunto com a canela em pó e a cremosidade do *chantilly*, tornam esse frappuccino ainda mais delicioso! É uma excelente pedida para quem gosta de canela.

Frappuccino *butterbeer*



- 1) Frappuccino de baunilha
- 2) Adicione essência de caramelo
- 3) Junte essência de avelã
- 4) Acrescente cobertura de caramelo em volta do copo
- 5) Cubra com *chantilly* e calda de caramelo

Sobre o frappuccino:

O frappuccino “*butterbeer*” (cerveja amanteigada, em português) teve sua criação inspirada nas histórias do Harry Potter. Tanto que algumas pessoas chamam essa bebida de “o frappuccino do Harry Potter”.

Pela descrição da receita, pode-se notar que é uma bebida bastante doce devido à quantidade de cobertura de caramelo. Porém, a baunilha e a avelã suavizam um pouco a doçura e transformam esse em um frappuccino extremamente saboroso, principalmente para fãs de caramelo.

Não é de se admirar que ele seja o 5º frappuccino mais popular do cardápio secreto da Starbucks, de acordo com o site “*Starbucks Secret Menu*”.

Dica: você pode utilizar qualquer frappuccino que tenha base creme nessa receita. De acordo com minhas pesquisas, o de baunilha é o mais recomendado, seguido do frappuccino de chocolate.

Frappuccino Nutella®



- 1) Frappuccino Mocha
- 2) Acrescente essência de avelã
- 3) Cubra com *chantilly* e calda de chocolate (opcional)

Sobre o frappuccino:

O sabor dessa bebida lembra muito o do creme de avelãs Nutella®, porém o gosto é mais suave. É um frappuccino para os que apreciam beber chocolate gelado. Já para quem prefere o sabor de avelã, uma dica é solicitar uma dose extra desta essência. E se você for fã de café, a sugestão é pedir um frappuccino de café e adicionar as essências de chocolate e de avelã.

Independente da opção escolhida, o resultado será uma bebida gostosa e ótima para ser consumida tanto no verão quando no inverno, especialmente em conjunto com algum doce à base de Nutella®.

Frappuccino *red velvet*



- 1) Metade frappuccino Choco Chip/metade frappuccino Mocha Branco
- 2) Junte essência de framboesa
- 3) Misture tudo
- 4) Complete com *chantilly* e calda de chocolate (opcional)

Sobre o frappuccino:

O frappuccino “*red velvet*” (veludo vermelho, em português) foi inspirado no bolo de mesmo nome, que possui massa amanteigada e recheio à base de “*cream cheese*”.

Nesse frappuccino o gosto azedinho da framboesa predomina. Porém, este sabor, que torna a bebida menos doce, não está presente no bolo “*red velvet*”. Por isso, esse frappuccino é menos doce que a própria sobremesa! Se você aprecia framboesas e não é fã de frappuccinos muito açucarados, provavelmente gostará dessa bebida.

O frappuccino “*red velvet*” é o 4º mais pedido do menu secreto da Starbucks, conforme o site “*Starbucks Secret Menu*”.

Frappuccino churro



- 1) Frappuccino de doce de leite (com base creme)
- 2) Acrescente essência de canela
- 3) Cubra com *chantilly* e canela em pó

Sobre o frappuccino:

A mistura dos ingredientes descritos na página anterior resulta em uma bebida com sabor muito semelhante ao de um churro.

O frappuccino de doce de leite é uma bebida açucarada, mas a canela suaviza um pouco da doçura e adiciona refrescância. Desse modo, apesar de doce, esse frappuccino não é enjoativo.

Se você gosta de churro, experimente!

Frappuccino tiramisu



- 1) Frappuccino de café, batido com:
 - a. Essência de caramelo
 - b. Essência de baunilha
 - c. Essência de chocolate
 - d. Duas doses de essência de avelã
- 2) Adicione uma dose de café espresso frio por cima
- 3) Finalize com *chantilly* e chocolate em pó

Sobre o frappuccino:

No início, o sabor sentido é o da dose de espresso. Porém, conforme a dose vai terminando, o gosto do chocolate se faz presente. Ainda assim, pela junção do café com as essências, esse não se torna um frappuccino muito doce. É uma bebida excelente para os apreciadores de café e para quem não gosta de frappuccinos extremamente açucarados. Dado o teor encorpado dessa bebida, é ótima para ser consumida também no inverno.

Além do café e do chocolate, outro sabor facilmente perceptível é o da avelã, mas de maneira suave, sem roubar do café o papel de protagonista. Se quiser mais cremosidade, remetendo a textura do queijo mascarpone presente na receita original do doce tiramisu, bata uma porção de *chantilly* junto com as essências. Essa bebida é uma sobremesa deliciosa em forma líquida! Altamente recomendada para fãs de café e dos sabores maravilhosos da culinária italiana.

Frappuccino Kit Kat®



- 1) Frappuccino de baunilha
- 2) Junte choco chips
- 3) Acrescente cobertura de chocolate em volta do copo
- 4) Complete com *chantilly* e granulado de cookie

Sobre o frappuccino:

Se você gosta de chocolate gelado, provavelmente irá adorar essa bebida. Embora seja um frappuccino de baunilha, o sabor que prevalece é o do chocolate, devido à cobertura e aos choco chips. Estes últimos conferem certa crocância a esse frappuccino, como a existente no chocolate Kit kat®. Aliás, o gosto dessa bebida é similar ao do chocolate.

Frappuccino Twix®



- 1) Frappuccino de caramelo
- 2) Adicione essência de avelã
- 3) Junte essência de caramelo
- 4) Incorpore choco chips
- 5) Finalize com *chantilly* e coberturas de chocolate e de caramelo

Opcional: compre um chocolate Twix® e mergulhe-o na bebida.

Sobre o frappuccino:

A doçura do caramelo, o sabor da essência de avelã e os chips de chocolate tornam esse frappuccino muito parecido com o gosto do chocolate Twix®. Por ser uma bebida gelada é um pouco menos doce que o chocolate, o que é um ponto positivo para quem não gosta de bebidas muito açucaradas. Depois de experimentar esse frappuccino é fácil compreender porque ele é o 3º mais pedido do cardápio secreto da Starbucks, segundo o site “*Starbucks Secret Menu*”.

Frappuccino Dia dos Namorados



- 1) Frappuccino Choco Chip
- 2) Acrescente essência de chocolate branco em vez de chocolate ao leite
- 3) Inclua essência de framboesa
- 4) Cubra com *chantilly*

Opcional: compre confeitos em formato de coração e acrescente em cima do chantilly.

Sobre o frappuccino:

O frappuccino “Dia dos Namorados” (“*Valentine’s Day*”, em inglês) é de chocolate, porém a essência de framboesa se sobressai e transforma essa em uma bebida muito parecida com o frappuccino “Floresta Negra” (constante no cardápio de Natal da Starbucks), mas com um sabor mais suave.

Uma bebida tão boa que é praticamente impossível não se apaixonar por ela!

Dica: se você não gosta da essência de framboesa, experimente substituí-la pela de morango.

Frappuccino arroz doce



- 1) Frappuccino de chai
- 2) Adicione essência de baunilha
- 3) Insira essência de canela
- 4) Acrescente essência extra de chai
- 5) Complete com *chantilly* e canela em pó

Sobre o frappuccino:

As essências de canela e de chai dominam o sabor e tornam essa bebida muito apetitosa, principalmente para os que gostam de canela, embora a baunilha suavize um pouco o sabor dessa especiaria.

O nome original desse frappuccino, em inglês, é “*horchata*”, que é a denominação de uma bebida láctea feita com castanhas, amêndoas moídas ou arroz e canela. O gosto é semelhante ao da sobremesa arroz doce, muito consumida no Brasil.

Aliás, se você é um dos milhares de apreciadores desta sobremesa, que é uma das mais deliciosas de todos os tempos, certamente se tornará fã desse frappuccino. Bebê-lo é como tomar arroz doce em um copo!

Frappuccino pão de mel



- 1) Frappuccino Mocha
- 2) Junte essência de chai
- 3) Inclua essência de doce de leite
- 4) Adicione essência de canela
- 5) Finalize com *chantilly* e cobertura de chocolate

Sobre o frappuccino:

É impressionante como a junção dos ingredientes descritos na página anterior é capaz de gerar uma bebida com sabor muito parecido ao do pão de mel. Nesse frappuccino é possível sentir o gosto do chocolate, a doçura da essência de doce de leite e as especiarias presentes na essência de chai, além da picância da canela. Por conta do sabor destas últimas essências, a bebida não se torna excessivamente doce. Pelo contrário, é uma bebida incrivelmente saborosa. Se você gosta de pão de mel, experimente!

Frappuccino bolo de aniversário



- 1) Frappuccino de baunilha
- 2) Insira essência de avelã
- 3) Cubra com *chantilly*

Opcional: compre confeitos coloridos e acrescente alguns em cima do chantilly.

Sobre o frappuccino:

Uma bebida com sabor suave que remete ao gosto de massa de bolo. O sabor que prevalece é o da baunilha, por isso, é mais indicado aos apreciadores desta suave essência. Para fãs de café ou chocolate, esse frappuccino pode ser um pouco enjoativo.

Provavelmente, essa é uma bebida que agrada às crianças ou a quem possui um paladar mais infantil.

O frappuccino “Bolo de aniversário” - denominado “*birthday cake*” em inglês -, é o 8º mais pedido, segundo o site “*Starbucks Secret Menu*”.

Dica: peça esse frappuccino, enfeite com confeitos coloridos e ofereça a um colega ou amigo que esteja de aniversário.

Frappuccino algodão doce



- 1) Frappuccino de baunilha
- 2) Adicione essência de framboesa
- 3) Finalize com *chantilly* e calda de framboesa ou morango

Sobre o frappuccino:

Essa é uma bebida consideravelmente açucarada e que lembrou muito vagamente o gosto de algodão doce.

Para quem não é fã do sabor da baunilha e/ou de frappuccinos muito açucarados, essa bebida pode ser um pouco enjoativa.

O frappuccino de algodão doce tem tudo para agradar às crianças e/ou adultos que possuam um paladar mais infantil e que sejam fãs do gosto de baunilha. Este frappuccino - chamado “*cotton candy*” em inglês -, é o mais pedido do menu secreto da Starbucks, conforme o site “*Starbucks Secret Menu*”.

Frappuccino *cupcake* de morango



- 1) Frappuccino de morango
- 2) Inclua essência de baunilha
- 3) Complete com *chantilly* e cobertura de doce de leite ou caramelo

Sobre o frappuccino:

O sabor do morango, embora um pouco enfraquecido pela essência de baunilha, é o gosto que predomina. Por isso, é um frappuccino ótimo se você gosta desta fruta! A calda de doce de leite acrescenta uma dose extra de doçura e o *chantilly* completa essa delícia com cremosidade.

É um frappuccino que provavelmente agradará também as crianças, ainda que não contenha chocolate.

Se você gosta de morango, peça sem receio!

Dica: para criar variações dessa bebida acrescente essência de baunilha ao frappuccino escolhido. Por exemplo, para um frappuccino “*cupcake* de chocolate” adicione essência de baunilha a um frappuccino de chocolate.

Frappuccino Snickers®



- 1) Frappuccino Choco Chip
- 2) Insira essência de avelã
- 3) Acrescente cobertura de caramelo em volta do copo
- 4) Cubra com *chantilly* e cobertura de caramelo

Sobre o frappuccino:

O gosto lembra muito o do chocolate Snickers®, embora seja menos adocicado. Se você nunca comeu esse doce, ele tem sabor parecido com o de chocolate maltado. E assim como o Snickers® é conhecido por ser um chocolate que mata a fome, esse frappuccino também.

No início, o sabor de chocolate é predominante, seguido do gosto da cobertura de caramelo e da essência de avelã. Estas duas últimas ficam mais proeminentes conforme a bebida vai terminando. É um frappuccino bastante calórico, mas incrivelmente gostoso e perfeito para chocólatras.

Frappuccino Reese's®



- 1) Frappuccino Choco Chip
- 2) Junte essência extra de chocolate
- 3) Adicione essência de avelã
- 4) Inclua essência de caramelo
- 5) Finalize com *chantilly* e cobertura de chocolate

Sobre o frappuccino:

Um frappuccino cujo gosto é realmente parecido com o do apetitoso chocolate Reese's®. Embora o sabor principal seja o de chocolate, é possível sentir a mistura de avelã com caramelo, que imita quase com perfeição o gosto do creme de amendoim usado no recheio do Reese's®.

Esse frappuccino é doce, porém não em excesso. E o sabor residual, que é aquele que continua no paladar depois da ingestão da bebida, é o das essências de caramelo e avelã.

É um frappuccino espetacularmente delicioso, e que talvez não faça parte dos dez mais pedidos do cardápio secreto da Starbucks, somente por ainda não ser tão conhecido.

Vale muito a pena experimentar!

Frappuccino prestígio



- 1) Frappuccino Choco Chip
- 2) Insira essência extra de chocolate
- 3) Junte essência de coco
- 4) Acrescente *chantilly* de chocolate

Opcional: compre coco ralado e polvilhe em cima do chantilly.

Sobre o frappuccino:

A essência de coco diminui um pouco o doce do chocolate, adiciona um sabor especial e não torna essa bebida enjoativa. Pelo contrário, é como tomar um chocolate Prestígio® ou transformar um bolo prestígio em bebida.

A propósito, esse é um dos frappuccinos que próximo do término parece ficar ainda melhor, devido aos pedaços de chocolate do frappuccino Choco Chip misturado com a essência de coco e com a consistência do *chantilly*.

É uma bebida para quem adora a combinação de coco com chocolate. Se você gosta do chocolate Prestígio® ou de bolo prestígio, esse é o frappuccino perfeito para você! Aliás, essa bebida é tão encorpada e deliciosa que pode até substituir uma sobremesa.

Frappuccino *brownie* de chocolate



- 1) Frappuccino de baunilha
- 2) Adicione choco chips
- 3) Inclua essência de chocolate
- 4) Finalize com *chantilly* e cobertura de chocolate

Sobre o frappuccino:

A baunilha diminui o sabor do chocolate e os choco chips adicionam um pouco de crocância, imitando os pedacinhos de chocolate que podem ser encontrados nos *brownies*. É um frappuccino com gosto muito suave, menos marcante até que o do frappuccino de chocolate! Portanto, se quiser uma bebida com sabor mais pronunciado peça um frappuccino choco chip com essência extra de chocolate.

Frappuccino safári verde



- 1) Frappuccino de chá verde
- 2) Junte essência de avelã
- 3) Insira essência de caramelo
- 4) Acrescente choco chips
- 5) Complete com *chantilly* e cobertura de caramelo

Sobre o frappuccino:

Apesar de ser um frappuccino de chá verde e de conter essência de avelã e choco chips, o sabor dominante é o da essência de caramelo. Por isso, quem não gosta muito de chá verde por achá-lo um pouco amargo, pode experimentar esse frappuccino sem receio. Ainda assim, tenha em mente que essa não é uma das bebidas mais açucaradas do cardápio secreto.

Os ingredientes parecem se combinar em total harmonia. O caramelo adicionando um pouco de doçura; o chá verde, refrescância; a essência de avelã, um toque levemente amargo; e os choco chips, crocância. É uma bebida com um gosto único, levemente doce e muito refrescante.

Uma excelente dica de pedido para quando você quiser beber um frappuccino com sabor bastante diferente dos tradicionais.

Curiosidade: segundo o site “*Starbucks Secret Menu*”, esse frappuccino foi nomeado Safári verde (“*green safari*”, em inglês) porque as cores remetem a um safári.

Frappuccino Danoninho®



- 1) Frappuccino de morango
- 2) Adicione essência de chocolate branco
- 3) Cubra com *chantilly*

Sobre o frappuccino:

O gosto é praticamente idêntico ao do Danoninho® (queijo chamado “*petit suisse*” voltado ao público infantil). Todo o sabor do morango com a doçura e a cremosidade da essência de chocolate branco. É como beber um Danoninho®! Esse é um frappuccino muito gostoso e que tem tudo para agradar adultos e crianças.

Peça e delicie-se!

Frappuccino Ariana Grande



- 1) Frappuccino de baunilha
- 2) Insira essência de framboesa
- 3) Junte essência de chocolate
- 4) Inclua choco chips
- 5) Finalize com *chantilly* e cobertura de caramelo

Sobre o frappuccino:

Essa bebida foi denominada “Ariana Grande” em homenagem à cantora americana de mesmo nome (a história completa pode ser conferida no link <http://bit.ly/2CzbYc9>, em que o sabor desse frappuccino é descrito como “uma festa na boca”).

De fato, essa é uma bebida muito saborosa. Trata-se da combinação do frappuccino “algodão doce” - frappuccino de baunilha com essência de framboesa -, com choco chips e essência de chocolate. É uma bebida doce, mas não demasiadamente. Possui o sabor marcante do chocolate, porém com o azedinho da framboesa. Parece até uma sobremesa de chocolate com framboesa!

Uma harmonia de sabores, que se torna ainda melhor próximo do fim, quando a doçura da calda de caramelo se mescla com a textura cremosa do *chantilly* e com a crocância dos choco chips.

Vale a pena experimentar!

Frappuccino massa de biscoito



- 1) Frappuccino de baunilha
- 2) Adicione essência de canela
- 3) Acrescente essência de chocolate
- 4) Insira choco chips
- 5) Cubra com *chantilly* de chocolate

Opcional: espalhe pedaços de biscoito (ou cookies) em cima do chantilly.

Sobre o frappuccino:

Doce e com leve refrescância, devido à essência de canela. O principal sabor desse frappuccino, no entanto, é o de chocolate, acentuado pelos choco chips. O gosto dessa bebida lembra mais o de um bolo de chocolate que propriamente o da massa de um biscoito.

Essa é uma bebida bastante calórica e doce, que poderia, inclusive, substituir uma sobremesa.

De acordo com o site “*Starbucks Secret Menu*”, esse frappuccino (denominado “*cookie dough*”, em inglês) é o 2º mais pedido do cardápio secreto da cafeteria Starbucks.

Frappuccino torta de coco



- 1) Frappuccino de baunilha com essência de coco
- 2) Junte essência de avelã
- 3) Complete com *chantilly*

Opcional: compre coco ralado e espalhe em cima do chantilly.

Sobre o frappuccino:

Para quem gosta muito de coco, esse frappuccino é uma boa sugestão. Porém, a combinação com baunilha pode torná-lo um pouco enjoativo. Para um sabor de coco mais pronunciado e menos doce, a sugestão é levar coco ralado e adicionar à bebida depois de pronta. Esse é um frappuccino para quem aprecia bebidas com gosto mais suave.

Frappuccino bolo de café



- 1) Frappuccino de café
- 2) Insira essência de canela
- 3) Acrescente essência de avelã
- 4) Inclua essência de baunilha (opcional)
- 5) Finalize com *chantilly*

Sobre o frappuccino:

A baunilha enfraquece um pouco o forte sabor do café, e junto com a canela acrescenta um gostinho de bolo a essa bebida.

Porém, o residual que fica é o da essência de avelã. Aliás, é interessante perceber que essa essência, em conjunto com a de baunilha e a de canela, dá origem a um sabor que lembra um pouco o gosto de amêndoa.

O frappuccino “bolo de café” é estupendo! Peça sem medo se você for fã de café!

Frappuccino *Franken*



- 1) Frappuccino de chá verde
- 2) Inclua essência de menta
- 3) Adicione essência de chocolate branco
- 4) Acrescente choco chips
- 5) Cubra com *chantilly* e cobertura de chocolate

Sobre o frappuccino:

Harmoniosa combinação de menta, chá verde e chocolate. No início, o sabor da menta é o que predomina. Da metade em diante, porém, o gosto do chocolate fica mais pronunciado, por conta dos choco chips e da cobertura de chocolate. Devido ao chá verde e a menta, a junção dos ingredientes não resulta em um frappuccino muito açucarado e, sim, refrescante. Por isso, é ótimo para uma tarde de verão!

Curiosidade: o frappuccino Franken foi criado em homenagem ao livro “*Frankenstein*”, da autora Mary Shelley.

Frappuccino *Stormtrooper*



- 1) Frappuccino de baunilha
- 2) Complete com *chantilly* e cobertura de chocolate

Sobre o frappuccino:

Essa é uma bebida para amantes do sabor baunilha. Gosto suave e levemente doce, que pode parecer um pouco sem graça para quem aprecia sabores mais fortes ou bebidas mais encorpadas. Aliás, para esses a dica é acrescentar calda de chocolate também antes do chantilly e/ou inserir alguma essência, como por exemplo, a de avelã.

Frappuccino Mestre verde



- 1) Frappuccino de chá verde
- 2) Insira choco chips
- 3) Finalize com *chantilly* e cobertura de caramelo

Sobre o frappuccino:

Um frappuccino muito refrescante, onde o chá verde é o sabor protagonista, que ofusca o doce dos chips de chocolate.

Se você prefere bebidas mais adocicadas, talvez esse não seja seu frappuccino favorito. Se quiser experimentar uma versão mais doce, acrescente uma dose de essência de caramelo. Para uma mais refrescante, adicione essência de menta.

Esse é um frappuccino para quem gosta muito do sabor do chá verde. Se esse for o seu caso, peça sem medo!

Frappuccino *Darth Vader*



- 1) Frappuccino de café com calda de chocolate batida junto
- 2) Acrescente cobertura de chocolate em volta do copo
- 3) Cubra com *chantilly* e cobertura de chocolate

Sobre o frappuccino:

Embora o *Darth Vader* seja do lado mau da força, a combinação do café com a calda e o *chantilly* de chocolate, nesse frappuccino, com certeza é do lado bom!

Nessa bebida cremosa, há um equilíbrio exato entre a doçura da calda de chocolate, o amargor do café e a cremosidade do *chantilly* de chocolate. A reunião desses ingredientes origina um frappuccino cujo gosto lembra muito o de mousse de chocolate. Perfeito para quem gosta de sabores fortes!

Curiosidade: segundo as pesquisas que realizei, a intenção dos baristas ao criarem os frappuccinos homenageando personagens da franquia “*Star Wars*”, era que eles tivesse a mesma combinação de cores que as utilizadas nos personagens. Assim, o frappuccino “*Stormtrooper*” possui as cores branca e preta; o “*Mestre verde*”, caramelo e verde; e o frappuccino “*Darth Vader*” tem basicamente a cor preta.

Frappuccino s'mores



- 1) Frappuccino Choco Chip batido com essência de canela e essência de avelã
- 2) Complete com *chantilly* comum ou de *marshmallow* (preferencialmente) e cobertura de chocolate

Sobre o frappuccino:

Chocolate e canela são os primeiros sabores que você sente ao experimentar esse frappuccino, seguido do gosto da essência de avelã. A consequência dessa mistura de ingredientes é uma bebida muito boa! Não é à toa que esse é o 6º frappuccino mais popular conforme o site “*Starbucks Secret Menu*”. E quem já experimentou s'mores diz que o sabor é muito parecido com o dessa bebida.

Se você gosta de Nutella® ou da combinação de chocolate com avelã, irá amar esse frappuccino!

Curiosidade: s'more é uma espécie de biscoito recheado com chocolate e marshmallow, típico da culinária americana. Esse nome vem da abreviação “give me some more” (dê-me mais”).

Frappuccino Oreo®*



- 1) Frappuccino de baunilha
- 2) Adicione choco chips
- 3) Cubra com *chantilly* e biscoitos granulados

Sobre o frappuccino:

O gosto dessa bebida realmente é parecido com o do biscoito recheado “Oreo®”. Esse frappuccino tem sabor bem suave e parece um chocolate com leite (com muito leite e pouco chocolate). Aliás, pode parecer uma bebida insossa para os que preferem sabores mais fortes.

Apesar do gosto suave, esse é o 9º frappuccino mais popular do cardápio secreto da Starbucks, de acordo com o site <https://starbuckssecretmenu.net>.

Se você adora os biscoitos “Oreo®” talvez goste dessa bebida.

Frappuccino Cap'n crush[®]



- 1) Frappuccino de morango e creme
- 2) Insira essência de caramelo
- 3) Junte essência de avelã
- 4) Finalize com *chantilly*

Sobre o frappuccino:

Essa bebida lembra muito o gosto de vitamina de morango com mel. O sabor protagonista é o do morango, com um gosto acentuado também de caramelo e de castanha tostada, este último dado pela essência de avelã.

Quem já experimentou o cereal “Cap’n crush[®]” relata que o sabor é muito parecido com o dessa bebida.

Esse é o 10º frappuccino mais popular do menu secreto da Starbucks, conforme o site <https://starbuckssecretmenu.net>.

Se você gosta de morango, vai adorar essa bebida!

Curiosidade: Cap’n crush[®] é um cereal feito com milho e aveia (<http://bit.ly/2GHunG0>).

Frappuccino *candy cane*



- 1) Frappuccino de baunilha
- 2) Adicione essência de menta
- 3) Cubra com *chantilly*

Sobre o frappuccino:

Essa bebida foi inspirada no sabor do “*candy cane*”, que é um doce em formato de bengala, geralmente listrada nas cores branca com vermelho, aromatizada com hortelã e muito consumida, em vários países, na época natalina.

Nesse frappuccino, o gosto delicado da baunilha é obscurecido pelo da essência de menta, o torna essa uma bebida muito refrescante e ideal para ser consumida na época do Natal também no Brasil.

Se menta é um dos seus sabores favoritos, esse frappuccino é uma boa sugestão de pedido, principalmente durante o verão.

Frappuccino sabor do Natal



- 1) Frappuccino de baunilha ou de chá verde
- 2) Inclua essência de menta
- 3) Incorpore essência de framboesa
- 4) Complete com *chantilly*

Sobre o frappuccino:

O frappuccino sabor do Natal (ou “*Christmas taste frappuccino*”, em inglês) é bastante refrescante e pouco doce, por isso é perfeito para os dias quentes de verão no Brasil (o que inclui a época do Natal).

A refrescância é proporcionada pela essência de menta em conjunto com o chá verde. Já a essência de framboesa adiciona um pouco de doçura e um sabor inusitado a esse frappuccino. Experimente se você gosta de chá verde e de menta. Ou se quiser testar uma bebida com sabor muito diferente dos frappuccinos tradicionais.

Frappuccino Ano-Novo



- 1) Frappuccino de chocolate branco
- 2) Adicione essência de macadâmia
- 3) Cubra com *chantilly* e cobertura de doce de leite

Sobre o frappuccino:

A essência de macadâmia, junto com o chocolate branco, torna esse frappuccino doce na medida certa e com um sabor bastante sofisticado. É essa essência, inclusive, o sabor predomina nessa bebida.

Para completar, a cobertura de doce de leite acrescenta um gosto caramelado à combinação.

Um frappuccino muito delicioso para você brindar o Ano-Novo sem ressaca. E que no próximo ano todos os seus sonhos se realizem!

Curiosidade: ao criar esse frappuccino, queria que a combinação de cores fosse branca com dourado, muito utilizada durante o Ano-Novo. Com relação ao sabor, desejava que fosse sofisticado, não acentuadamente doce e com um toque tropical. Por isso a ideia de combinar chocolate branco com macadâmia e cobrir com a calda de doce de leite.

Frappuccino Ano-Novo Chinês



- 1) Frappuccino de morango e creme
- 2) Acrescente a essência clássica
- 3) Junte essência de menta
- 4) Finalize com *chantilly*

Sobre o frappuccino:

Uma bebida com o sabor delicioso do morango, embora um pouco menos acentuado por conta do creme. A essência clássica adiciona doçura e um gosto um pouco floral, totalmente diferente do sabor dos frappuccinos tradicionais. Para finalizar, a essência de menta dá um toque refrescante à bebida.

O sabor principal é o do morango, muito bem harmonizado pelas outras essências. Esse frappuccino Incrivelmente gostoso é perfeito para dias quentes.

Frappuccino *coffee break*



- 1) Frappuccino de caramelo com base de café
- 2) Inclua choco chips
- 3) Adicione calda de caramelo em volta do copo (opcional)
- 4) Complete com *chantilly* e cobertura de caramelo

Sobre o frappuccino:

Precisa de uma dose extra de energia e cafeína, mas está com pouco tempo? Então, uma boa ideia é unir café com chocolate e caramelo. Pensando nisto, criei essa bebida.

O sabor dominante é o do café, seguido do chocolate e do açucarado do caramelo. Ou seja, esse frappuccino é praticamente uma barra de chocolate com café. Aliás, tenho notado que há poucas opções de barras de chocolate que contenham também café (seja no recheio ou misturado com o chocolate), disponíveis para venda. Fica aqui a dica.

Frappuccino delícia dupla



- 1) Frappuccino de morango
- 2) Coloque cobertura de chocolate em volta do copo
- 3) Cubra com *chantilly* e cobertura de chocolate

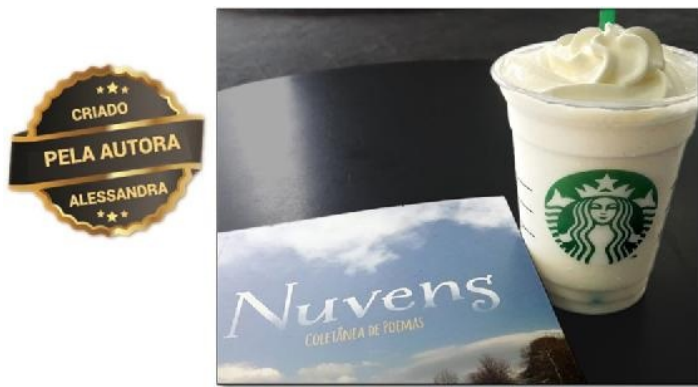
Sobre o frappuccino:

Quando conheci os itens mais pedidos do cardápio secreto da Starbucks, fiquei surpresa ao constatar que não havia nenhuma bebida que reunisse esses dois ingredientes que combinam tão bem: morango e chocolate. Por isso, desenvolvi o frappuccino “delícia dupla”.

Esse frappuccino é como beber aquele famoso chocolate chamado “Sensação[®]”. Ao término, essa bebida fica ainda melhor, uma vez que é possível sentir a cremosidade do *chantilly* e o doce da cobertura de chocolate junto com o creme de morango.

Um frappuccino fantasticamente delicioso para quem ama morango e chocolate!

Frappuccino nuvens



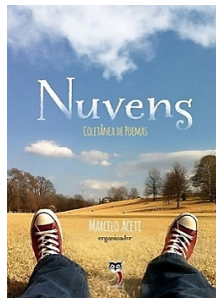
- 1) Frappuccino de chocolate branco
- 2) Junte essência de macadâmia
- 3) Acrescente essência de coco
- 4) Finalize com *chantilly*

Sobre o frappuccino:

Uma bebida muito gostosa! A junção da essência de macadâmia com a de coco gera um sabor que remete a sobremesas. A propósito, essa combinação lembrou um pouco o famoso doce “Nhá Benta”, no sabor coco.

Esse frappuccino tem tudo para agradar quem gosta de coco e chocolate branco, que são os dois sabores que mais se sobressaem nessa bebida.

Curiosidade: desenvolvi esse frappuccino em homenagem ao livro “Nuvens”, antologia de poemas publicada pela “Editora Andross”, e na qual participei com o poema intitulado “Partida”.



Para adquirir um exemplar autografado do livro “Nuvens”, entre em contato comigo pelo e-mail: talktoale@gmail.com.

Aproveite! Últimos exemplares!

Frappuccino antologia



- 1) Frappuccino de café
- 2) Adicione essência de canela
- 3) Insira essência de avelã
- 4) Cubra com *chantilly* e cobertura de caramelo (opcional)

Sobre o frappuccino:

Essa é uma bebida para quem aprecia café, gosto principal desse frappuccino. Além do café, os sabores da canela e da essência de avelã deixam essa bebida muito gostosa. Se você adora café, experimente esse frappuccino!

E, sendo fã de café ou não, aproveite para ler minha “Crônica de uma saudade crônica”, constante no livro “Encontros desencontros hoje”. Aprecie a leitura com uma bebida apresentada neste livro!

Curiosidade: criei essa bebida em homenagem ao livro “Encontros desencontros hoje”, antologia de poesias, contos e crônicas publicada pela “Scortecci Editora”, e na qual participei com o texto “Crônica de uma saudade crônica”.



Para adquirir um exemplar autografado do livro “Encontros desencontros hoje”, entre em contato comigo pelo e-mail: talktoale@gmail.com.

Aproveite! Últimos exemplares!

Bebidas quentes

Nesta seção você encontrará 28 opções de bebidas quentes à base de:

- Café;
- Chocolate (preto e branco);
- Chai;
- Chá preto.

Desde o suave “Latte caramelo brûlée”, até combinações ricas que imitam o sabor de “Nutella[®]”, de sobremesas como “*cheesecake* de framboesa”, “floresta negra” e “pão de mel”. Além dos chocolates “Reese’s[®]” e “Almond Joy[®]”, do famoso “Latte três c’s” (um campeão de pedidos) e mais outras 20 combinações deliciosas.

Aproveite!

Latte três c's



- 1) Café latte
- 2) Acrescente essência de canela
- 3) Junte essência de chocolate
- 4) Incorpore essência de caramelo
- 5) Finalize com *chantilly* e cobertura de caramelo (opcional)

Sobre o latte três c's:

O nome “três c's” é devido à letra inicial das essências constantes nessa bebida. A propósito, elas formam um latte tão bom que o sabor se torna até difícil de explicar.

O gosto do café e o sabor das essências de chocolate e canela são fáceis de perceber, já o caramelo parece adicionar apenas doçura a essa incrível combinação de sabores. Para quem quiser uma bebida ainda mais doce, adicione uma dose extra de caramelo.

Ao término, a cremosidade do *chantilly* e o doce da cobertura de caramelo, deixam esse latte ainda mais delicioso.

Uma excelente sugestão de pedido!

Floresta negra



- 1) Chocolate quente
- 2) Insira essência de framboesa
- 3) Complete com *chantilly* e cobertura de chocolate

Sobre o chocolate floresta negra:

Ele tem praticamente o mesmo sabor do frappuccino “Dia dos Namorados”. Porém, por ser uma bebida quente, é um pouco mais doce que sua versão gelada.

O gosto que prevalece é o da framboesa, que deixa esse chocolate quente com um sabor diferenciado. É uma bebida apaixonante para quem é fã da combinação de chocolate com framboesa. Como o Dia dos Namorados é comemorado no Brasil em 12 de junho, época em que o frio predomina em boa parte do país, essa bebida pode ser uma boa ideia para comemorar a data.

Dica: enfeite esse chocolate quente com confeitos em formato de coração e ofereça a quem você ama.

Chocolate quente mexicano



- 1) Chocolate quente feito com leite de soja
- 2) Inclua essência extra de chocolate
- 3) Adicione essência de chocolate branco
- 4) Junte essência de canela
- 5) Cubra com *chantilly* e canela em pó

Sobre o chocolate quente mexicano:

Essa bebida lembrou chocolate cremoso feito com chocolate em barra. Por isso, é ideal para quando você quiser uma bebida quente, muito açucarada e com sabor e textura bem semelhantes ao de uma barra de chocolate derretida. Uma bebida muito encorpada e ótima para dias frios. Chocólatras irão amar!

Latte *butterscotch*



- 1) Café latte
- 2) Acrescente essência de avelã
- 3) Insira essência de caramelo
- 4) Complete com *chantilly* e calda de caramelo

Sobre o latte *butterscotch*:

Uma bebida quente menos doce que as anteriores e cujo sabor protagonista é o do café.

Esse latte faz muito sucesso nas lojas da Starbucks no exterior, porém, o gosto dessa receita adaptada é praticamente igual à de um latte com essência de avelã. O sabor do caramelo se torna quase imperceptível. É, portanto, um latte para quem gosta da combinação de café com avelã e prefere bebidas menos doces.

Uma sugestão mais econômica seria pedir um café latte contendo apenas a essência de avelã.

Curiosidade: *butterscotch* é uma espécie de confeito preparado principalmente com açúcar mascavo e manteiga.

Latte Natal na xícara



- 1) Café latte
- 2) Junte essência de chocolate branco
- 3) Incorpore essência de canela
- 4) Inclua essência de menta
- 5) Finalize com *chantilly*

Sobre o latte Natal na xícara:

Interessante como a mistura dos ingredientes descritos na página anterior, dá origem a uma bebida que remete a um aroma característico da véspera do Natal: o de doces com canela sendo assados ou fritos.

Nesse latte a essência de chocolate branco torna a bebida doce, a canela adiciona um toque de especiarias e a menta enfraquece um pouquinho o açúcar presente na primeira essência. É uma bebida com sabor bastante intenso, e adequado para quem gosta de café com uma boa dose de açúcar e canela. Em meio a essa combinação, a essência de menta fica quase despercebida. Assim, se quiser uma bebida menos doce e mais refrescante, solicite uma dose extra desta última essência.

É um latte muito gostoso e que vale a pena experimentar, principalmente em dias frios e/ou na véspera do Natal.

Latte biscoito de chai



- 1) Chai latte
- 2) Acrescente essência extra de chai
- 3) Insira essência de avelã
- 4) Adicione choco chips
- 5) Cubra com espuma de leite e rede de caramelo

Sobre o latte biscoito de chai:

Essa bebida contém uma mistura de saborosas especiarias e chocolate derretido no fundo (por conta dos choco chips). Aliás, exatamente por isso é aconselhável mexer bastante esse chai antes de bebê-lo.

Nessa bebida o gosto do chai é acentuado pelo chocolate e pela essência de avelã. A propósito, por conta das especiarias presentes no chai, o sabor da essência de avelã quase desaparece. Não que isso faça falta na explosão de sabores que é essa bebida.

O latte biscoito de chai, com seu sabor único e carregado de especiarias, faz lembrar a Índia e é uma deliciosa viagem para o paladar.

Se você gosta de chai ou de canela, é praticamente impossível não se apaixonar por esse latte!

Chai latte de chocolate branco



- 1) Chai latte
- 2) Inclua essência de canela
- 3) Incorpore essência de chocolate branco
- 4) Adicione choco chips
- 5) Complete com *chantilly* e cobertura de chocolate ou canela em pó

Sobre o chai latte de chocolate branco:

A essência de canela reforça o sabor do chai e o chocolate branco dá cremosidade e uma dose extra de doçura a essa bebida. Esse é, portanto, um latte bem doce e cujo sabor dominante é o de canela.

O chai latte de chocolate branco é uma bebida muito encorpada e calórica, excelente para dias frios.

Nutella®



- 1) Café mocha
- 2) Acrescente essência de chocolate
- 3) Junte essência de avelã
- 4) Cubra com *chantilly* e chocolate em pó ou coberturas de chocolate e de caramelo

Sobre o café Nutella®:

As essências de avelã e de chocolate podem ser sentidas desde o primeiro gole. Devido a essa combinação, o gosto remete muito a Nutella®.

Essa é uma bebida muito gostosa e excelente para quem ama avelã. Uma ótima sugestão de pedido!

Latte caramelo *brûlée*



- 1) Café latte
- 2) Acrescente essência de chocolate branco
- 3) Inclua essência de avelã
- 4) Finalize com espuma de leite e rede de caramelo

Sobre o latte caramelo *brûlée*:

Uma bebida ótima para fãs de café - sabor predominante nesse latte -, e de caramelo, pois embora não contenha esta essência, a mistura do chocolate branco com a avelã dá um toque caramelado à bebida.

Delicie-se!

Biscoito de açúcar quentinho



- 1) Chocolate branco
- 2) Insira essência de avelã
- 3) Incorpore essência de baunilha
- 4) Cubra com *chantilly*

Sobre a bebida biscoito de açúcar quentinho:

Ela foi desenvolvida para ter gosto similar ao de um biscoito recém-saído do forno, porém, lembrou bastante o chocolate Galak[®], até porque o sabor do chocolate branco prevalece nessa bebida. Logo, para os que preferem chocolate ao leite ou bebidas menos açucaradas, esse chocolate pode ser um pouco enjoativo. Peça se for fã de chocolate branco.

Prestígio



- 1) Chocolate quente
- 2) Junte essência extra de chocolate
- 3) Adicione essência de coco
- 4) Finalize com *chantilly*, cobertura de chocolate e coco ralado

Sobre a bebida prestígio:

O gosto dessa bebida é muito parecido com o do chocolate Prestígio® ou o de uma sobremesa de coco e chocolate. É preciso salientar que, em virtude da temperatura quente, o sabor das essências se torna ainda mais pronunciado, principalmente a de coco.

Se você adora a combinação de chocolate com coco, quer ingerir uma quantidade menor de bebida (visto que o tamanho “*short*” ainda não é oferecido para frappuccinos), ou se prefere uma bebida quente, sem dúvida esse chocolate é uma ótima dica de pedido!

Latte *cheesecake* de framboesa



- 1) Café latte
- 2) Acrescente essência de canela
- 3) Insira essência de framboesa
- 4) Inclua essência de baunilha
- 5) Incorpore essência de caramelo
- 6) Complete com *chantilly* e calda de morango

Sobre o latte *cheesecake* de framboesa:

É quase impossível ficar indiferente à combinação de sabores desse latte. Embora o gosto do café domine, é possível sentir o docinho da essência de framboesa, ainda que um pouco enfraquecido pelas essências de baunilha e de caramelo. Por isso, se você for muito fã de framboesa, pode eliminar estas duas últimas essências e/ou adicionar uma dose extra da de framboesa. É um latte delicioso para quem gosta de bebidas açucaradas.

Latte *butterbeer*



- 1) Café latte (ou apenas leite quente se preferir)
- 2) Adicione essência de caramelo
- 3) Junte essência de avelã
- 4) Acrescente essência de canela
- 5) Cubra com espuma de leite e canela em pó

Sobre o latte *butterbeer*:

Essa é a versão quente do “Frappuccino *butterbeer*” e, por isso, conhecida como o latte dos fãs do Harry Potter. A receita que utiliza café latte (e não apenas leite) é uma bebida muito saborosa, sobretudo para quem gosta de café, visto que esse é o principal sabor. Mas, além dele, é possível sentir a essência de avelã e a doçura do caramelo.

Se você é fã de café e de bebidas não muito adocicadas, provavelmente apreciará esse latte.

Café Reese's®



- 1) Café mocha
- 2) Insira essência extra de chocolate
- 3) Inclua essência de avelã
- 4) Adicione essência de caramelo
- 5) Finalize com *chantilly* de chocolate

Sobre o café Reese's®:

Essa versão quente do “Frappuccino Reese's®” também lembrou muito o sabor desse apetitoso chocolate com manteiga de amendoim. Para que o gosto fique quase idêntico ao do Reese's®, e se você não estiver precisando de uma dose extra de cafeína, troque o café mocha por chocolate.

Na receita com café mocha os sabores do chocolate e do café são os mais pronunciados e, em conjunto com as essências e com o *chantilly* de chocolate, formam uma combinação divina. Experimente!

Latte arroz doce



- 1) Chai latte
- 2) Junte essência extra de chai
- 3) Incorpore essência de baunilha
- 4) Acrescente essência de canela
- 5) Complete com espuma de leite e canela em pó

Sobre o latte arroz doce:

Assim como o “Frappuccino arroz doce”, essa bebida é incrivelmente saborosa. É como beber arroz doce quente, recém-saído do fogão. Esse é um latte encorpado, cheio de especiarias e ideal para dias frios.

O gosto marcante do chai é adoçado pela essência de baunilha e reforçado pelas picantes notas da canela. Uma bebida sem café, mas ainda assim uma boa dica de pedido para quem quer acordar para um dia agitado, em uma fria manhã de inverno.

Neblina de Londres



- 1) Chá preto com leite
- 2) Adicione essência de baunilha
- 3) Inclua essência de caramelo
- 4) Finalize com espuma de leite e canela em pó

Sobre o chá neblina de Londres:

As essências reduzem um pouco o gosto marcante do chá preto e adicionam um sabor inusitado, mais doce e sofisticado a esse chá.

Ainda assim, o gosto principal é o do chá preto. Portanto, é para quem aprecia esse tipo de chá ou deseja experimentar uma bebida diferente, sem café, chocolate ou chai.

Cappuccino pão de mel



- 1) Cappuccino de chocolate
- 2) Insira essência de chai
- 3) Junte essência de doce de leite
- 4) Cubra com *chantilly* e cobertura de chocolate

Sobre o cappuccino pão de mel:

O sabor desse cappuccino é muito similar ao do famoso doce pão de mel. Nessa bebida, os sabores mais perceptíveis são o do chocolate e o das especiarias constantes na essência de chai. Por ser uma bebida quente, o cappuccino pão de mel é mais doce que o frappuccino de mesmo nome. Se você gosta de pão de mel e está procurando uma bebida quente e não muito açucarada, esse cappuccino é perfeito para você!

Dica: para uma opção mais econômica, peça um chai latte com essência de chocolate.

Latte castanha assada



- 1) Café latte
- 2) Acrescente duas doses de essência de avelã
- 3) Inclua essência de chocolate branco
- 4) Complete com *chantilly* e chocolate em pó

Sobre o café castanha assada:

Uma bebida incrivelmente gostosa! O sabor da essência de avelã faz uma dupla impecável com o café, e o chocolate branco torna a bebida mais cremosa e doce. Há, nesse latte, um equilíbrio perfeito entre o amargo do café e o doce das essências e complementos (*chantilly* e chocolate em pó).

Um café maravilhoso, especialmente para os fãs de avelã.

Latte Almond Joy®



- 1) Café latte
- 2) Insira essência de amêndoa
- 3) Junte essência de coco
- 4) Adicione essência de chocolate
- 5) Finalize com *chantilly* e cobertura de chocolate

Opcional: compre coco ralado e espalhe em cima do chantilly.

Sobre o latte Almond Joy®:

Assim como o chocolate Almond Joy®, o sabor desse latte é sensacional! Coco e chocolate são dois ingredientes que combinam muito bem, e com a adição da essência de amêndoa essa bebida ganha um gosto especial, que lembra uma sobremesa com chocolate. Esta essência, inclusive, é a que domina o sabor, e junto com as essências de chocolate e coco, cria uma experiência incrível para o paladar.

Esse latte é uma excelente sugestão de pedido para quem aprecia amêndoa.

Curiosidade: Almond Joy® é o nome de um chocolate fabricado pela Hershey's®, e que consiste em um creme de coco com amêndoas coberto por uma camada de chocolate ao leite.

Latte gemada



- 1) Chai latte
- 2) Inclua essência de caramelo
- 3) Complete com espuma de leite e canela em pó

Sobre o latte gemada:

É uma deliciosa junção do sabor picante do chai, com a cremosidade do leite e o doce do caramelo. Com uma pitada de canela por cima, o sabor do chai fica ainda mais intenso.

Essa é uma bebida que pode ser chamada de “*comfort drink*”, ou seja, que traz sensação de aconchego. Por isso mesmo, é um latte ótimo para dias frios.

Como nas lojas da Starbucks no Brasil ainda não há nenhum latte feito à base de gemada, essa é uma opção para você se deliciar o ano inteiro com uma bebida similar ao “*Eggnog latte*” (latte gemada, em português), muito consumido na época do Natal nas lojas da cafeteria Starbucks em vários países do mundo.

Se você gosta de chai, experimente esse latte gostoso e reconfortante!

Curiosidade: gemada é uma bebida feita à base de ovos e leite, tradicionalmente consumida em vários países na época do Natal.

Latte avelã caramelada



- 1) Café latte
- 2) Insira essência de avelã
- 3) Junte essência de caramelo
- 4) Adicione essência de canela
- 5) Cubra com *chantilly*, cobertura de caramelo e canela em pó ou com espuma de leite e redinha de caramelo

Sobre o latte avelã caramelada:

O gosto dominante nesse latte é o da essência de avelã. A doçura do caramelo também é bastante perceptível, tanto que não é necessário adoçar esse café, caso você tenha esse costume.

O latte avelã caramelada é um café muito apetitoso e com um bom equilíbrio entre o amargo e o doce, resultando em uma bebida mais suave que um simples latte e, ainda assim, rica em sabor.

Latte creme de coco



- 1) Café latte
- 2) Inclua essência de baunilha
- 3) Acrescente essência de coco
- 4) Finalize com *chantilly* e coco ralado (opcional)

Sobre o latte creme de coco:

Ainda que o gosto do café seja o protagonista, o sabor residual é o da essência de coco. Por conta disso, essa é uma bebida que tem tudo para agradar quem aprecia a combinação de coco com café.

Esse latte é encorpado, porém a essência de coco diminui um pouco o sabor do café, fazendo dessa bebida uma ótima sugestão de pedido para quem prefere um café com sabor mais suave.

Latte inverno



- 1) Café latte
- 2) Junte essência de avelã
- 3) Insira essência de amêndoa
- 4) Complete com espuma de leite e canela

Sobre o latte inverno:

Uma bebida que tem na essência de amêndoa o sabor dominante, e que adquire um gosto especial em conjunto com a essência de avelã.

O sabor desse latte lembra o de castanhas tostadas e o de nozes carameladas. Por isso também é uma excelente bebida para ser consumida nos dias frios.

Um café maravilhoso se você gosta de avelã e amêndoa!

Cappuccino de framboesa e coco



- 1) Cappuccino
- 2) Adicione essência de framboesa
- 3) Inclua essência de coco
- 4) Cubra com *chantilly* e calda de morango

Sobre o cappuccino de framboesa e coco:

O sabor residual desse cappuccino é o da essência de framboesa. A impressão é a de estar tomando um café e, ao mesmo tempo, comendo uma bala de morango. Se você quer uma bebida quente, doce, com sabor inusitado e delicioso, experimente esse cappuccino!

Chai tropical



- 1) Chai latte
- 2) Insira duas doses de essência de coco
- 3) Finalize com espuma de leite e calda de chocolate (opcional)

Sobre o chai tropical:

As especiarias presentes no chai são suavizadas pela essência de coco, cujo gosto é bastante perceptível. Essa combinação forma um latte com um sabor que lembra muito o do doce de coco popularmente chamado de beijinho.

Se você gosta de coco e de canela, provavelmente irá amar esse delicioso chai!

Chocolate nuvens



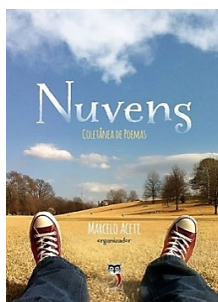
- 1) Chocolate branco
- 2) Junte essência de amêndoa
- 3) Acrescente essência de caramelo
- 4) Complete com *chantilly*

Sobre o chocolate nuvens:

Já no primeiro gole é possível sentir o amargor característico da essência de amêndoa, adocicado pela essência de caramelo e finalizado com a cremosidade do chocolate branco. Essa junção de ingredientes faz com que essa bebida tenha um sabor semelhante ao do biscoito “*amaretto*” (ou “*amaretti*”, no plural), doce típico italiano.

Se você gosta de chocolates bastante açucarados e de amêndoas, essa bebida é para você!

Curiosidade: desenvolvi esse frappuccino em homenagem ao livro “Nuvens”, antologia de poemas publicada pela “Editora Andross”, e na qual participei com o poema intitulado “Partida”.



Para adquirir um exemplar autografado do livro “Nuvens”, entre em contato comigo pelo e-mail: talktoale@gmail.com.

Aproveite! Últimos exemplares!

Cappuccino floco de neve



- 1) Cappuccino
- 2) Insira essência de coco
- 3) Adicione essência de amêndoa
- 4) Inclua essência de caramelo
- 5) Cubra com *chantilly* e coco ralado (opcional)

Sobre o cappuccino floco de neve:

Uma bebida fantástica para quem gosta de amêndoa, visto que esse é o sabor residual. O gosto caramelado do café e o doce da essência de coco também são facilmente perceptíveis e transformam esse cappuccino em uma bebida com sabor de bala de coco. Vale a pena experimentar!

Latte antologia



- 1) Café latte
- 2) Junte essência de avelã
- 3) Acrescente essência de caramelo
- 4) Finalize com *chantilly* e coberturas de chocolate e caramelo (opcional)

Sobre o latte antologia:

Uma bebida que reúne o doce do caramelo com as notas acentuadas da essência de avelã. Essa mistura de ingredientes resulta em um latte que tem no café o sabor principal, seguido do caramelo. A impressão é a de estar bebendo um doce de café com nozes e caramelo. Uma delícia!

Excelente sugestão de pedido para quem gosta de café!

Curiosidade: criei essa bebida em homenagem ao livro “Encontros desencontros hoje”, antologia de poesias, contos e crônicas publicada pela “Scortecci Editora”, e na qual participei com o texto “Crônica de uma saudade crônica”.



Para adquirir um exemplar autografado do livro “Encontros desencontros hoje”, entre em contato comigo pelo e-mail: talktoale@gmail.com.

Aproveite! Últimos exemplares!



Latte “antologia” e texto “Crônica de uma saudade crônica”

Seleção de bebidas

Indeciso sobre qual bebida pedir? Então, consulte a seleção de bebidas nas próximas páginas. Você pode optar por um dos frappuccinos mais populares do cardápio secreto, uma combinação especial para chocólatras, para crianças (sem café ou chocolate), uma bebida similar a uma sobremesa ou ainda frappuccinos e lattes para quem é fã de café. Se preferir, escolha uma bebida que tenha relação com alguma data comemorativa, como por exemplo: Dia dos Namorados, Natal ou Ano-Novo.

Ou então, pesquise por bebidas que contenham seu ingrediente favorito.

Divirta-se!

Frappuccinos mais populares*



Algodão
doce



Massa de
biscoito



Twix®



Red velvet



Butterbeer



S'mores



Ferrero Rocher®



Bolo de
aniversário



Oreo



Cap'n Crunch®

*Segundo o site "*Starbucks Secret Menu*"

Bebidas mais fáceis de pedir



Nutella®



Candy cane



Mestre verde



Algodão doce



Bolo de aniversário



Danoninho®



Cupcake de morango



Stormtrooper



Floresta negra



Latte gemada

Bebidas para chocólatras



Ferrero
Rocher®



Kit Kat®



Twix®



Snickers®



Reese's®



Darth Vader



Nutella



Prestígio



Biscoito de
açúcar quentinho



Chocolate quente
mexicano

Bebidas que parecem sobremesas



Arroz doce



Churro



Rolo de
canela



Pão de mel



Red velvet



Tiramisu



Biscoito de
chai



Cheesecake
de framboesa



Prestígio



Floresta negra

Bebidas sem café e sem chocolate



Algodão
doce



Danoninho®



Cupcake de
morango



Bolo de
aniversário



Churro



Cap'n Crunch®



Torta de coco



Ano-Novo
Chinês



Sabor do Natal



Candy cane

Bebidas com café



Antologia



Coffee break



Bolo de café



Darth Vader



Três c's



Butterbeer



Reese's®



Castanha
assada



Inverno



Antologia

Bebidas para Páscoa



Pão de mel



Ferrero
Rocher®



Twix®



Snickers®



Darth Vader



Prestígio



Nutella®



Reese's®



Biscoito de
Açúcar quentinho



Chai latte de
Chocolate branco

Bebidas para o Dia dos Namorados



Dia dos
namorados



Cupcake de
morango



Red velvet



Cheesecake de
framboesa



Cappuccino de
framboesa e coco



Floresta negra



Nutella®



Cappuccino
de pão de mel



Chai tropical

Bebidas para Natal e Ano-Novo



Sabor do
Natal



Candy cane



Ano-Novo



Ano-Novo
Chinês



Avelã caramelada



Gemada



Floco de neve
assada



Inverno



Castanha assada

Frappuccinos e lattes literários



Frappuccino
butterbeer



Latte
butterbeer



Frappuccino
Franken



Frappuccino nuvens



Latte nuvens



Frappuccino antologia



Latte antologia

Sobre a autora

Nem preciso dizer que gosto muito de café, né? (Risos). Este livro foi escrito não só por conta da minha apreciação por café, mas também como uma terapia para lidar com a doença de uma pessoa muito querida, da qual cuidei sozinha por um longo período até que ela se recuperasse.

Profissionalmente, sou formada em Ciências da Computação, tenho especialização em Ensino-aprendizagem, em Gestão de negócios (ESPM), extensão em Pesquisa de Mercado (FGV) e em Qualidade de Vida no Trabalho (USP), e Mestrado em Administração de Empresas (Mackenzie).

Agora que você já sabe um pouquinho sobre mim, adoraria ler sua opinião, crítica, sugestão ou avaliação do livro. Se quiser entrar em contato comigo, escreva para: talktoale@gmail.com. Aproveite e siga-me nas redes sociais!

Twitter: www.twitter.com/Justale

Instagram: www.instagram.com/justalelivros

Espero que tenha gostado deste livro!

Foi feito com muito carinho especialmente para você, querido leitor!

Gostou? Compartilhe nas suas redes sociais!