

Catálogo de Bebidas Frías y Calientes



Objetivos

Estandarizar recetas

Minimizar tiempos

Mejorar la presentación de las bebidas

Bebidas Calientes

Espresso Sencillo o Doble

Ingredientes	Sencillo	Doble
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble



Orden de ingredientes:

1. Shot de café directamente en el vaso.

Recuerda:

- Es la única bebida que se elabora en el vaso que se le entregará al cliente.
- Despegar las asas del vaso al entregar la orden.
- El vaso de 4 oz. no cuenta con tapa, por lo tanto se entrega sin la misma al cliente.

Espresso Cortado Sencillo o Doble

Ingredientes	Sencillo	Doble
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble
Leche	1 ½ oz.	1 ½ oz.

Recuerda:

- También se elabora en el vaso que se le entregará al cliente.
- Despegar las asas del vaso al entregar la orden. →
- Al espresso cortado se le coloca 1 ½ de leche cremada, no importa si es doble o sencillo.



- Orden de ingredientes:
1. Shot de café.
 2. Leche **cremada**.

Americano Caliente

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble	1 shot Doble + Sencillo



- Rellena el vaso con agua caliente de la cafetera hasta dejar un centímetro libre.

Orden de ingredientes:

1. Shot de café.
2. Agua caliente.



La bebida se entrega con la tapa puesta y fajilla.

Capuccino



Recuerda que es necesario:

- Preguntar al cliente en la T.V. si la bebida llevará canela.
- Entregar la bebida con fajilla y la tapa aparte, para que la espuma no se derrame.

Orden de ingredientes:

1. Shot de café.
2. Leche espumada.
3. Canela.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble	1 shot Doble + Sencillo
Leche	8 oz.	11 oz.	12.5 oz

Latte Caliente



Recuerda que es necesario:

- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- La característica de esta bebida es el cremado de la leche.

Orden de ingredientes:

1. Shot de café.
2. Leche cremada.



La bebida se entrega con fajilla y la tapa puesta.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble	1 shot Doble + Sencillo
Leche	9 oz.	12 oz.	14 oz.

Pop Corn Latte Caliente (No aplica Islas Coffee Tree y La Crepa Cinépolis)



Recuerda que es necesario:

- Preguntar al cliente en la T.V. si la bebida llevará crema batida y la decoración.
- Creumar la leche y llenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Decorar con crema batida, jarabe de caramelo en forma de espiral y media cucharada amarilla de palomitas de caramelo.
- Entregar la bebida con fajilla y la tapa aparte, para que la crema batida no se derrame.
- Es una de las dos bebidas calientes que lleva decorado.

Orden de ingrediente:

1. Salted Caramel.
2. Shot de café.
3. Leche cremada.
4. Adorno.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble	1 shot Doble + Sencillo
Leche	9 oz.	12 oz.	14 oz
Salted Caramel	1 oz (4 push)	1 oz (4 push)	1 ¼ oz (5 push)
Adorno	2 vueltas de crema batida, jarabe de caramelo en forma de espiral y media cucharada amarilla de palomitas acarameladas		

Cuchara medidora amarilla debe de estar en un inserto



Caramelatto Caliente (Sólo Islas Coffee Tree y La Crepa Cinépolis)



Recuerda que es necesario:

- Cremar la leche y llenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Decorar con jarabe de caramelo en forma de espiral o zigzag.
- Entregar la bebida con fajilla y la tapa aparte.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble	1 shot Doble + Sencillo
Leche	9 oz.	12 oz.	14 oz
Salted Caramel	1 oz (4 push)	1 oz (4 push)	1 ¼ oz (5 push)
Adorno	Jarabe de caramelo		

Orden de ingrediente:

1. Salted Caramel.
2. Shot de café.
3. Leche cremada.
4. Adorno.

Moka Caliente Oscuro o Blanco

Recuerda que es necesario:

- Preguntar al cliente en la T.V. si la bebida llevará crema batida.
- Espumar la leche y rellenar hasta dejar un centímetro libre.
- Decorar con salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo.
- Entregar la bebida con fajilla y la tapa aparte, para que la crema batida no se derrame.
- La salsa de chocolate se mezcla con el shot de café.

Orden de ingrediente:

1. Shot de café con sala de chocolate mezclados perfectamente.
2. **Leche espumada.**
3. Adorno.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble	1 shot Doble + Sencillo
Leche	7.5 oz.	10.5 oz.	11.5 oz
Salsa de chocolate	1 oz	1.5 oz	2 oz
Adorno	2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo		



Chocolate Oscuro o Blanco Caliente

- Verter la salsa de chocolate junto con la leche en la jarra espumadora para cremar ambas.
- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Esta bebida no lleva crema batida ni decoración a menos que el cliente lo solicite, si es así, se marcará en sistema como un "extra" de crema batida.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Leche	8 oz.	11 oz.	13 oz.
Salsa de chocolate	1 oz.	1.5 oz.	2 oz.

Orden de ingrediente:

1. Leche se espuma con la salsa de chocolate.



La bebida se entrega con fajilla y la tapa puesta.

Té de Sabor Caliente



Recuerda que es necesario:

- Verter en el vaso trophy la esencia del té solicitado por el cliente: Durazno, Mango o Frambuesa.
- Rellenar el vaso con agua caliente de la cafetera hasta dejar un centímetro libre.

Orden de ingrediente:

1. Concentrado de Té.
2. Agua caliente.



La bebida se entrega con fajilla y la tapa puesta.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Concentrado de Té	1.5 oz. (6 disparos del sifón)	2 oz. (8 disparos del sifón)	2.5 oz. (10 disparos del sifón)

Té Chai Latte Caliente

Recuerda que es necesario:

- Verter la esencia de té chai junto con la leche en la jarra espumadora para cremar ambas.
- Agregar 1 oz de agua caliente de la cafetera en el vaso trophy no importando el tamaño de la bebida.
- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Concentrado de Té	1.5 oz. (6 disparos del sifón)	2 oz. (8 disparos del sifón)	2.5 oz. (10 disparos del sifón)
1 oz. de agua caliente			

Orden de ingrediente:

1. 1 oz. de agua caliente.
2. **Leche con concentrado cremado.**



La bebida se entrega con fajilla la tapa puesta.



Bebidas Frías

Características del Hielo



Recuerda:

- Preparar una bebida fría con hielos enteros, ya que el hielo derretido influye negativamente en el sabor de la misma, por lo que se recomienda abastecer hielo constantemente.
- Llenar el vaso PET con hielo dejando un centímetro libre de la boquilla, como se muestra en la imagen.
- El hielo se coloca en el vaso PET con un cucharón, no con la tazas para frappes.
- Cuando el cliente solicite una bebida fría pregúntale si la desea a base de cubos de hielo o frapeada

Americano Frío

Recuerda que es necesario:

- Llenar el vaso de agua hasta dejar un centímetro libre.
- En la bebida se aprecie la separación de colores.
- Mezclar la bebida sólo si el cliente lo solicita.
- Entregar la bebida con la tapa plana.
- Comentar al cliente que la bebida no está endulzada.
- Tener en el área una jarra con agua

Orden de ingrediente:

1. Hielo al ras.
2. Shot de café.
3. Agua temperatura ambiente.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble	1 shot Doble + Sencillo



Latte Frío



Recuerda que es necesario:

- Llenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Que en la bebida se aprecien la separación de colores y sólo si el cliente lo solicita mezclarla.
- Decorar con salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo.
- Entregar la bebida con la tapa domo
- Comentar al cliente que la bebida no está endulzada.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble	1 shot Doble + Sencillo
Leche	5 oz.	5.5 oz.	6.5 oz.
Adorno	2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo		

Orden de ingrediente:

1. Hielo al ras.
2. Leche fría.
3. Shot de café.
4. Adorno.

Bebidas Frias Sin Crema Batida



- Al no llevar decorado, entregar la bebida con la tapa plana.

Pop Corn Latte Frío (No aplica Islas Coffee Tree y La Crepa Cinépolis)



Recuerda que es necesario:

- Preguntar al cliente en la T.V. si la bebida llevará crema batida y la decoración.
- Llenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Decorar con crema batida, jarabe de caramelo en forma de espiral y media cucharada amarilla de palomitas de caramelo.
- Entregar la bebida con tapa domo si esta lleva crema batida, de lo contrario se entregará al cliente con tapa plana.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble	1 shot Doble + Sencillo
Leche	5 oz.	5.5 oz.	6.5 oz
Salted Caramel	1 oz (4 push)	1 oz (4 push)	1 ¼ oz (5 push)
Adorno	2 vueltas de crema batida, jarabe de caramelo en forma de espiral y media cucharada amarilla de palomitas acarameladas		

Orden de ingrediente:

1. Salted Caramel.
2. Hielo al ras.
3. Leche fría.
4. Shot de café.
5. Adorno.

Caramelatto Frío (Sólo Islas Coffee Tree y La Crepa Cinépolis)



- Preguntar al cliente en la T.V. si la bebida llevará crema batida y la decoración.
- Llenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Decorar con crema batida, jarabe de caramelo en forma de espiral o zigzag.
- Entregar la bebida con tapa domo si esta lleva crema batida, de lo contrario se entregará al cliente con tapa plana.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble	1 shot Doble + Sencillo
Leche	5 oz.	5.5 oz.	6.5 oz
Salted Caramel	1 oz (4 push)	1 oz (4 push)	1 ¼ oz (5 push)
Adorno	Jarabe de caramelo		

Orden de ingrediente:

1. Salted Caramel.
2. Hielo al ras.
3. Leche fría.
4. Shot de café.
5. Adorno.

Moka Oscuro o Blanco Frío



Recuerda que es necesario:

- Preguntar al cliente en la T.V. si la bebida llevará crema batida y la decoración.
- Llenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Que en la bebida se aprecien la separación de colores y sólo si el cliente lo solicita mezclarla.
- Decorar con salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo.
- Entregar la bebida con tapa domo si esta lleva crema batida, de lo contrario se entregará al cliente con tapa plana.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Café	1 shot Sencillo	1shot Doble	1 shot Doble + Sencillo
Leche	5 oz.	5.5 oz.	6.5 oz.
Salsa de chocolate	1 oz.	1.5 oz.	2 oz.
Adorno	2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo		

Orden de ingrediente:

1. Hielo al ras.
2. Leche fría.
3. Shot de café con salsa de chocolate mezclados.
4. Adorno.

Chocolate Frío



Recuerda que es necesario:

- Esta bebida se prepara en la licuadora blender.
- Preguntar al cliente en la T.V. si la bebida llevará crema batida y la decoración.
- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Decorar con salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo.
- Entregar la bebida con tapa domo si esta lleva crema batida, de lo contrario se entregará al cliente con tapa plana.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Leche	5 oz.	5.5 oz.	7.5 oz.
Salsa de chocolate	1 oz.	1.5 oz.	2 oz.

Orden de ingrediente:

1. Hielo al ras.
2. Leche fría con salsa de chocolate previamente licuada en la blender.
3. Adorno.

Té de Sabor Frío



Recuerda que es necesario:

- Verter en el vaso PET con hielos la esencia del té solicitado por el cliente: Durazno, Mango o Frambuesa.
- Rellenar el vaso con agua fría hasta dejar un centímetro libre.
- En la bebida se aprecien la separación de colores y sólo si el cliente lo solicita mezclarla.
- Entregar la bebida con tapa plana.
- Tener en el área una jarra con agua.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Concentrado de Té	1.5 oz (6 disparos del sifón)	2 oz (8 disparos del sifón)	2.5 oz (10 disparos del sifón)

Orden de ingrediente:

1. Hielo al ras.
2. Concentrado de Té.
3. Agua temperatura ambiente.

Té Chai Latte Frío



Recuerda:

- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- En la bebida se aprecien la separación de colores y sólo si el cliente lo solicita mezclarla.
- La bebida no lleva decorado.
- Entregar la bebida con tapa plana.

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Concentrado de Té	1.5 oz. (6 disparos del sifón)	2 oz. (8 disparos del sifón)	2.5 oz. (10 disparos del sifón)

Orden de ingrediente:

1. Hielo al ras.
2. Concentrado de Té Chai.
3. Leche fría.

Eventualidades en Bebidas Frías



La bebida se entrega con la tapa plana previamente colocada en el vaso PET tenga o no crema batida.

Si el cliente solicita su bebida con poco o sin hielo, comentarle en la T:V lo siguiente:

- Que el sabor de su bebida se verá modificado debido a la insuficiente cantidad de hielo.
- Que su bebida quedará muy por debajo del nivel de la boquilla.
- Si desea agregar más leche, se marcará en sistema como un "extra" de leche, cada extra corresponde a 1 oz de leche.
- Se recomienda que la bebida se elaboré conforme a la receta.

Frappés y Smoothies

Frappés

Recuerda:

- Cuando el cliente solicite una bebida fría pregúntale si la desea a base de cubos de hielo o frapeada
- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Decorar con crema batida dando dos vueltas, salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo.
- Entregar la bebida con tapa domo si esta lleva crema batida, de lo contrario se entregará al cliente con tapa plana.

Orden de ingrediente:

1. Leche.
2. Polvo (elegido por el cliente).
3. Agua.
4. Extra (según aplique).
5. Hielo.
6. Licuar.
7. Decorado, crema batida, salsa de chocolate y granillo.

Orden de ingrediente al vaso de la blender:

FRAPPES	CH	1 Leche 3 push 3oz.	2 Polvo 60 gr.	3 Agua 1 push 1oz.	4 Ingrediente extra	5 Hielo 12 oz.	6 Licuar	7 8 Decorar Crema batida Granillo Chocolate ENTREGAR
	M	Leche 4 push 4oz.	Polvo 60 gr.	Agua 1 push 1oz.		Hielo 16 oz.		
	G	Leche 5 push 5oz.	Polvo 76 gr.	Agua 1 push 1oz.		Hielo 20 oz.		

La guía debe de estar colocada en el área de preparación

Frappés sin Crema Batida



Frappé Yogurt Arándanos

Frappé Yogurt Arándanos es el único frappé que por receta no llevan crema batida ni decoración en su presentación.

Recuerda:

- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Entregar la bebida con tapa plana.

Frappés con preparación diferente

Frappé M&M's es uno de los dos frappés con una presentación y elaboración diferente a la de los demás. Hecha a base de polvo de **chocolate blanco** y un ingrediente extra: Mini M&M's, que se licua igual que el resto de los frappes.

- Decorar con crema batida y 10 grs. de Mini M&M's únicamente.
- Porciones de M&M:
 - 30 gr. de M&M, si es bebida chica.
 - 46 gr. de M&M, si es bebida mediana.
 - 54 gr. de M&M, si es bebida grande.

+

10 gr. del decorado.
- Porcionar las cantidades antes mencionadas y en un inserto de policarbonato se colocará Mini M&M's para el decorado junto con una cuchara y lo que se tome de la cuchara es lo correspondiente del decorado.

Orden de ingrediente:

1. Leche.
2. Polvo (chocolate blanco).
3. Agua.
4. M&M
5. Extra (según aplique).
6. Hielo.
7. Licuar.
8. Decorado, crema batida y M&M.



Frappé M&M's



Frappés con preparación diferente

Su consistencia será más líquida por la cantidad de lechera que se le coloca



Frappé La Lechera

Frappé La Lechera. Elaborada a base de **polvo de chocolate blanco** y un ingrediente extra: Leche Lechera.

- Decorar con jarabe de caramelo y leche lechera en forma de espiral.
- Entregar la bebida con tapa domo si esta lleva crema batida, de lo contrario se entregará al cliente con tapa plana.
- Porciones de lechera:

3 oz. de lechera si es chico o mediano

4 oz. de lechera si es grande

Nota: las porciones no incluyen el decorado.

- Para el decorado se debe de contar con lechera en mamila.



Orden de ingrediente:

1. Leche.
2. Polvo (chocolate blanco).
3. Agua.
4. Lechera.
5. Extra (según aplique).
6. Hielo.
7. Licuar.
8. Decorado, crema batida, caramelo y lechera.



Smoothies

Su consistencia será más líquida que el resto de los smoothies por el tipo de concentrado



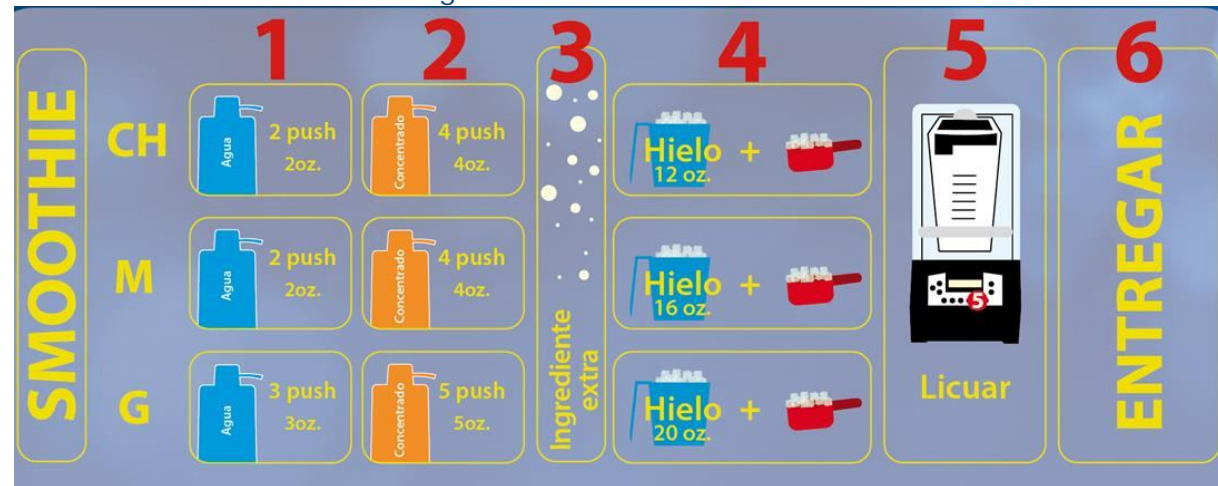
Smoothie de Piña Colada

- Preparar un Smoothie con hielos enteros, ya que el hielo derretido influye negativamente en el sabor y consistencia del mismo, por lo que se recomienda abastecer hielo constantemente.
- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Entregar la bebida al cliente con tapa plana.

Orden de ingrediente:

1. Agua.
2. Concentrado.
3. Extra (según aplique).
4. Hielo más.
5. Cuchara roja de hielo.
6. Licuar.

Orden de ingrediente al vaso de la blender:



Chamoyadas



Chamoyada de Guanábana

Todos nuestros Smoothies se pueden hacer Chamoyada.

Recuerda:

- Verter el producto en el vaso hasta la mitad y agregar 1 oz de chamoy y una capa de chile piquín.
- Vaciar el resto del producto al en forma de “**montaña**” y agregar 1 oz más de chamoy y otra capa de chile piquín, de manera que el chamoy se derrame por dentro del vaso como lo muestra la imagen.
- Entregar la bebida al cliente con **tapa domo** previamente colocada en el vaso PET.

Orden de servido:

1. Verter la mitad del producto.
2. 1 oz. de chamoy.
3. 1 capa de chile piquín.
4. El resto del producto.
5. 1 oz. de chamoy.
6. 1 capa de chile piquín.
7. Colocar tapa domo.

Ingredientes	Chico, mediano y grande
Chamoy	2 oz.

Smoothie Pelón Pelo Rico

- La bebida se realiza igual que un Smoothie.
- El concentrado se habilita en el siguiente sifón:



1. La boquilla que se utiliza en el sifón, es la que tiene el orificio más grande.



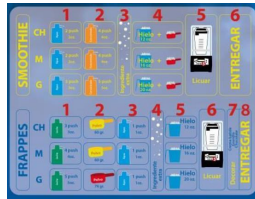
Importante:

1. En el kit llegan tres boquillas, utilizar la del orificio más grande, ya que es la que porciona 1 OZ.



Recomendaciones

- Cuando el cliente solicite una bebida fría pregúntale si la desea a base de cubos de hielo o frapeada.
- Colocar dos vueltas de crema batida en las bebidas que correspondan.
- La salsa de chocolate siempre en forma de asterisco o espiral, el caramelo y la lechera es en forma de espiral.
- El tiempo de las blender deben estar programadas:
 - Vitamix 20 segundos.
 - BlendTec: 40 segundos.
 - En el programa 5 de la licuadora para lograr la consistencia adecuada.
- En el área de preparación de frappes y smoothies debe de estar colocada la guía de preparación, si no se cuenta con ella se debe de solicitar al ejecutivo de Cinecafé vía correo.



- Colocar la tapa correspondiente por tipo de bebida:
 - Frappes y bebidas frías: tapa domo.
 - Frappes y bebidas frías sin adorno: tapa plana.
 - Smoothies: tapa plana.
 - Chamoyada: tapa domo.
 - Nota: se anexa tabla de referencia de uso de tapas por tipo de bebidas.

Recomendaciones

- Para frappés y smoothies recuerda utilizar las tazas medidoras para hielo según el tamaño de la bebida.



- Toma como referencia la siguiente imagen para tomar hielo de las tazas medidoras.



- En smoothies utilizar la taza roja adicional para lograr la consistencia correcta.



- En el área de frappes y smoothies se debe de tener un recipiente con agua y leche que más se desplaza en el conjunto.



Recomendaciones

- Antes de retirar el vaso de la licuadora espera que termine su ciclo, nunca antes de lo contrario se barren los “acoples de la licuadora y vasos” lo cual afectará la calidad de las bebidas.



- Para bebidas frías y calientes con extra, es lo primero que se coloca en el vaso.
- Los sifones para esencias no se lavan hasta que se termine el producto y se reemplaza la botella, en la habitación se limpian las boquilla con trapo blanco y sanitizante y el cuerpo de la botella con trapo verde limpio.



- Para cafeteras Cimballi Semiautomáticas antes de cremar o espumar la leche, coloca el termómetro a la jarra de acero para medir la temperatura (150 °F- 170 °F (65 °C- 75°C)).
- Cafeteras Superautomática Cimballi o Black&White, al llegar a la temperatura de 65 °C- 75°C la máquina comienza el cremado o espumado.

Características del shot por tipo de cafetera

Cafeteras	Tiempo Extracción		Cantidad café oz	
	Sencillo	Doble	Sencillo	Doble
Cimbali	20-25 seg.	20-25 seg.	1 oz	2 oz
Súper automática Cimbali	20 seg.	40 seg.	1 oz	2 oz
Superautomática Black&White	11 a 13 seg	15 a 18 seg	1.5oz	2.5oz

Bebidas por tipo de tapa y Bebidas cremadas o espumadas

Bebidas Calientes	Bebidas Tapadas	Bebidas que se entregan Destapadas	Bebidas Frías	Bebidas con Tapa Tipo Domo y Crema Batida	Bebidas con Tapa Tipo Plana y sin Crema Batida
Espresso/ Espresso Cortado		No cuenta con tapa para este tamaño	Americano frío		*
Americano	*		Latte frío	*	
Capuccino		*	Pop Corn Latte o Caramelatto	*	
Latte	*		Moka Oscuro o blanco Frío	*	
Pop Corn Latte o Caramelatto		*	Chocolate Oscuro o blanco Frío	*	
Moka Oscuro o blanco		*	Té de sabor frío		*
Chocolate Oscuro o blanco	*		Té Chai Latte frío		*
Té de sabor	*				
Té Chai Latte	*				

Extras

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Shot de café	1 sencillo	1 doble	1 doble
Esencia	1 oz	1 oz	1 oz
Salsa de chocolate	1 oz	1 oz	1 oz
Galletas Oreo	2 piezas	2 piezas	2 piezas