

Catálogo de Bebidas Frías y Calientes



Objetivos

Estandarizar recetas

Minimizar tiempos

Mejorar la presentación de las
bebidas

Bebidas Calientes y Frías Nespresso

Espresso Sencillo o Doble

Ingredientes	Sencillo	Doble
Espresso regular	1 cápsula de café Ristretto Origin India (color gris)	
Espresso Descafeinado	1 cápsula de café Espresso Decaffeinato (color rojo oscuro)	
Tipo de botón en la cafetera	Chico	Mediano
Vaso	1 taza de acrílico	

Espresso Sencillo



Espresso Doble



Orden de ingredientes:

1. Shot de café directamente en el vaso.

Espresso Cortado Sencillo o Doble

Ingredientes	Sencillo	Doble
Espresso regular	1 cápsula de café Ristretto Origin India (color gris)	
Espresso Descafeinado	1 cápsula de café Espresso Decaffeinato (color rojo oscuro)	
Leche cremada	1 oz.	2 oz.
Tipo de botón en la cafetera	Chico	Mediano
Vaso	1 taza de acrílico	1 vaso Nespresso 6 oz.

Orden de ingredientes:

1. Shot de café directamente en el vaso.
2. Leche cremada.

Espresso Cortado Sencillo



Se llena la taza de leche hasta el principio de la oreja **superior** usando el botón de dispensador manual de vapor de la cafetera.

Espresso Cortado Doble



Se llena el vaso de leche hasta el nivel máximo del vaso usando el botón de dispensador manual de vapor.



Americano Caliente

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)		
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)		
Agua caliente	Hasta el nivel indicado de cada bebida		
Tipo de botón en la cafetera	Chico	Mediano	Grande
Vaso	1 vaso Nespresso 6 oz.	1 vaso Nespresso 10 oz.	1 vaso Nespresso 12 oz.



- Rellena el vaso con agua caliente de la cafetera hasta dejar un centímetro libre.
- La bebida se entrega con la tapa puesta.
- *Solo se cuenta con fajilla para el tamaño grande.



- Orden de ingredientes:
Los ingredientes se sirven directamente en el vaso.
1. Shot de café.
 2. Agua caliente.

Capuccino

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)		
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)		
Leche espumada	2.5 oz.	3 oz.	5.5 oz.
Tipo de botón en la cafetera	Chico	Mediano	Grande
Vaso	1 vaso Nespresso 6 oz.	1 vaso Nespresso 10 oz.	1 vaso Nespresso 12 oz.



- Preguntar al cliente en la T.V. si la bebida llevará canela.
- Entregar la bebida con la tapa aparte, para que la espuma no se derrame.
- *Solo se cuenta con fajilla para el tamaño grande.
- Terminar de llenar el vaso de leche hasta dejar la bebida al ras del vaso y hasta que la espuma sobresalga del vaso sin derramar

Orden de ingredientes:

Los ingredientes se sirven directamente en el vaso.

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

Latte Caliente

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)		
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)		
Leche cremada	4.5 oz.	5.5 oz.	8 oz.
Tipo de botón en la cafetera	Chico	Mediano	Grande
Vaso	1 vaso Nespresso 6 oz.	1 vaso Nespresso 10 oz.	1 vaso Nespresso 12 oz.



- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- La bebida se entrega con la tapa puesta.
- *Solo se cuenta con fajilla para el tamaño grande.



Orden de ingredientes:

Los ingredientes se sirven directamente en el vaso.

1. Shot de café.
2. Leche **cremada**.

Moka Caliente Oscuro o Blanco

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)		
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)		
Leche cremada	4 oz.	4.5 oz.	7.5 oz.
Salsa de chocolate	0.5 oz.	1 oz.	1.5 oz.
Decorado	2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo		
Tipo de botón en la cafetera	Chico	Mediano	Grande
Vaso	1 vaso Nespresso 6 oz.	1 vaso Nespresso 10 oz.	1 vaso Nespresso 12 oz.



- Preguntar al cliente en la T.V. si la bebida llevará crema batida.
- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Entregar la bebida con la tapa aparte.

Orden de ingrediente:

Los ingredientes se sirven directamente en el vaso.

1. Salsa de chocolate.
2. Shot de café.
3. Se revuelven los ingredientes con un agitador tipo cuchara, mientras salga el café o puede ser después.
4. Leche **cremada**.
5. Adorno.

Americano Frío

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)		
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)		
Hielo	3/4 de la capacidad del vaso.		
Tipo de botón en la cafetera	Chico	Mediano	Grande
Agua	Hasta el nivel indicado del vaso		
Vaso	1 vaso Nespresso 6 oz.	1 vaso Nespresso 10 oz.	1 vaso Nespresso 12 oz.



- Llenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Antes de entregar la bebida mézclala.
- Entregar la bebida tapada.
- Comentar al cliente que la bebida no está endulzada.

Orden de ingrediente:

Los ingredientes se sirven directamente en el vaso.

1. Hielo 3/4.
2. Shot de café.
3. Agua temperatura ambiente.
4. Se revuelven los ingredientes con un agitador tipo cuchara.

Latte Frío

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)		
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)		
Hielo	3/4 de la capacidad del vaso.		
Leche	3 oz.	3 oz.	4 oz.
Adorno	2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo		
Tipo de botón en la cafetera	Chico	Mediano	Grande
Vaso	1 vaso Nespresso 6 oz.	1 vaso Nespresso 10 oz.	1 vaso Nespresso 12 oz.



- Llenar el vaso de leche hasta dejar un centímetro libre.
- Antes de entregar la bebida mézclala.
- Decorar con salsa de chocolate en forma de asterisco y granillo.
- Comentar al cliente al entregar la orden que la bebida no está endulzada.

Orden de ingrediente:

Los ingredientes se sirven directamente en el vaso.

1. Hielo 3/4.
2. Shot de café.
3. Leche.
4. Se revuelven los ingredientes con un agitador tipo cuchara.
5. Adorno.

Moka Oscuro o Blanco Frío

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)		
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)		
Hielo	3/4 de la capacidad del vaso.		
Leche	2.0 oz.	2.5 oz.	3.5 oz.
Salsa de chocolate	0.5 oz.	1 oz.	1.5 oz.
Decorado	2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo		
Tipo de botón en la cafetera	Chico	Mediano	Grande
Vaso	1 vaso Nespresso 6 oz.	1 vaso Nespresso 10 oz.	1 vaso Nespresso 12 oz.



- Preguntar al cliente en la T.V. si la bebida llevará crema batida y la decoración.
- Llenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Antes de entregar la bebida mézclala.
- La salsa de chocolate se mezcla con el shot en una jarra de acero.
- Entrega la bebida junto con la tapa.

Orden de ingrediente:

1. La salsa de chocolate se mezcla con el shot en una jarra de acero.
2. Hielo 3/4.
3. Shot de café con salsa de chocolate mezclados en el vaso.
4. Leche fría.
5. Adorno

Bebidas Calientes y Frías con vaso Trophy y PET

Chocolate Oscuro o Blanco Caliente

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Leche cremada	10 oz.	13 oz.	14 oz.
Salsa de chocolate	2 oz.	2.5 oz.	3 oz.
Tiempo en el horno	1.5 min.	2 min.	2.5 min.
Vaso	1 vaso Trophy 12 oz.	1 vaso Trophy 16 oz.	1 vaso Trophy 20 oz.

- 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”.
- La bebida se entrega con fajilla y la tapa puesta.
- *Se cuenta con fajillas por tamaño de la bebida.



Orden de ingrediente:

Los ingredientes se sirven directamente en el vaso.

1. Salsa de chocolate.
2. Leche **cremada**.
3. Se revuelven los ingredientes con un agitador tipo cuchara.
4. Se coloca en el horno el tiempo indicado.

Té de Sabor Caliente

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)
Agua	Hasta el nivel indicado del vaso		
Vaso	1 vaso Trophy 12 oz.	1 vaso Trophy 16 oz.	1 vaso Trophy 20 oz.



- La bebida se entrega con fajilla y la tapa puesta.
- Rellenar el vaso con agua caliente de la cafetera hasta dejar un centímetro libre.
- No es necesario colocar la bebida en el horno ya que el agua cuenta con la temperatura ideal.



Orden de ingrediente:

Los ingredientes se sirven directamente en el vaso.

1. Concentrado del Té.
2. Agua caliente de la cafetera.

Té Chai Latte Caliente

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Concentrado de Té	2 oz. (8 disparos del sifón)	2.5 oz. (10 disparos del sifón)	3 oz. (12 disparos del sifón)
Leche cremada	10.5 oz.	13.5 oz.	14.5 oz.
Agua	1 oz. de agua caliente		
Tiempo en el horno	1.5 min.	2 min.	2.5 min.
Vaso	1 vaso Trophy 12 oz.	1 vaso Trophy 16 oz.	1 vaso Trophy 20 oz.

- 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.
- La bebida se entrega con fajilla y la tapa puesta.



Orden de ingrediente:

Los ingredientes se sirven directamente en el vaso.

1. 1 oz. de agua caliente.
2. Concentrado de Té Chai.
3. Leche **cremada**.
4. Se revuelven los ingredientes con un agitador tipo cuchara.
5. Se coloca en el horno el tiempo indicado.

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.



Chocolate Oscuro o Blanco Frío

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Hielo	Al ras del vaso.		
Leche	5 oz.	5.5 oz.	7.5 oz
Salsa de chocolate	1 oz.	1.5 oz.	2 oz.
Decorado	2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo		
Vaso	1 vaso PET 12 oz.	1 vaso PET 16 oz.	1 vaso PET 20 oz.



- 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.

Orden de ingrediente:

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

Té de Sabor Frío

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Hielo	Al ras del vaso.		
Concentrado de Té	1.5 oz (6 disparos del sifón)	2 oz (8 disparos del sifón)	2.5 oz (10 disparos del sifón)
Agua	Hasta el nivel indicado del vaso		
Vaso	1 vaso PET 12 oz.	1 vaso PET 16 oz.	1 vaso PET 20 oz.



- Verter en el vaso PET con hielos la esencia del Té.
- Rellenar el vaso con agua fría hasta dejar un centímetro libre.
- Mezcla la bebida.
- Entregar la bebida con tapa plana.
- Tener en el área una jarra con agua.

Orden de ingrediente:

1. Hielo al ras.
2. Concentrado de Té.
3. Agua temperatura ambiente.
4. Se revuelven los ingredientes con un agitador tipo cuchara.

Té Chai Latte Frío

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Hielo	Al ras del vaso.		
Concentrado de Té Chai	1.5 oz (6 disparos del sifón)	2 oz (8 disparos del sifón)	2.5 oz (10 disparos del sifón)
Leche	5 oz.	5.5 oz.	7 oz
Vaso	1 vaso PET 12 oz.	1 vaso PET 16 oz.	1 vaso PET 20 oz.



- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Mezcla la bebida.
- La bebida no lleva decorado.
- Entregar la bebida con tapa plana.

Orden de ingrediente:

1. Hielo al ras.
2. Concentrado de Té Chai.
3. Leche fría.
4. Se revuelven los ingredientes con un agitador tipo cuchara.

Bebidas Premium

Cappuccino Bailey's

Ingredientes	Único tamaño
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)
Leche espumada	2 oz.
Licor Bailey's	1 oz.
Tipo de botón en la cafetera	Mediano.
Vaso	1 taza irlandesa.



Se llena la taza de leche espumada hasta la parte superior de la oreja superior del vaso, usando el botón de dispensador manual de vapor de la cafetera.

Orden de ingrediente:

1. Licor Bailey's
2. Leche **espumada**
3. Shot.

Latte Bailey's

Ingredientes	Único tamaño
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)
Leche cremada	3 oz.
Licor Bailey's	1 oz.
Tipo de botón en la cafetera	Mediano
Decorado	2 vueltas de crema batida
Vaso	1 taza irlandesa



Se llena la taza de leche cremada hasta la mitad de la oreja del vaso, usando el botón de dispensador manual de vapor de la cafetera.

Orden de ingrediente:

1. Licor Bailey's
2. Leche **cremada**
3. Shot.
4. Adorno.

Café irlandés

Ingredientes	Único tamaño
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)
Agua caliente	Hasta el nivel indicado en el vaso
Whisky Johnnie Walker Red Label	1 oz.
Tipo de botón en la cafetera	Mediano
Decorado	2 vueltas de crema batida
Vaso	1 taza irlandesa



El último ingrediente que se coloca es el agua, rellenar el vaso con agua caliente hasta dejar un centímetro libre.

Orden de ingrediente:

1. Whisky Johnnie Walker Red Label.
2. shot.
3. Agua caliente
4. Adorno

Café Kahlúa

Ingredientes	Único tamaño
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)
Agua caliente	Hasta el nivel indicado en el vaso
Licor Kahlúa	1 oz.
Tipo de botón en la cafetera	Mediano
Decorado	2 vueltas de crema batida
Vaso	1 taza irlandesa



El último ingrediente que se coloca es el agua, rellenar el vaso con agua caliente hasta dejar un centímetro libre.

Orden de ingrediente:

1. Kahlúa.
2. shot.
3. Agua caliente
4. Adorno

Carajillo

Ingredientes	Único tamaño
Espresso regular	1 cápsula de café Lungo Forte (color café)
Espresso Descafeinado	Descafeinado 1 cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo)
Licor 43	1.5 oz.
Tipo de botón en la cafetera	Mediano
Vaso	1 vaso Old Fashion



Orden de ingrediente:







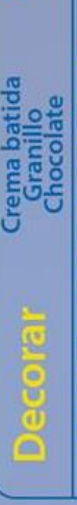








1. Hielo al ras, respetando un centímetro libre.
2. Licor 43
3. Shot.

Frappés y Smoothies

Frappés

Es importante contar en el área con la guía de elaboración de frappes y smoothies.

FRAPPES

	1	2	3	4	5	6	7	8
CH	 Leche 3 push 3oz.	 Polvo 60 gr.	 Agua 1 push 1oz.	 Ingrediente extra	 Hielo 12 oz.	 Licuar	 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.			

Frappés

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Leche	3 oz. 3 push	4 oz. 4 push	5 oz. 5 push
Polvo para frappé	60 grs. (cuchara amarilla)	60 grs. (cuchara amarilla)	76 grs. (cuchara roja)
Agua fría	1 oz. (1 push) en los tres tamaños.		
Extra	Según aplique		
Hielo	1 taza de 12 oz.	1 taza de 16 oz.	1 taza de 20 oz.
Decorado	2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo		
Vaso	1 vaso PET 12 oz.	1 vaso PET 16 oz.	1 vaso PET 20 oz.
# de botón de la blender	5		



- 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 en el vaso de la blender:

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.

Frappés sin Crema Batida

Frappé Yogurt con Arándano y **yogurt con durazno**, son los únicos dos frappés que por receta no llevan crema batida ni decoración en su presentación.

Recuerda:

- Su preparación es igual que la de un Frappé normal.
- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- Si el cliente solicita decorado, se marcará en sistema como un “extra” de crema batida.
- Entregar la bebida con tapa plana previamente colocada en el vaso PET.

Orden de ingrediente en el vaso de la blender:

1. Leche.
2. Polvo (elegido por el cliente).
3. Agua.
4. Extra (según aplique).
5. Hielo.
6. Licuar.
7. Servir.



**Frappé Yogurt con
Arándano**

Frappés M&M'S

Frappé M&M's elaborado a base de polvo de **chocolate blanco** y un ingrediente extra: Mini M&M's, que se licua junto con los ingredientes.

- 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 en el vaso de la blender:

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 Creme Brulée

- 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 crema batida y caramelo.



Orden de ingrediente en el vaso de la blender:

1. Leche.
2. Polvo.
3. Agua.
4. Extra (según aplique).
5. Hielo.
6. Licuar.
7. Decorado: crema batida y caramelo.

Frappés La Lechera

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

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



- 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 y caramelo 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.

Porción de 2 oz.



Porción de 1 oz.



Mamila con Lechera para el decorado



Smoothies

Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Agua fría	2 oz. 2 push	2 oz. 2 push	3 oz. 3 push
concentrado	4 oz. 4 push	4 oz. 4 push	5 oz. 5 push
Extra	Según aplique		
Hielo	1 taza de 12 oz. + una cuchara roja	1 taza de 16 oz. + una cuchara roja	1 taza de 20 oz. + una cuchara roja
Vaso	1 vaso PET 12 oz.	1 vaso PET 16 oz.	1 vaso PET 20 oz.
# de botón de la blender	5		



Smoothie de Piña Colada

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

Orden de ingrediente en el vaso de la blender:

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

Chamoyadas

Todos nuestros Smoothies se pueden hacer Chamoyada.

- Se prepara igual que un smoothie normal.
- Verter el producto en el vaso hasta la mitad y agregar 1 oz. de chamoy y una capa de chile piquín.
- Verter el resto del producto en forma de “**montaña**” y agregar 1 oz. más de chamoy y otra capa de chile piquín, de manera que el chamoy se derrame dentro del vaso como lo muestra la imagen.
- Se coloca **tapa domo** al vaso.



**Chamoyada de
Guanábana**

Ingredientes	Chico, mediano y grande
Chamoy	2 oz.

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.

Smoothie Pelón Pelo Rico

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



Orden de servicio:

1. Verter el producto.
2. Colocar chile piquín.
3. Tapa plana.

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



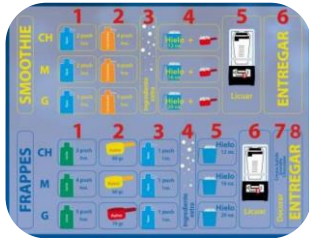
Importante:

1. En el kit llegan tres boquillas, utiliza la del orificio más grande, ya que es la que porciona 1 oz. por push



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. (no aplica para bebidas Nespresso)
 - Frappes y bebidas frías sin adorno: tapa plana. (no aplica para bebidas Nespresso)
 - 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 desplace 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 reemplace la botella, en la habitación se limpian las boquilla con trapo blanco con sanitizante y el cuerpo de la botella con trapo verde limpio.



Características del shot de la Cafetera Nespresso

Cafeteras	Tiempo Extracción		Cantidad café en mil.
Nespresso	Shot para bebida chica	30 seg.	40 mil.
	Shot para bebida Mediana	40 seg.	80 mil
	Shot para bebida Grande	50 seg.	110 mil.

Bebidas por tipo de tapa y Bebidas cremadas o espumadas

Bebidas Calientes	Bebidas Tapadas	Bebidas Destapadas	Leche Cremada	Leche Espumada
Espresso		*		
Espresso Cortado		*	*	
Americano	*			
Capuccino		*		*
Latte	*		*	
Moka Oscuro o blanco		*	*	
Chocolate Oscuro o blanco	*		*	
Té de sabor	*			
Té Chai Latte	*		*	

Bebidas Frías	Bebidas con Tapa Tipo Domo y Crema Batida	Bebidas con Tapa Tipo Plana y sin Crema Batida
Chocolate Oscuro o blanco Frío	*	
Té de sabor frío		*
Té Chai Latte frío		*

Nota: Las bebidas frías de Nespresso se manejan otro tipo de tapas