



# Bebidas Calientes

## Coffee Tree

LEARNING CENTER

# Elaboración de Shots



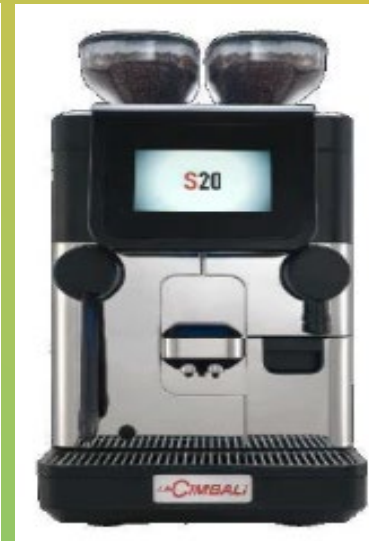
Ubica el tipo de cafetera con la que cuentas en tu conjunto o negocio



**Semi Automática Cimbali**



**Black & White**



**Super Automática Cimbali**

# Elaboración de Shot's

## Cafetera Semi Automática Cimbali

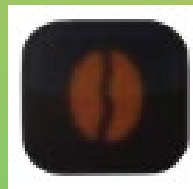


Si el café solicitado fue descafeinado, deberá tomarse del recipiente de café previamente molido y llenar el porta filtro.

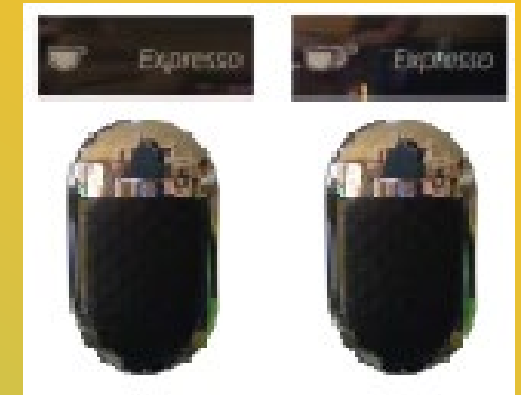
## Cafetera Super Automática Black & White



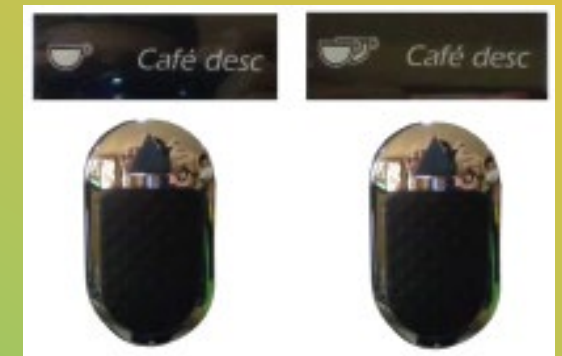
Si el café solicitado fue descafeinado, deberá presionar el botón:



## Cafetera Super Automática Cimbali



Si el café solicitado fue descafeinado, deberá presionar el botón:



# Shot de café

## Características del shot de café, según la 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

Al extraer un shot de café este debe tener una capa cremosa en la parte superior



Recuerda siempre las **características del buen café**:

1. Tiempo de extracción,
2. Cantidad de café,
3. Color avellana y
4. Caída en forma de cola de rata, no a cuenta gotas.



Shot según el tamaño de la bebida:

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

# Cafetera Semi Automática Cimballi

# Elaboración de shot de café

1. Colocar el porta filtro sencillo en la horquilla de soporte del molino. Jalar la palanca dosificadora de café hasta llenar el porta filtro sencillo y dejar un copete de café



2. Retirar el exceso de café del porta filtro, pasando un dedo sobre la superficie del mismo



3. Colocar el compactador dinamométrico sobre el porta filtro y presionar el compactador desde arriba hasta abajo hasta lograr hacer contacto de la parte superior del compactador con la base del porta filtro



4. Colocar el porta filtro sencillo con café en un grupo de la cafetera, girándolo hacia la derecha hasta que quede asegurado. Tomar una cremera y colocarla debajo de la salida del porta filtro sencillo



5. Oprimir el botón para espresso sencillo una vez



6. Cuando la cafetera haya terminado, retirar la cremera con el shot de café espresso y verifica sus características

7. Retirar el porta filtro del grupo de la cafetera girándolo hacia la izquierda. Tirar el bagazo de café en el sitio designado para ello



8. Enjuagar el porta filtro con agua obtenida de la misma cafetera oprimiendo el botón "Stop" durante dos segundos  
*\*Se debe procurar que el agua sea del mismo lado donde se preparó el shot para purgar el grupo*



# Cafeteria Black & White

# Elaboración de shot de café

1

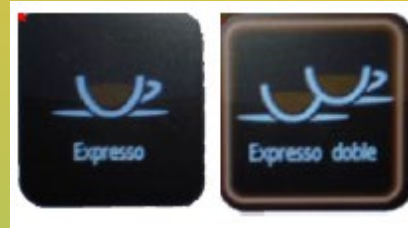


Toma una jarra cremera y colócala debajo de la salida de café.

2



Oprimir una vez el botón "ESPRESSO SENCILLO/NORMAL" o "ESPRESSO".  
*\*Esta opción dependerá del modelo de cafetera que se tenga.*



3



Una vez que la super automática haya terminado, retira la cremera con el shot de café espresso y verifica sus características

# Cafetera Super Automática Cimballi

# Elaboración de shot de café



1. Toma una jarra cremera y colócala debajo de la salida de café.



2. Oprimir el botón “Expresso” (con el ícono de una taza) una vez.



3. Una vez que la super automática haya terminado, retira la cremera con el shot de café espresso y verifica sus características



# Gracias Coffee Tree

LEARNING CENTER