



# Bebidas Calientes Coffee Tree

LEARNING CENTER

# Elaboración de Recetas

La preparación de alimentos debe iniciarse inmediatamente después de cobrarle al cliente y debe realizarla el Preparador de Alimentos. Deberá portar cofia, cubrebocas y guantes previo lavado y sanitización de manos.

En todo momento para los negocios de Coffe Tree deberá haber un colaborador que realizará la transacción (tomar y cobrar orden) y otro, para la preparación y entrega del producto previa sanitización de manos.

# Recetas y Presentación



**Importante:** En todos los casos el shot de café se extrae en una jarra cremera, a excepción del café espresso.



## Espresso

- \*Sencillo – 1 shot sencillo
- \*Doble – 1 shot doble
- \*Sencillo Cortado
- \*Doble Cortado

Cuando es cortado se agrega 1.5 oz de leche cremada  
Los espressos son la única bebida que se sirve directo en el vaso trophy (4oz)



## Americano

- \*Shot de café
- \*Rellena el vaso con agua caliente de la cafetera hasta dejar un centímetro libre

Esta bebida se entrega con tapa puesta



## Latte

- \*Shot de café
- \*Leche Cremada

Esta bebida se entrega con tapa puesta



## Capuchino

- \*Shot de café
- \*Leche Espumada

Esta bebida se entrega con tapa a parte



## Chocolate Oscuro / Blanco

- \* La leche se espuma junto con el chocolate oscuro/blanco en la jarra espumadora

Esta bebida se entrega con tapa puesta



## Te Chai Latte

- \*La leche se crema junto con la esencia de Te Chai en la jarra espumadora
- \*1 oz de agua caliente

Esta bebida se entrega con tapa puesta, la onza de agua caliente se agrega directamente al vaso

Nota: Si el cliente solicita un extra de esencia en su bebida , se coloca 1oz directo al vaso y siempre como primer ingrediente

# Recetas y Presentación



**Importante:** En todos los casos el shot de café se extrae en una jarra cremera, a excepción del café espresso.



**Moka Oscuro / Blanco**  
\*Shot de café mezclado con chocolate oscuro/blanco en la jarra cremera  
\*Leche Espumada

Esta bebida se entrega con tapa a parte, debe decorarse con crema batida, chocolate oscuro y granillo







**Te de Sabor**  
\*Concentrado de Te  
\*Rellenar el vaso con agua caliente de la cafetera hasta dejar un centímetro libre

Sabores disponibles: Durazno, Mango o Frambuesa.

Esta bebida se entrega con tapa puesta

## Tisanas

1. Tisana	2. Agua	3. Agitar	4. Entregar
			
Agregar 1 cucharada (35g) de la tisana elegida por el cliente <sup>1</sup>	Sacar agua caliente de la cafetera en una jarra y verter hasta 1cm debajo del borde del vaso	Mezclar usando un agitador	Colocar tapa y entregar



Carambola & mango



Moras & arándanos



Fresa & kiwi



Lichi & pétalos de rosa

Solo se ofrecen en tamaño mediano

*Nota: Si el cliente solicita un extra de esencia en su bebida, se coloca 1oz directo al vaso y siempre como primer ingrediente*

# Café de Olla

1

El vaso elegido por el cliente lo llenamos con agua hirviendo.

2

Depositamos el polvo de café de olla en la jarra espumadora, utilizando la cuchara de plástico.

3

Vertimos el agua hirviendo del vaso en la jarra espumadora, misma que ya tiene en su interior el polvo con café de olla.

Chico → 12oz agua hirviendo + 46gr de café de olla



Una cuchara copeteada como en la foto

Mediano → 16oz agua hirviendo + 57gr de café de olla



Una cuchara copeteada más otra con café ligeramente por debajo de la línea que marca la mitad de la cuchara

Grande → 20oz agua hirviendo + 77gr de café de olla



Una cuchara copeteada más otra con café ligeramente por debajo de la línea que marca el inicio del mango de la cuchara

4

Agitamos en círculos ligeramente la jarra que ya contiene la mezcla de agua con café (5 vueltas aproximadamente) para disolver ligeramente el polvo en el agua.

6

Tapamos el vaso y lo entregamos.



5

Vertimos el contenido de la jarra en el vaso utilizando la coladera especial para esta bebida.



	Vaso	Café	Agua Caliente	Leche Cremada	Leche Espumada	Salsa Chocolate Oscuro	Salsa Chocolate Blanco	Esencia de Té (Push Sifón)	Tapada
<b>Espresso</b>									
Sencillo	4 oz	1 Shot Sencillo							
Doble	4 oz	1 Shot Doble							
Cortado	4 oz	1 Shot Sencillo		1.5 oz					
Cortado doble	4 oz	1 Shot Doble		1.5 oz					
<b>Americano</b>									
Chico	12 oz	1 Shot Sencillo	Rellenar hasta dejar 1 cm libre						*
Mediano	16 oz	1 Shot Doble	Rellenar hasta dejar 1 cm libre						*
Grande	20 oz	1 Shot Doble + 1 Shot sencillo	Rellenar hasta dejar 1 cm libre						*
<b>Capuccino</b>									
Chico	12 oz	1 Shot Sencillo			8 oz				
Mediano	16 oz	1 Shot Doble			11 oz				
Grande	20 oz	1 Shot Doble + 1 Shot sencillo			12.5 oz				
<b>Latte</b>									
Chico	12 oz	1 Shot Sencillo		9 oz					*
Mediano	16 oz	1 Shot Doble		12 oz					*
Grande	20 oz	1 Shot Doble + 1 Shot sencillo		14 oz					*
<b>Moka Oscuro o Blanco</b>									
Adorno: 2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en asterisco o espiral y granillo.									
Chico	12 oz	1 Shot Sencillo			7.5 oz	1 oz	1 oz		
Mediano	16 oz	1 Shot Doble			10.5 oz	1.5 oz	1.5 oz		
Grande	20 oz	1 Shot Doble + 1 Shot sencillo			11.5 oz	2 oz	2 oz		
<b>Chocolate Oscuro o Blanco</b>									
Vertir salsa de chocolate junto con la leche en la jarra espumadora para espumar ambas.									
Chico	12 oz				8 oz	1 oz	1 oz		*
Mediano	16 oz				11 oz	1.5 oz	1.5 oz		*
Grande	20 oz				13 oz	2 oz	2 oz		*
<b>Té de Sabor</b>									
Chico	12 oz		Rellenar hasta dejar 1 cm libre					1.5 oz	*
Mediano	16 oz		Rellenar hasta dejar 1 cm libre					2 oz	*
Grande	20 oz		Rellenar hasta dejar 1 cm libre					2.5 oz	*
<b>Té Chai Latte</b>									
Agregar 1 oz de agua caliente de la cafetera directo en el vaso trophy antes de vertir la leche con el concentrado cremado.									
Chico	12 oz		1 oz	8 oz				1.5 oz	*
Mediano	16 oz		1 oz	11 oz				2 oz	*
Grande	20 oz		1 oz	13 oz				2.5 oz	*



# Gracias Coffee Tree

LEARNING CENTER