



Bebidas Frías Coffee Tree

cinépolis | LEARNING CENTER

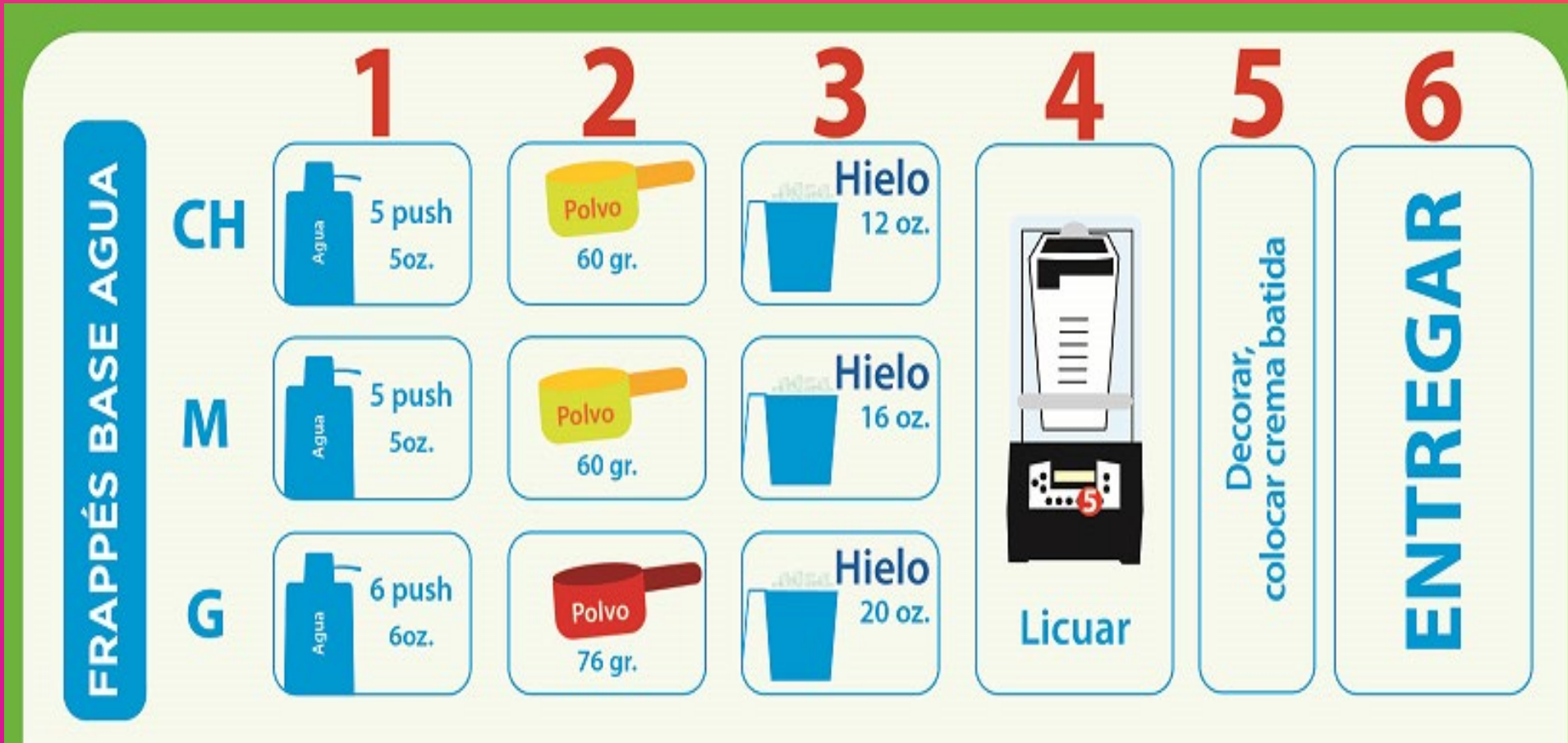
Elaboración de Frappés

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.

Frappés a base de agua

Para la elaboración de estas bebidas se debe seguir la Guía de Elaboración de Frappés a Base de Agua. El orden y la cantidad de los ingredientes debe ser estrictamente este.



- Frappé Frutal Cuarto Menguante (Fresa-Coco + Plátano)
- Frappé Frutal Frutos Rojos (Polvo Tulipán)
- Frappé Frutal Mango Coco
- Frappé Frutal Piña Colada
- FraPop Mango Chamoy

Frappés a base de agua

Presentación

Se decoran solo con crema batida y se coloca tapa domo, si algún cliente no quiere decoración se coloca tapa plana.

Cuarto Menguante
Fresa+Coco+Platano



La leche ya va incluida en el polvo. Esta bebida la pueden tomar personas intolerantes a la lactosa por lo que no hay problema. Lleva 1/2 plátano en su elaboración

Frutos Rojos
Polvo Tulipán



Los ingredientes de este polvo son: frambuesa, arándano y grosella

Mango, Coco y
Vainilla.



Mango Chamoy




Se coloca la mitad del producto en el vaso, 1 oz de chamoy y una capa de chile piquín; se vierte el resto del producto y se repiten los pasos anteriores. No se le coloca crema batida

Frappés a base de leche

Para la elaboración de estas bebidas se debe seguir la Guía de Elaboración de Frappés a Base de Leche. El orden y la cantidad de los ingredientes debe ser estrictamente este.

FRAPPÉS BASE LECHE

	1	2	3	4	5	6	7	8
CH								ENTREGAR
M								
G								

- Frappé Cappuccino
- Frappé Moka Caramelo
- Frappé Chocolate Blanco
- Frappé La Lechera
- Frappé Macchiato
- Frappé Carlos V
- Frappé Chocoretas
- Frappé Cajeta Coronado
- Frappé M&M
- Frappé Cookies and Cream
- Frappé Mazapán
- Frappé Snickers

Notas: El frappé de lechera se hace con polvo de chocolate blanco y 3oz (ch y med) o 4oz (gde) de lechera como ingrediente extra. El frappé macchiato se hace con polvo de chocolate blanco.

Frappés a base de leche

Presentación

Todos los frappés a base de leche se decoran con crema batida, chocolate oscuro y granillo de chocolate; a excepción de:

Frappé M&M



Decorado:
crema batida
y M&M (10 gr.)

Frappé Cajeta
Coronado



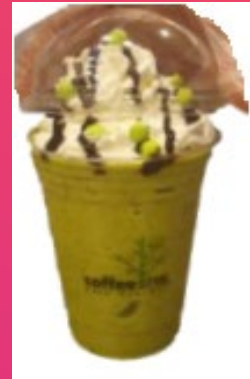
Decorado:
crema batida
y caramelo

Frappé Cookies
& Cream



Decorado:
crema batida,
chocolate oscuro,
granillo
y una galleta oreo

Frappé
Chocoretas



Decorado:
crema batida,
chocolate oscuro,
y chocoretas (5 gr.)

Frappé
Lechera



Decorado:
crema batida,
caramelo y
lechera. Su
consistencia es
mas liquida

Frappé
Macchiatto



Decorado:
Después de verter el
producto en el vaso pet,
colocar el shot sencillo
de café sobre el frappé,
hacerlo en forma de
espiral y de afuera hacía
adentro. Colocar tapa
plana

*Agregar en
su
preparación
1oz de
esencia:
amaretto,
coco o
menta.*

Nota: Si el cliente solicita su frappé sin decoración, se coloca tapa plana. Si el cliente solicita su frappé con salsa de chocolate o granillo en alguna bebida que no lo lleve se puede colocar sin costo, siempre y cuando lo que solicite no sea un producto inventariable

Frappés a base de leche

Presentación

Frappé Snickers



1 Preparación:
Seguir la guía de
frappé a base
de leche

2 Preparación:
Mientras se licua, decorar el vaso pet con
jarabe de caramelo marcando un espiral de
tres vueltas en las paredes del vaso.

3 Servido:
Servir el frappé en el vaso y decorar con
crema batida. Posteriormente hacer un
espiral de 3 vueltas con salsa de chocolate
oscuro y otro con 3 vueltas de jarabe de
caramelo.

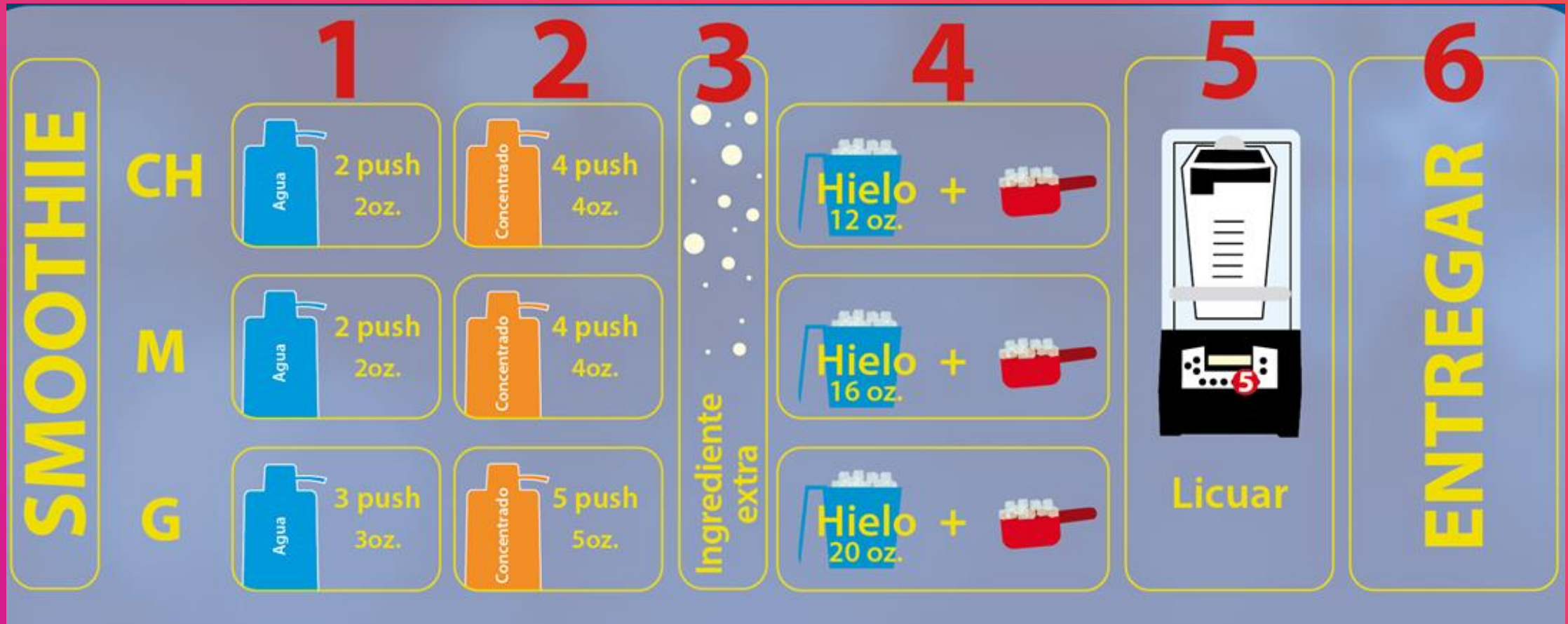
4 Toque Final:
Colocar una porción (1/4 de barra) de
chocolate Snickers en un costado de la
crema batida, y colocar tapa tipo domo.



Este frappé es a base de
leche pero tiene una
preparación distinta a los
demás

Smoothie

Actualmente esta guía solo se utiliza para la preparación de la bebida de Pelon. El orden y la cantidad de los ingredientes debe ser estrictamente este.



Smoothie

Presentación

Esta bebida se puede elaborar de dos formas

Pelón Pelonada

- Orden de servido:
1. Verter el producto.
 2. Colocar chile piquín en la superficie.
 3. Colocar tapa plana.



Recordar que el sifón adecuado para mantener este concentrado es este:



Pelón Chamoyada

- Orden de servido:
1. Verter la mitad del producto.
 2. Agregar 1 oz. de chamoy.
 3. Agregar 1 capa de chile piquín.
 4. Verter el resto del producto.
 5. Repetir los pasos 2 y 3
 6. Colocar tapa domo.



Nota: en caso de necesitar el sifon, se deben de solicitar directo con el Ejecutivo de Coffee Tree



Gracias
Coffee Tree

cinépolis | LEARNING CENTER