

NESPRESSO®



cinépolis | LEARNING CENTER

NESPRESSO[®]

Bebidas Frías
Elaboración

Elaboración de Bebidas Nespresso

Identifica las diferentes cápsulas de Café

• Regular Lungo Forte | Descafeinado Lungo Decaffeinato

Café Americano Frío

Tipo de Vaso:

- 12 oz.

Tipo de botón:

- Grande

Hielo:

- $\frac{3}{4}$ del vaso

Agua fría:

- Hasta un 1 cm de la boquilla



Latte Frío

Tipo de Vaso:

- 12 oz.

Tipo de botón: Grande

Hielo: $\frac{3}{4}$ del vaso

Leche entera, light o deslactosada:

- servir la leche directamente del tetrapack respetar 1 cm. de la boquilla

Adorna con:

- Crema batida, granillo de leche y salsa de chocolate



Moka Oscuro / Blanco Frío

Tipo de Vaso:

- 12 oz.

Tipo de botón: Grande

-Previamente Mezclar en una jarra cremera: café y 1.5 oz de Chocolate

Hielo: $\frac{3}{4}$ del vaso

Leche entera, light o deslactosada:

- servir la leche directamente del tetrapack respetar 1 cm. de la boquilla

Adorna con:

- Crema batida, granillo de leche y salsa de chocolate



NESPRESSO[®]



cinépolis | LEARNING CENTER