

NESPRESSO[®]



cinépolis | LEARNING CENTER

cinépolis

cinépolis

Elaboración de Frappés

cinépolis

cinépolis

Elaboración de Frappés

Identifica las diferentes clasificaciones

- ✓ Frappé Frutal Cuarto Menguante
- ✓ Frappé Frutal Frutos Rojos
- ✓ Frappé Frutal Mango Coco
- ✓ Frappé Frutal Piña Colada
- ✓ Bleraspberry
- ✓ Frappé Pelón Pelonada

- ❖ Frappé Cappuccino
- ❖ Frappé Moka Caramelo
- ❖ Frappé Chocolate Blanco
- ❖ Frappé Snickers
- ❖ Frappé CarlosV
- ❖ Frappé Chocoretas
- ❖ Frappé Cajeta Coronado
- ❖ Frappé M&M
- ❖ Frappé Cookies and Cream

		1	2	3	4	5	6
FRAPPÉS BASE AGUA	CH	5 push 5oz.	Polvo 60 gr.	Hielo 12 oz.		Decorar, colocar crema batida	ENTREGAR
	M	5 push 5oz.	Polvo 60 gr.	Hielo 16 oz.			
	G	6 push 6oz.	Polvo 76 gr.	Hielo 20 oz.			
					Licuar		

		1	2	3	4	5	6	7	8
FRAPPÉS BASE LECHE	CH	3 push 3oz.	Polvo 60 gr.	1 push 1oz.		Hielo 12 oz.	Decorar Crema batida Granillo Chocolate	ENTREGAR	
	M	4 push 4oz.	Polvo 60 gr.	1 push 1oz.					
	G	5 push 5oz.	Polvo 76 gr.	1 push 1oz.					
					Ingrediente extra	Hielo 16 oz.			
						Hielo 20 oz.	Licuar		

Elaboración de Frappés

Distinta elaboración

Frappé Bailey´s

1. Servir en el vaso de la blender 2.5 oz de leche
2. Añadir 1.5 oz de **licor Bailey's**
3. Agregar 60 g (cuchara amarilla) de polvo base **Moka Caramelo.**
4. Agregar 16 oz de hielo midiéndolo con la taza mediana.
5. Tapar el vaso de la blender, colocarlo en la base y oprimir el botón "5".
6. Con ayuda de una espátula miserable, verter el contenido al vaso.
7. Agregar crema batida y salsa de chocolate.
8. Colocar una tapa PET del tamaño correspondiente.



Elaboración de Malteadas

Distinta elaboración

Las malteadas pueden ser de cuatro sabores: M&M, Oreo, Plátano con fresa y Vainilla

Orden de los ingredientes:

1. 4 cucharadas de helado de vainilla (320 g.)
2. 3 oz de leche *
3. 1 oz de leche evaporada
4. Ingrediente del sabor de la malteada.
 - a) **M&M´s**: 48 g.
 - b) **Oreo**: 4 galletas enteras.
 - c) **Plátano con fresa**: 2 oz de mermelada y medio plátano.
 - d) **Vainilla**: 4 push de esencia de vainilla (1 oz).
5. Licuar y Adornar con crema batida, Agregar salsa de caramelo sobre la crema, excepto a la malteada M&M´s.
6. Decorar de la siguiente manera, según el sabor de la malteada elegida por el cliente:
 - a) **Oreo**: tomar una pieza de galleta Oreo, trozarla y distribuirla sobre la crema batida
 - b) **M&M´s**: distribuir los 12 g de M&M´s sobre la crema batida.
 - c) **Vainilla y plátano con fresa**: verter salsa de caramelo sobre la crema batida.



* Leche entera, light o deslactosada

NESPRESSO[®]



cinépolis | LEARNING CENTER