

GUÍA RÁPIDA CAPUCHINO

REGION ANDINA - COLOMBIA

RA-GR-CPCN-CO-02

Cappuccino: Bebida caliente con nuestra base Espresso, servida con leche previamente espumada.

| Producto | Ingredientes | | |
|--|---|---|---|
|  <p data-bbox="363 791 548 862">Cappuccino Pequeño</p> |  <p data-bbox="730 815 935 858">8 g de café</p> |  <p data-bbox="1058 768 1271 839">8 oz de leche espumada</p> |  <p data-bbox="1335 782 1619 858">Vaso Trophy comanda 12 oz</p> |
|  <p data-bbox="363 1233 548 1305">Cappuccino Mediano</p> |  <p data-bbox="720 1286 948 1329">16 g de café</p> |  <p data-bbox="1039 1233 1271 1305">11 oz de leche espumada</p> |  <p data-bbox="1335 1253 1619 1329">Vaso Trophy comanda 16 oz</p> |

TAMAÑOS



Pequeño
(12 onzas)



Mediano
(16 onzas)

TIPOS

Con leche deslactosada
Con leche entera



Vaso limpio

El exterior del
vaso deberá
estar limpio



Temperatura

Deberá tener la
temperatura adecuada
(Caliente, sin quemar)



Fajilla

Fajilla
colocada

MATERIAS PRIMAS

TIPOS DE LECHE

Leche Entera

Leche Deslactosada



Café
Granulado



Canela

| Tamaño | Café/ # shots de <i>espresso</i> | Leche Espumada |
|---------|-------------------------------------|----------------|
| Chico | 8 g / 1 shot sencillo | 8 oz |
| Mediano | 16 g / 1 shot doble | 10.5 oz |

Cafetera Cimbali

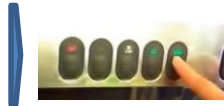


1

Lavarse las manos de acuerdo a la **Técnica de lavado de manos.**



Shot sencillo



Shot Doble

2

Elaborar los shots de café necesarios para el tamaño de bebida solicitado por el cliente, como se indica en la **G.R. Expreso.**



3

Servir en la jarra espumadora de 20 oz, la cantidad de leche de acuerdo al tamaño solicitado por el cliente.



4

Tener en cuenta si el pedido es de leche entera o deslactosada.



5

Introducir la lanceta en la jarra hasta que la leche cubra la parte más ancha de la lanceta.



6

Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra.



7

Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, bajar la jarra conforme la espuma vaya subiendo.



8

Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los 150 °F y 170 °F y retirar la lanceta de la jarra.



9

Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño húmedo y limpio y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.

Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra agregarlo según **Ingredientes extra para bebidas.**

10



Servir el/los shot(s) de *espresso* y la leche espumada en el vaso y espolvorearle canela, a menos que el cliente no lo desee.



11



12

Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso y entregarlo.

Cafetera Superautomática Black & White



1

Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



2

Elaborar los shots de *Espresso* necesarios para el tamaño de bebida solicitado por el cliente, como se indica en la **G.R. Espresso**.



3

Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, la cantidad de leche de acuerdo al tamaño solicitado por el cliente.



4

Asegurarse que en la jarra espumadora de 20 oz, la cantidad de leche es la correcta.



5

Introducir la lanceta de la cafetera en la jarra, hasta que la leche cubra su parte más ancha.



6

Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra.



7

Oprimir una vez el botón “Vapor automático”, mover el sujetador de la lanceta adelante y atrás, al mismo tiempo subir y bajar la jarra sin que deje de tocar la leche.



8

Retirar la lanceta de la jarra cuando la superautomática termine de trabajar y limpiar los residuos de leche con un paño húmedo y limpio.



9

Tomar un vaso Trophy marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra agregarlo según Ingredientes extra para bebidas.



10

Servir el/los shot(s) de *espresso* y la leche espumada en el vaso y espolvorearle canela, a menos que el cliente no lo desee.



11

Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso y entregarlo para servir al cliente.

Capuchino
Ingredientes extra para bebidas
RA-GR-CPCN-CO-02

| | | |
|--------------|------------|---------|
| Producto | Chico | Mediano |
| Shot de café | 1 sencillo | 1 doble |
| Esencias | 1 oz | 1 oz |

Las esencias son: Amaretto y Vainilla.

| Tabla de Cambios | | |
|-------------------------|--|--------------|
| Versión | Descripción de Cambios | Fecha |
| 01 | Versión Inicial | 01/9/2015 |
| 02 | <ul style="list-style-type: none">• Se cambia la codificación de acuerdo a la usada en la region.• Se elimina el tamaño grande de 20 oz. y toda la informacion relacionada.• Se reduce la cantidad de onzas de leche para el vaso de 16 onzas, de 11 onzas a 10.5 onzas.• Se elimina la salsa de chocolate en las adiciones.• Se cambia la foto del botón de la cafetera Cimbali para agregar el shot.• Se especifica que las esencias son: Vanilla y Amaretto. | 20/04/2017 |