

**GUÍA RÁPIDA
CHOCOLATE CALIENTE
REGION ANDINA
COLOMBIA**

RA-GR-CHCA-TRA-02

CARACTERISTICAS



Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio

Temperatura

Deberá tener la temperatura adecuada

Fajilla

Fajilla colocada

TAMAÑOS

TIPO



Pequeño



Mediano



Grande



Oscuro

RECETA

Mezcla de Chocolate Cinépolis		
Producto	Peso	Porcentaje (en la mezcla)
Milo	1000g	70%
Nesquik	400g	30%

Tamaño	Mezcla de Chocolate Cinépolis	Leche Espumada Entera
Pequeño	30 gramos	340 cc (11.5 onzas)
Mediano	30 gramos	390 cc (13 onzas)
Grande	45 gramos	490 cc (15 onzas)

UTENSILIOS E IMPLEMENTOS



Recipiente acrílico transparente, capacidad 2-3 litros, grado alimenticio.



Cuchara medidora plástica para alimentos de una onza de capacidad

PREPARACION DE LA BASE DE CHOCOLATE CINEPOLIS



Milo



Nesquik

MATERIAS PRIMAS



1

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



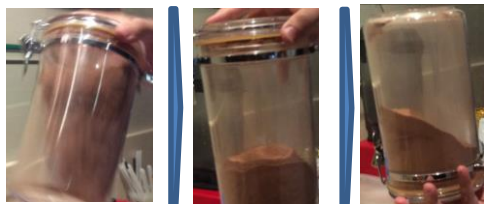
2

Tomar una bolsa de 1000 gramos de Milo y una bolsa de 400 gramos de Nesquik.



3

Colocar en el recipiente acrílico transparente, el contenido de la bolsa de 1000 g de milo y de la bolsa de 400 g de Nesquik.



4

Mezclar, asegurando la tapa, y agitando el recipiente, dando vueltas y volteando cara abajo el recipiente varias veces, hasta tener una mezcla homogénea.



5

Mantener la mezcla en el frasco tapado y cerrado herméticamente. No introducir cucharas húmedas o cualquier utensilio que pueda contaminar la mezcla. Al introducir la cuchara medidora, esta deberá estar completamente seca.



6

2
meses

La mezcla tiene una vida útil de dos meses, conservándose a temperatura ambiente y en lugar seco.

PROCEDIMIENTO



Lavarse las manos de acuerdo a la [Técnica de lavado de manos](#).

Mezcla de Chocolate Cinépolis	
Tamaño del Vaso	# Cucharadas
Pequeño	2
Mediano	2
Grande	3

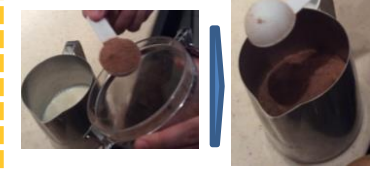
Para servir la mezcla de chocolate, seguir las cantidades indicadas en la tabla.



Servir en el vaso del tamaño solicitado, la cantidad de leche indicada, dejando un centímetro libre debajo del borde superior del vaso. Tener en cuenta la marca indicada en la foto.



Servir la leche del vaso en la jarra espumadora de 20 o 32 oz.



Servir la mezcla de chocolate Cinépolis en la jarra espumadora, con una cuchara plástica de una onza. La cantidad es de acuerdo al tamaño solicitado por el cliente.



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



Introducir el termómetro. Asegurarse que este en perfectas condiciones de limpieza y de funcionamiento.



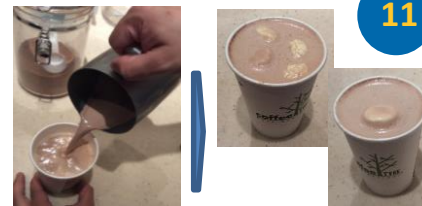
Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, bajar la jarra conforme la espuma vaya subiendo.



Cerrar la llave de paso de vapor cuando el termómetro marque una temperatura entre los 150 °F y 170 °F (66°C a 76°C) y retirar la lanceta de la jarra.



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



Servir el chocolate en el vaso y adicionarle los masmelos (4 unidades pequeñas o 1 unidad grande). Estos deben almacenarse en recipiente de vidrio o plástico hermético.



Tomar el vaso Trophy marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra, agregarlo según [Ingredientes extra para bebidas](#). Colocarle una fajilla en la parte inferior y entregárselo al cliente como se indica en la [G.R. Coffe Tree](#).

Chocolate Caliente

Ingredientes Extra para Bebidas

RA-GR-CHCA-TRA-02

Producto	Chico	Mediano	Grande
Shot de café	1 sencillo	1 doble	1 doble
Esencias	1 oz	1 oz	1 oz
Salsa de chocolate	1 oz	1 oz	1 oz
Galleta Oreo	2 piezas	2 piezas	2 piezas
Bebidas calientes con café y té	Se sirven en el vaso Trophy antes que el resto de los ingredientes y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	15/11/2014
02	Se cambia la formulación del producto, se crea base de chocolate Cinépolis, y se cambian las cantidades de leche. Se modifica el procedimiento ya que ahora se utilizara chocolate en polvo.	03/6/2015