

GUÍA RÁPIDA
CHOCOLATE CALIENTE
REGION ANDINA
PANAMÁ

RA-GR-CHCA-TRA-01

TAMAÑOS

TIPOS



Chico Mediano Grande



Oscuro

Tamaño	Salsa de Chocolate Oscuro	Leche Espumada
Chico	60 g - 50 ml	8oz
Mediano	70 g - 58 ml	11 oz
Grande	80g - 67 ml	13 oz

Temperatura

Deberá tener la temperatura adecuada



Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio

Fajilla

Fajilla colocada



1

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



2

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



3

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



4

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.



6

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.



7

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



8

Tomar el vaso Trophy marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra, agregarlo según [Ingredientes extra para bebidas](#).



9

Servir el chocolate en el vaso, colocarle una fajilla en la parte inferior y entregárselo al cliente como se indica en la [G.R. Cinecafé.- Coffe Tree](#)

Chocolate Caliente

Ingredientes Extra para Bebidas

RA-GR-CHCA-TRA-01

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.		