

GUÍA RÁPIDA
ESPRESSO
REGIÓN ANDINA COLOMBIA

RA-GR-EXPS-CO-02

Café Espresso: Suave extracción de café, la cual sirve de base para diferentes bebidas. De cuerpo completo y acidez equilibrada. Se presenta en sencillo y doble.

SENCILLO

| Producto | Ingredientes | | |
|---|---|--|---|
|  <p><i>Espresso sencillo</i></p> |  <p>8 gramos de café</p> |  <p>Agua dispensada por la cafetera</p> |  <p>Vaso Trophy 4 oz</p> |

DOBLE

| Producto | Ingredientes | | |
|--|--|--|---|
|  <p><i>Espresso doble</i></p> |  <p>16 gramos de café</p> |  <p>Agua dispensada por la cafetera</p> |  <p>Vaso Trophy 4 oz</p> |

¹ En caso de usar el Espresso para elaborar un Americano, Cappuccino, Latte o Moka, se deberán usar cremeras en lugar de vasos Trophy de 4 oz.

TAMAÑO



Sencillo



Doble

| Tamaño | Café |
|----------|------------------|
| Sencillo | Un Shot (1 oz) |
| Doble | Dos Shots (3 oz) |

Temperatura

Deberá tener la temperatura adecuada



Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio

Cafetera Cimbali



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



2 Colocar el porta filtro, sencillo o doble (según la orden del cliente), en la horquilla de soporte del molino.



3 Jalar la palanca dosificadora de café una vez



4 **Importante:** Asegurar que el contenedor de café tenga suficiente producto para que el peso del Shot sea 8 o 16 g, accionando la palanca una sola vez.



5 Compactar el café y colocar el porta filtro en un grupo de la cafetera.



6 Tomar un vaso Trophy comanda de 4 oz y colocarlo debajo de la salida del portafiltro¹.



7 Oprimir una vez el botón para espresso sencillo o doble según corresponda.



8 Retirar el vaso una vez la cafetera haya terminado y entregar la bebida al cliente.



9 Retirar el porta filtro del filtro y tirar el bagazo de café.



10 Enjuagar el porta filtro con agua de la misma cafetera oprimiendo el botón "Stop" por 2 segundos.*

* Se debe procurar que sea del mismo lado donde se preparo el shot para purgar el grupo en cada preparación.

¹ En caso de usar el Espresso para elaborar un Americano, Cappuccino, Latte o Moka, se deberán usar cremeras en lugar de vasos Trophy de 4 oz.

Cafetera Superautomática Black & White

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>1</p>  <p>Lavarse las manos de acuerdo a la <u>Técnica de lavado de manos</u>.</p> | <p>2</p>  <p>Tomar un vaso Trophy de 4 oz y colocarlo debajo de la salida de café.</p> | <p>3</p>  <p>Oprimir el botón “Espresso” si es sencillo o “Espresso doble” si es doble.</p> | <p>4</p>  <p>Una vez que la superautomática haya terminado, retirar el vaso y entregar la bebida al cliente siguiendo la técnica de ventas vigente.</p> |
|--|---|--|--|

OBSERVACION: Para VIP, servir en pocillo y plato de porcelana, como se ilustra a continuación:



| 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 especifican los pasos para entregar la bebida y se agregan fotos relacionadas con el paso a paso. Se cambia el shot sencillo de 1 onza a 1.5 onzas y el doble de 2 onzas a 3 onzas.• Se elimina el paso de agregar el café copeteado al portafiltro y se agrega jalar la palanca solo una vez, asegurandose que el nivel de café sea adecuado para completar el gramaje indicado. Por lo tanto, tambien se elimina el paso de quitar el exceso de café en el portafiltro. | 20/01/2017 |