




**GUÍA RÁPIDA
ESPRESSO CORTADO
(CAFÉ MACCHIATO)
REGION ANDINA - PANAMÁ**

RA-GR-EXPSC-TRA-01

Café Espresso Cortado:

Suave extracción de café, de cuerpo completo y acidez equilibrada, con una pequeña adición de leche, en presentaciones sencillo y doble.

Producto	Ingredientes			
 <p><i>Espresso cortado sencillo</i></p>	 <p>7 gramos de café</p>	 <p>Agua</p>	 <p>1 ½ onza de leche entera cremada</p>	 <p>Vaso Trophy 4 oz</p>
 <p><i>Espresso cortado doble</i></p>	 <p>14 gramos de café</p>	 <p>Agua</p>	 <p>1 ½ onza de leche entera cremada</p>	 <p>Vaso Trophy 4 oz</p>

La leche debe ser entera, solamente utilizar leche descremada en caso de que el cliente la solicite.

Espresso Cortado

RA-GR-EXPSC-TRA-01

TIPOS




Sencillo



Doble

Tipo	Café	Leche cremada
Sencillo	Un Shot	1 ½ oz
Doble	Dos shot	1 ½ 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

Elaborar un shot de espresso sencillo o doble como se indica en la **G.R. Espresso**.



3

Servir 1 ½ oz de leche fría para cremar, en una jarra espumadora de 20 o 32 oz con termómetro.



4

Introducir la lanceta en la jarra hasta que apenas toque la leche e inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca del costado, pero sin tocarla..



5

Abrir lentamente la llave de paso del vapor hasta que salga uniformemente.



6

Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque entre 150 °F y 170 °F (65°C-76°C), retirar la lanceta de la jarra.



7

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



8

Servir la leche cremada en el vaso Trophy con el espresso previamente elaborado y entregarlo al cliente como se indica en la **G.R. Cinecafé**.

TIPOS



Normal



Descafeinado

Cafetera Superautomática Black & White



1

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



2

Elaborar un shot de expresso sencillo o doble como se indica en la **G.R. Expresso**.



3

Servir 1 1/2 oz de leche fría para cremar, en una jarra espumadora de 20 o 32 oz.



4

Introducir la lanceta de la superautomática en la jarra hasta que apenas toque la leche.



5

Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado, pero sin tocarla.



6

Oprimir una vez el botón “Vapor automático” y retirar la lanceta cuando termine de trabajar la superautomática.



7

Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño húmedo y limpio.



8

Servir la leche cremada en el vaso Trophy con el expresso previamente elaborado y entregarlo al cliente como se indica en la **G.R. Cinecafé**.