


**GUÍA RÁPIDA
ESPRESSO CORTADO
REGION ANDINA - PERÚ**

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>8 g 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>16 g 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.

TIPOS



Sencillo



Doble

Tipo	Café	Leche cremada
Sencillo	Un Shot	1 ½ oz-6-8g
Doble	Dos shot	1 ½ oz-8



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**.