

**GUÍA RÁPIDA  
FRAPPÉS PERÚ  
REGION ANDINA**

**RA-GR-FRP-TRA-01**

# Frappes

RA-GR-FRP-TRA-01

## POLVOS FRAPPE



Vainilla



Chocolate

## Esencias:

- Frambuesa
- Butterscotch
- Vainilla Francesa
- Amaretto
- Irish S



## SALSA DE CHOCOLATE



## CREMA CHANTILLY



# Frappes

## RA-GR-FRP-TRA-01

### TAMAÑOS



Chico



Mediano



Grande

### SABORES

Vainilla

Moka

Vainilla Light

Chocolate

Tamaño	Leche	Polvo base	Agua	Hielo
Chico	3 oz	60 g	1 oz	12 oz
Mediano	4 oz	60 g	1 oz	16 oz
Grande	5 oz	76 g	1 oz	20 oz



Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio



Consistencia

Deberá tener una consistencia densa y cremosa

1



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

2



Servir en el vaso de la licuadora 3oz de leche si el frappé es chico, 4 oz si es mediano y 5 oz si es grande.

3



Cucharadas medidoras, que no son exactas



Agregar 60 g de polvo base si el frappé es chico o mediano, 76 g si es grande y agregar 1 oz de agua

4



Agregar 12 oz de hielo si el frappé es chico, 16 oz si es mediano, o 20 oz si es grande.



5



Tomar el vaso de la *licuadora*, colocarlo en la base y oprimir el botón de encendido (numero 5 en plaza norte).



6

Con ayuda de una espátula miserable, verter el contenido del vaso de la *licuadora* en el vaso PET correspondiente.



7

Agregar crema batida formando una espiral que cubra toda la bebida.



8

Agregar salsa de Chocolate haciendo dos circunferencias en la superficie del vaso, sobre la crema batida o chantilly.

Correcto



9

Incorrecto:  
mala presentación



Colocar una tapa PET sobre la crema batida y salsa de chocolate del tamaño correspondiente.

10



Entregar el producto al cliente, junto a una pajilla o sorbete cerrado.



Se puede agregar salsa de chocolate como adorno dentro del vaso haciendo una circunferencia una sola vez en el borde superior.



**MALA PRACTICA:**  
Agregar menos cantidad de hielo al indicado en la receta.



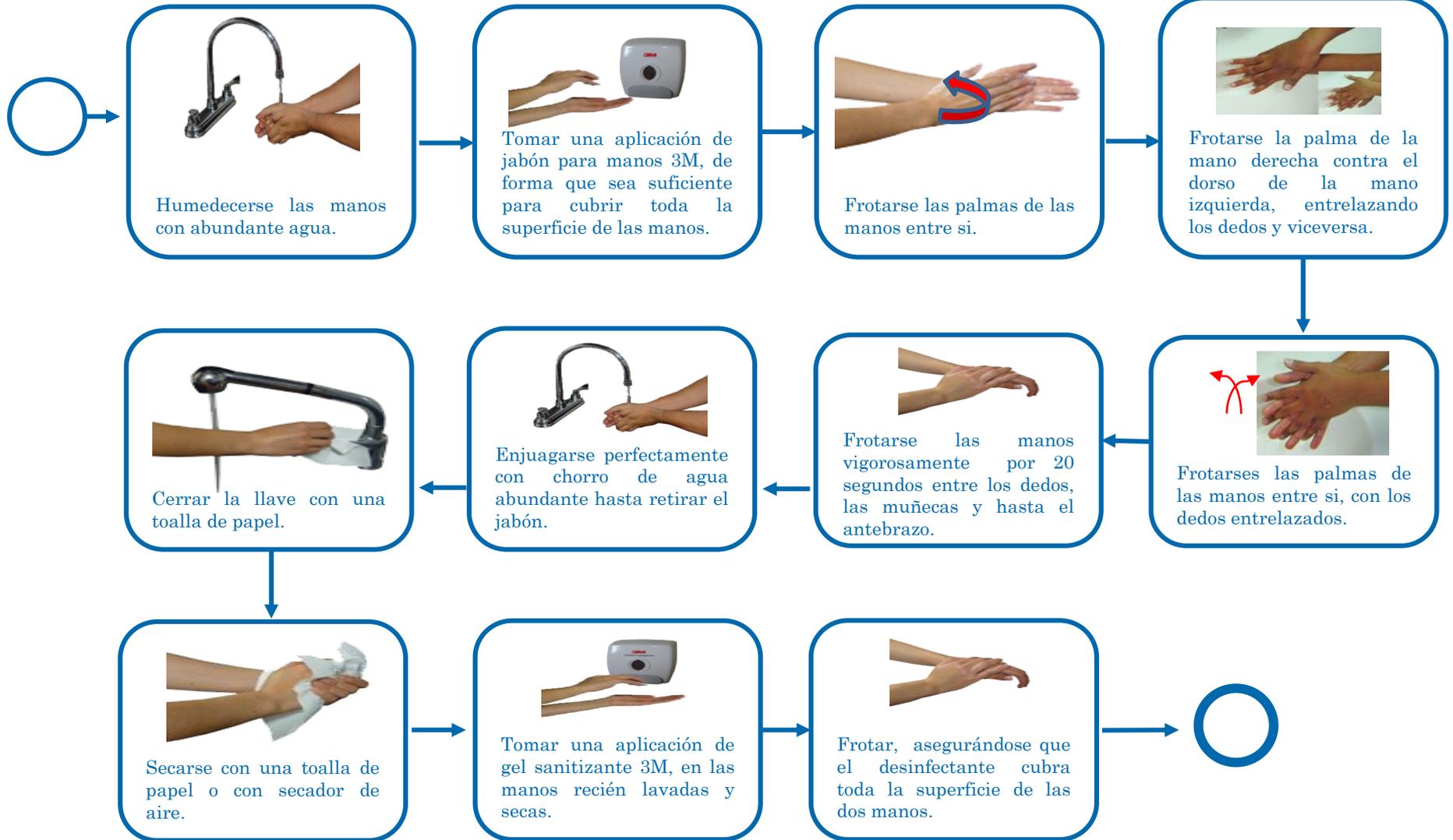
Tener una consistencia muy líquida, no de frappe debido a falta de hielo.



# Frappes

## Técnica del lavado de manos

### RA-GR-FRP-TRA-01



\* **IMPORTANTE:** Las manos no deben secarse en uniformes o toallas sucias. El sanitizante no debe enjuagarse o secarse con ningún material. Las manos deben lavarse al iniciar la jornada laboral, después de limpiar superficies, equipos o utensilios, después de ir al baño, cuando se manipulan alimentos crudos, después de tocarse la nariz, la boca o el cabello, antes de manipular alimentos, cada vez que se ensucien.

## Frappes

### Ingredientes extra para bebidas

RA-GR-FRP-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
Frappés y chocolates fríos	Se sirven en el vaso de la licuadora después de agregar leches y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		