

GUÍA RÁPIDA
FRAPPÉ
REGION ANDINA COLOMBIA

RA-GR-FRPE-CO-03

TAMAÑOS



Pequeño
(12 oz)



Mediano
(16 oz)

SABORES

Capuchino

Capuchino Arequipe

Moka

TIPOS

Con leche Entera

Con leche Deslactosada

CARACTERÍSTICAS



Vaso Limpio

El exterior
del vaso
deberá estar
limpio



Consistencia

Deberá tener
una
consistencia
densa y
cremosa



SABOR: CAPUCHINO

1



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

2



Con un jigger o medidor de bebidas agregar en la licuadora, 2.5 oz de leche si el frappe es de 12 oz y 3 oz si es de 16 oz.

3



Con la cuchara roja medidora, agregar 45 g (3 cucharas medidoras a ras) de base cappuccino para 12 oz y 60 g (4 cucharas medidoras a ras) para 16 oz; y 15 gramos de azúcar (1 cuchara medidora a ras).

4



Tomar el vaso del tamaño elegido por el cliente, agregar hielo, asegurándose que el vaso quede bien copeteado.

5



Agregar el vaso copeteado con hielo a la licuadora.

6



Tomar el vaso de la licuadora, colocarlo en la base y oprimir el botón de encendido. El producto debe quedar una consistencia densa y cremosa. (la licuadora debe estar programada para que solo sea una vez).

7



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

8



Agregar crema chantilly formando una espiral que cubra toda la bebida, dar máximo 3 vueltas.

9



Espolvorear 1gr de chocolate Corona Flash con un salero, el producto debe quedar sobre toda la superficie.

10



Tomar $\frac{1}{2}$ cucharita de chips de chocolate y agregar al frappe en toda su superficie.

11



Colocar la tapa domo en el vaso.

12



Entregar el producto al cliente.



SABOR: CAPUCHINO AREQUIPE

1



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

2



Con un jigger o medidor de bebidas agregar en la licuadora, 2.5 oz de leche si el frappe es de 12 oz y 3 oz si es de 16 oz.

3



Con la cuchara roja medidora, agregar 45 g (3 cucharas medidoras a ras) de base cappuccino para 12 oz y 60 g (4 cucharas medidoras a ras) para 16 oz; y 15 gramos de azúcar (1 cuchara medidora a ras).

4



Tomar el vaso del tamaño elegido por el cliente, agregar hielo, asegurándose que el vaso quede bien copeteado.

5



Agregar el vaso copeteado con hielo a la licuadora.

6



Tomar el vaso de la licuadora, colocarlo en la base y oprimir el botón de encendido. El producto debe quedar una consistencia densa y cremosa. (la licuadora debe estar programada para que solo sea una vez).

7



Tomar el tetero con arequipe, y agregarlo suavemente en los bordes internos del vaso, dando tres vueltas que cubran toda la superficie de este.

8



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

9



Agregar crema chantilly formando una espiral que cubra toda la bebida, dar máximo 3 vueltas.

10



Espolvorear 1gr de chocolate Corona Flash con un salero, el producto debe quedar sobre toda la superficie.

11



Agregar salsa de arequipe, dando 3 vueltas con el tetero. Adicionar 1/2 cucharadita de chips de chocolate (deben quedar distribuidos en toda la superficie de la chantilly).

12



Colocar la tapa domo en el vaso y Entregar el producto al cliente.



SABOR: MOKA

1



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

2



Con un jigger o medidor de bebidas agregar en la licuadora, 2.5 oz de leche si el frappe es de 12 oz y 3 oz si es de 16 oz.

3



Con la cuchara roja medidora, para el vaso de 12 oz agregar 45 g de base capuchino y 15 g de chocolate flash y para el vaso de 16 oz agregar 60 g de base capuchino, 15 g de chocolate flash y 15 g de azúcar.

4



Tomar el vaso del tamaño elegido por el cliente, agregar hielo, asegurándose que el vaso quede bien copeteado.

5



Agregar el vaso copeteado con hielo a la licuadora.

6



Tomar el vaso de la licuadora, colocarlo en la base y oprimir el botón de encendido. El producto debe quedar una consistencia densa y cremosa. (la licuadora debe estar programada para que solo sea una vez).

7



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

8



Agregar crema chantilly formando una espiral que cubra toda la bebida, dar máximo 3 vueltas.

9



Espolvorear 1gr de chocolate Corona Flash con un salero, el producto debe quedar sobre toda la superficie.

10



Adicionar $\frac{1}{2}$ cucharita de chips de chocolate y agregar al frappe en toda su superficie.

11



Colocar la tapa domo en el vaso.

12



Entregar el producto al cliente.

RECETAS FRAPPE

Sabor	Tamaño	Leche	Base Capuchino Oma*	Azúcar*	Hielo	Chocolate Flash	Ingrediente Extra	Crema Chantilly	Chips de Chocolate
<u>CAPUCHINO</u>	Pequeño	2.5 oz	45 g	15 g	Vaso copeteado (12 oz o 16 oz.)	1 gramo	N.A.	20 gramos	6 gramos
	Mediano	3 oz	60 g						
<u>CAPUCHINO AREQUIPE</u>	Tamaño	Leche	Base Capuchino Oma	Azúcar	Hielo	Chocolate Flash	Ingrediente Extra: Salsa de Arequipe	Crema Chantilly	Chips de Chocolate
	Pequeño	2.5 oz	45 g	15 g	Vaso copeteado (12 oz o 16 oz.)	1 gramo	15 gramos	20 gramos	6 gramos
	Mediano	3 oz	60 g						
<u>MOKA</u>	Tamaño	Leche	Base Capuchino Oma	Azúcar	Hielo	Chocolate Flash	Ingrediente Extra: Chocolate Flash*	Crema Chantilly	Chips de Chocolate
	Pequeño	2.5 oz	45 g	15 g	Vaso copeteado (12 oz o 16 oz.)	1 gramo	15 gramos	20 gramos	6 gramos
	Mediano	3 oz	60 g						

- Estos ingredientes se deben adicionar con la cuchara roja medidora. La cual tiene una capacidad de 15 gramos, si es llenada a ras. Por lo cual se debe cambiar la cantidad de cucharas utilizadas de acuerdo al gramaje que se va a agregar de las materias primas (polvo base capuchino, azúcar, chocolate flash) de la siguiente forma: 15 gramos: **Una cuchara a ras** / 45 gramos: **3 cucharas a ras** / 60 gramos: **4 cucharas a ras**.

Producto	Pequeño (12 oz)	Mediano (16 oz)
Shot de café	1 sencillo	1 doble
Esencias	1 oz	1 oz

Frappés

Se sirven en el vaso de la licuadora después de agregar leches y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	30/01/2015
02	<ul style="list-style-type: none">• Se agregan los siguientes sabores: Capuchino Arequipe, capuchino canela.• Se quitan los sabores de vainilla light, vainilla, chocolate.• Se quita el tamaño grande de 20 onzas.• Se agrega como polvo base para el sabor capuchino, capuchino arequipe capuchino canela y moka el polvo base Cappuccino de Oma.• En el caso de frappe moka se quita el shot de café el cual es reemplazado por el polvo base Cappuccino de Oma.• Se modifican la mayoría de las fotos debido al cambio en la presentación del producto y en el procedimiento.• Se quita la salsa de chocolate y se agrega polvo flash corona.• Se cambia el granillo de leche por chips de chocolate.• Se baja la cantidad de onzas de leche y se agrega mas hielo * de vaso a ras a vaso copeteado* a cada uno de los Frappe.• Se elimina la información relacionada con el frappe de la lechera.• Se agrega la tabla de recetas Frappe.	20/01/2017
03	<ul style="list-style-type: none">• Se quita el sabor capuchino canela.• Se modifica la receta del frappe de arequipe, cambiando el arequipe por salsa de arequipe, y agregando este en el vaso y sobre la crema chatilly.• Se modifica el termino crema batida por crema chantilly.	28/07/2017

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. ("Scanton US" o "Carbondale"), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de "**Información Confidencial**" toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

