

GUIA RÁPIDO
RECEITAS E PREPARO COFFEE TREE

cinépolis

Folhado de Banana com Canela



INGREDIENTES:

- Folhado de banana com canela

QTD/MEDIDA:

1 unidade

MODO DE PREPARO

1. Pré-aquecer o forno em temperatura de 200°C, por cerca de 20 minutos.
2. Distribuir os folhados Forno de Minas na assadeira, mantendo uma distância de cerca de 3 cm entre eles.
3. Assar por aproximadamente 25 a 30 minutos a temperatura de 200°C. 3. Retirar do forno quando os folhados estiverem dourados e crescidos

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

*O produto vai do freezer para o forno, Não havendo a necessidade de descongelamento

*Cuidado: Recheio Quente! (Use as luvas térmicas para manusear o produto)

*Não utilize forno micro-ondas;

*Não asse em temperatura inferior a recomendada (O folhado não cresce, pode ficar oleoso e cru por dentro);

*Para garantir a qualidade dos nossos produtos, as embalagens que voltarem ao freezer deverão estar bem lacradas.

VALIDADE

**Conservar no Freezer(-12°C a -32°C)vide validade impressa
Estufa de Exposição 2 horas**

Flauta Creme de Avelã



INGREDIENTES:

- Flauta de creme de avelã

QTD/MEDIDA:

1 unidade

MODO DE PREPARO

1. Pré-aquecer o forno em temperatura de 200°C, por cerca de 20 minutos.
2. Distribuir as Flautas Forno de Minas na assadeira, mantendo uma distância de cerca de 3 cm entre eles.
3. Assar por aproximadamente 25 a 30 minutos a temperatura de 200°C. 3. Retirar do forno quando os folhados estiverem dourados e crescidos

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

*O produto vai do freezer para o forno, Não havendo a necessidade de descongelamento

*Cuidado: Recheio Quente! (Use as luvas térmicas para manusear o produto)

*Não utilize forno micro-ondas;

*Não asse em temperatura inferior a recomendada (O folhado não cresce, pode ficar oleoso e cru por dentro);

*Para garantir a qualidade dos nossos produtos, as embalagens que voltarem ao freezer deverão estar bem lacradas.

VALIDADE

**Conservar no Freezer(-12°C a -32°C)vide validade impressa
Estufa de Exposição 2 horas**

Waffle com Nuttela



- Waffle
- Creme de Avelã

QTD/MEDIDA:

- 1 unidade
- 20 gramas

MODO DE PREPARO

1. Pré-aquecer o forno/forno á temperatura de 200°C por cerca de 10 minutos.
2. Levar ao forno e aquecer os Waffles por aproximadamente 5 minutos.
3. Caso os Waffles não estejam dourados após os 5 minutos recomendados, aqueça por mais tempo.
4. Quando for servir o cliente, passe uma camada generosa de nutella com uma colher, aproximadamente 20 gramas
5. Informar para cliente que o produto leva 7 minutos para ficar pronto

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- *O produto vai do freezer para o forno, Não havendo a necessidade de descongelamento
- *Produto quente! (Use as luvas térmicas para manusear o produto)
- *Não utilize forno micro-ondas;
- *Não asse em temperatura inferior a recomendada (O folhado não cresce, pode ficar oleoso e cru por dentro);
- *Para garantir a qualidade dos nossos produtos, as embalagens que voltarem ao freezer deverão estar bem lacradas.

VALIDADE

**Conservar no Freezer(-12°C a -32°C)vide validade impressa
Produto após aquecimento servi de imediato**

Cookie Chocolate



INGREDIENTES:

Cookie Chocolate

QTD/MEDIDA:

1 unidade

MODO DE PREPARO

1. Pré-aquecer o forno em temperatura de 180°C, por cerca de 10 minutos.
2. Distribuir os Cookies na assadeira mantendo uma distância de cerca de 6 cm entre eles.
3. Assar por aproximadamente 12 minutos a temperatura de 180°C.
4. Ao retirar do forno, aguardar de 5 a 10 minutos para retirar os Cookies da assadeira (risco do produto rachar).

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

*O produto vai do freezer para o forno, Não havendo a necessidade de descongelamento

*Cuidado: Produto Quente! (Use as luvas térmicas para manusear o produto)

*Não asse o produto em assadeiras vazadas;

*Não use forno de micro-ondas;

*Não asse em temperatura inferior a 180 °C;

*Existem diferenças entre os fornos. Por isso, ajuste o modo de preparo ao seu forno

;

*Para garantir a qualidade dos nossos produtos, as embalagens que voltarem ao freezer deverão estar bem lacradas

VALIDADE

**Conservar no freezer(-12°C a -32°C)vide validade impressa
estufa de Exposição 4 horas**

Shake Pistashe/ Frutas vermelhas 500 ML



INGREDIENTES:

- Base Láctea Lacto Pró Baunilha
- Leite
- Saborizante Pistashe/Frutas vermelhas
- Copo descartável
- Canudo Descartável
- Tampa Descartável

QTD/MEDIDA:

- 9 Voltas e o Bico
- Até a marca do copo
- 10 Gramas
- 1 Unidade
- 1 Unidade
- 1 Unidade
- 1 Unidade

MODO DE PREPARO

1. Colocar o leite até a marca do copo
2. Colocar duas voltas de base láctea sabor baunilha
3. Colocar o saborizante pistache ou frutas vermelhas
4. Colocar as 7 voltas restante
5. Acoplar a tampa domo e encaixar no *spinner* fazendo movimentos circulares de cima pra baixo para misturar por completo.
6. Finalize o processo entregando para o cliente com canudo

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Misturar bem o saborizante para que não fique vestígios do pó no fundo do copo
- Seguir as 10 gramas corretamente para que não fique muito forte
- Pode utilizar um medidor para manusear o saborizante.

VALIDADE

Base láctea: Após aberto 2 dias em refrigerador.

Na desabilitação, colocar no refrigerador.

Saborizante : 30 dias após aberto em recipiente fechado.