

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.