

APOIO VISUAL
RECEITAS E PREPARO CARDÁPIO VIP

BRA-AV-REC-PRE-CAPV-00

cinépolis

Cláusula de confidencialidade

Este documento e seus anexos contêm informações estratégica de negócios, assuntos comerciais e *know-how* geral de Carbondale, S.L. Co. ("Scanton US" ou "Carbondale"), e compilaram para o uso exclusivo de subsidiárias do grupo com o objetivo de garantir e aumentar a rentabilidade e o benefício do grupo no longo prazo. O conteúdo deste documento e seus anexos é, portanto, estritamente confidencial e para uso exclusivo de seus destinatários.

Este documento e seus anexos são "Informações Confidenciais" (econômico, financeiro, técnico, comercial e/ou estratégico), fornecido em qualquer forma (oral, escrita ou qualquer tipo de apoio) e a qualquer momento, antes ou depois da data deste documento ou seus anexos que não está disponível ao público Carbondale, empresa do seu grupo ou qualquer pessoa a ele vinculada incluindo sem limitação: informações científicas, técnicas ou arquitetônicas; informações sobre o negócio atual ou futuro, experiência de negócios e planos de marketing, incluindo mas não limitado a termos contratuais financeiras ou informações e dados dos clientes; desenhos, amostras, programas de computador e software; custos e informações sobre preços; e identificação pessoal ou outros recursos para possível uso comercial. Em particular, toda a documentação e informação será confidencial: (i) marcada como tal; (ii) identificado por Carbondale ou seu pessoal, por escrito ou verbalmente, como informação confidencial; (iii) que tenha valor comercial; (iv) que geralmente não é conhecido no mercado ou na indústria; ou (v) que, pela sua natureza ou pelas circunstâncias em que a divulgação ocorre, deve, de boa fé, ser estimado como tal.

Os destinatários deste documento e seus anexos comprometem-se a tratar e manter as informações confidenciais sempre como secretas e confidenciais e não deve comunicar ou divulgar direta ou indiretamente (oralmente ou por escrito) a qualquer outra pessoa física ou jurídica (com a única exceção daqueles funcionários da Carbondale que têm a necessidade de conhecer essas informações para a prestação de seus serviços) sem aprovação prévia por escrito da Carbondale. A divulgação, distribuição, transmissão eletrônica ou cópia das informações confidenciais é estritamente proibida. Os destinatários deste documento e seus anexos concordam em não duplicar, distribuir ou divulgar seu conteúdo por qualquer meio.

WRAP DE SALMÃO



INGREDIENTES:

<input type="checkbox"/> Pão folha	1 unidade
<input type="checkbox"/> Salmão defumado (porcionado) 50 g	
<input type="checkbox"/> Raspas de limão	3 raspadas
<input type="checkbox"/> Rúcula fresca	8 unidades
<input type="checkbox"/> Dill fresco ou seco/semente	3 galhos ou 1 colher café
<input type="checkbox"/> Cebolinha	05 g
<input type="checkbox"/> Azeite	20 ml
<input type="checkbox"/> Sal	1 pitada
<input type="checkbox"/> Cream Cheese	50 g
<input type="checkbox"/> Erva fresca para decoração (pode ser: salsinha, alecrim ou hortelã).	1 unidade

NOTA: Colocar as 8 folhas de rúcula numa tigela e temperar com sal e azeite.

MODO DE PREPARO

Na desabilitação, retirar do freezer a quantidade média de pão folha que será consumido no dia seguinte e colocar no refrigerador.

Na habilitação, fazer uma pasta com os ingredientes cream cheese, dill, cebolinha, azeite e sal.

Abrir o pão folha e passar a pasta da ponta até o meio. Depois, colocar os demais ingredientes que sobram por cima da pasta (salmão defumado porcionado individualmente, raspas de limão e rúcula + 1 fio de azeite).

Enrolar o wrap de maneira que as pontas fiquem dobradas para dentro.

NOTAS:

- O pão deve ser cortado ao meio na diagonal e utilizar o ralador de cascas para o limão.
- Servir imediatamente.

VALIDADE

Cream Cheese: Conforme fabricante.

Limão, Rúcula, Dill fresco, Cebolinha e Erva fresca: 3 dias após manipulado.

Pão folha: Conforme fabricante congelado.

Salmão defumado: conforme fabricante congelado

MINI HAMBÚRGUERES



TEMPERATURA DA CHAPA

Manter a temperatura a 260°C

INGREDIENTES:

- Pães para hambúrguer
- Hambúrguer
- Alface fresca
- Picles de pepino (conserva)
- Tomate Italiano (fatias inteiras)
- Queijo cheddar
- Batata Chips
- Sal e pimenta (mistura)

Saleirada (mistura de sal e pimenta do reino) 2 salpiques de cada lado do hambúrguer

Medida padrão de mistura: 300 grs de sal + 20 grs de pimenta do reino.

QTD/MEDIDA:

- 3 unidades
- 1 unidade para cada pão
- 1 porção para cada pão
- 2 fatias para cada hambúrguer
- 3 fatias (1 fatia para cada hambúrguer)
- 3 fatias de 10 grs do queijo divididas em 4 partes, ou seja, 12 total (4 por Hambúrguer)
- 100 grs
- 2 salpiques de cada lado de cada hambúrguer

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Notas: Não se deve mudar de lado o hambúrguer na chapa/grill enquanto o tempo total de cada lado, não for atingido.

A chapa/grill deve ser untada com manteiga após a habilitação. Se necessário, untar mais vezes ao dia, pois ela não pode estar ressecada para uso.

O tomate deve ser o italiano, pois ele tem um diâmetro menor e a fatia deve ser inteira.

Observação: Não se deve borrifar os hambúrgueres com água e tampouco apertá-los e tampá-los, no processo de Grelhar e é importante respeitar o tempo de cada lado (usar timer) e balancear com a temperatura da chapa.

Nota: Não esquecer de entregar os 1 sachês de sal ao cliente.

VALIDADE

Alface: 3 dias após manipulado.

Queijo Cheddar: 5 dias após aberto e 3 fatiado.

Batata Max Chips: 18 meses após aberto.

Pão: Conforme fabricante.

Picles: 3 dias após aberto.

Tomate: 1 dia após cortado.

MINI HAMBÚRGUERES

MODO DE PREPARO

Hab/Des: Retirar os pães de hambúrguer do freezer na desabilitação e levá-lo ao refrigerador. Porcionar 100 grs de Batata Max Chips e conservar em Freezer até o preparo.

Preparo: Retire os hambúrgueres congelados do freezer e coloque-os diretamente na chapa/grill e salpicar com 2 saleiradas da mistura sal e pimenta em cada minihambúrguer.

Fritar as batatas por 2:30 minutos a 180 graus.

Deixar grelhar por 2:35 segundos sem apertar ou tampar.

Virar os mini hambúrgueres, salpicar mais uma vez (agora do outro lado) com 2 saleiradas para cada mini hambúrguer e deixe-os por mais 2:15 na chapa/grill.

Quando o segundo tempo for atingido, colocar as 4 pedaços (equivalentes a 1 fatia fina) de queijo cheddar em cada hambúrguer e tampe-os com o abafador de 30 a 40 segundos até o queijo derreter.

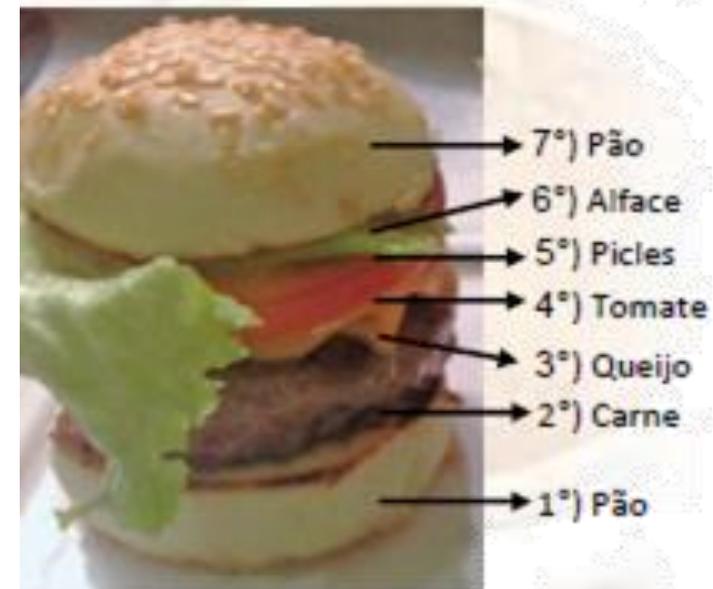
Enquanto isso, aqueça os pães, colocando-os diretamente na chapa/grill com a parte interna virada para a chapa/grill e deixe-os no abafador pelo mesmo tempo do queijo.

Retirar os pães e montá-los da seguinte maneira: parte de baixo do pão, carne com queijo derretido, fatia de tomate italiano, picles e alface. Fechar o pão utilizando a outra parte dele e fixar um palito espeto Hamburger de 9 centímetros nele para garantir que ele não se desmanche ao servir o cliente.

Observação: Não se deve nunca levar os pães de hambúrguer para aquecer no microondas ou qualquer outro tipo de forno (inclusive MerryChef).

Não utilizar palito de dente para fixar o Hamburger.

Ordem da montagem:



Tipo do tomate:
Italiano (fatia inteira)



BONELESS CHICKEN



INGREDIENTES:

- Boneless Chicken
- Molho Barbecue

QTD/MEDIDA:

170 grs (+ ou – 8 uni.) 1
sachês

TEMPERATURA FRITADEIRA

180°C.

MODO DE PREPARO

Retirar do freezer os boneless congelados e coloque-os na fritadeira.
Fritar os boneless por 4 minutos e servi-los acompanhado com o molho Barbecue.

Em hipótese alguma, o produto deve ser descongelado e colocado no refrigerador.

VALIDADE

Boneless: 30 dias após aberto.

NOTA: O produto deve ser estocado no freezer logo após o porcionamento.

BONELESS CHICKEN - RECEITA EXCLUSIVA PARA O CINEMA JK



INGREDIENTES:

- Boneless Chicken
- Molho Barbecue

QTD/MEDIDA:

170 grs (+ ou – 8 uni.) 1
sachês

TEMPERATURA FRITADEIRA

180°C.

MODO DE PREPARO

Retirar do freezer os boneless congelados e coloque-os na fritadeira.

Fritar os boneless por 3 minutos e servi-los acompanhado com o molho Barbecue.

Em hipótese alguma, o produto deve ser descongelado e colocado no refrigerador.

VALIDADE

Boneless: 30 dias após aberto.

NOTA: O produto deve ser estocado no freezer logo após o porcionamento.

APRESENTAÇÃO VISUAL BONELESS CHICKEN



ERRADA



CRU

Levemente dourado por fora e cru por dentro.



CORRETA



FRITURA CORRETA

Crocante por fora e frito corretamente por dentro.



ERRADA



QUEIMADO

Torrado por fora.

CRISPY GOUDA



INGREDIENTES:

- Crispy Gouda

QTD/MEDIDA:

200 grs (+ ou – 10 uni.)

TEMPERATURA FRITADEIRA

180°C.

NOTA: O produto deve ser estocado no freezer logo após o porcionamento.

MODO DE PREPARO

Retirar o Crispy Gouda congelado do freezer e colocar na fritadeira.

Fritar a porção do Crispy Gouda por 4 minutos e servir na tigela melão.

Em hipótese alguma, o produto deve ser descongelado e colocado no refrigerador.

VALIDADE

Crispy Gouda: 13 meses após aberto.

CRISPY GOUDA - RECEITA EXCLUSIVA PARA O CINEMA JK



INGREDIENTES:

- Crispy Gouda

QTD/MEDIDA:

200 grs (+ ou – 10 uni.)

TEMPERATURA FRITADEIRA

180°C.

NOTA: O produto deve ser estocado no freezer logo após o porcionamento.

MODO DE PREPARO

Retirar o Crispy Gouda congelado do freezer e colocar na fritadeira.
Fritar a porção do Crispy Gouda por 3 minutos e servir na tigela melão.

Em hipótese alguma, o produto deve ser descongelado e colocado no refrigerador.

VALIDADE

Crispy Gouda: 13 meses após aberto.

HAMBÚRGUER DE COSTELA



TEMPERATURA DA CHAPA

Manter a temperatura a 280°C

INGREDIENTES:

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Pão de brioche resfriado | 1 unidade |
| <input type="checkbox"/> Hambúrguer Costela congelado | 1 unidade |
| <input type="checkbox"/> Queijo cheddar | 2 fatias (inteiras) total 30grs |
| <input type="checkbox"/> Cebola roxa caramelizada | grs |
| <input type="checkbox"/> Molho Barbecue | 1 unidade (28 grs) |
| <input type="checkbox"/> Batata Chips | 100 grs |
| <input type="checkbox"/> Sal e pimenta (mistura) | 5 salpiques de cada lado de cada hambúrguer |

Saleirada (mistura de sal e pimenta do reino) 5 salpiques de cada lado do hambúrguer
Medida padrão de mistura: 300 grs de sal + 20 grs de pimenta do reino.

QTD/MEDIDA:

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Notas: Não se deve mudar de lado o hambúrguer na chapa/grill enquanto o tempo total de cada lado, não for atingido.

A chapa/grill deve ser untada com manteiga após a habilitação. Se necessário, untar mais vezes ao dia, pois ela não pode estar ressecada para uso.

Observação: Não se deve borrifar os hambúrgueres com água e tampouco apertá-los e tampá-los, no processo de Grelhar e é importante respeitar o tempo de cada lado (usar timer) e balancear com a temperatura da chapa.

Nota: Não esquecer de entregar 1 sachê de sal ao cliente.

VALIDADE

Hambúrguer: 30 dias após aberto
Queijo Cheddar: 5 dias após aberto e 3 fatiado.

Batata Max Chips: 18 meses após aberto.

Pão: Conforme fabricante.

Cebola roxa: 1 dia após cortado

HAMBÚRGUER DE COSTELA

MODO DE PREPARO

Pão: Na desabilitação retirar do freezer a quantidade de pão Brioche necessária para Operação.

Cebola caramelizada: Na habilitação descascar e fatiar as cebolas roxas na quantidade necessária para o dia, levar as cebolas fatiadas para a Chapa já aquecida a 250 graus untada com a manteiga líquida, temperar sal e pimenta do reino e tampar com o abafador, mexer com a espátula até que as mesmas estejam caramelizadas. Guardar em refrigerador em recipiente tampado – validade 1 dia após preparo.

Hambúrguer: na hora do pedido, colocar a carne do hambúrguer ainda congelada na chapa previamente aquecida a 280 graus e temperar com 5 saleiradas da mistura de sal e pimenta, deixar grelhar por 3 minutos sem apertar ou tampar.

Virar e temperar com mais 5 saleiradas de sal e pimenta e deixar grelhar por mais 2:30. Acrescentar as fatias inteiras de queijo cheddar por cima e tampar com abafador para derreter o queijo. Colocar na chapa a cebola caramelizada e o pão de hambúrguer para esquentar (parte interna em contato com a chapa). Em seguida, colocar as batatas max chips para fritar. Após, realizar a montagem do prato.

Ordem de Montagem

- 6º- Pão
- 5ª- Molho barbecue
- 4ª- Cebola caramelizada
- 3ª- Cheddar
- 2ª- Carne burger
- 1ª- Pão



EDAMAMES



INGREDIENTES:

- Edamames congelado
- Sal
- Água para cobrir

QTD/MEDIDA:

- 200 grs
- 2 sachês

MODO DE PREPARO

Os edamames devem ser porcionados em porções de 200 gr e mantidos congelados no freezer até o momento do preparo.

Como preparar: Colocar a porção de 200 gr de edamames e colocar em uma vasilha. Cobrir com água e levar ao micro-ondas por 3 minutos. Depois disso, escorrer os edamames em peneira retirando toda a água e colocar em uma tigela melão (ainda quente) e servir ao cliente com 2 sachês de sal.

Nota: Os edamames devem ser feitos congelados.

VALIDADE

Edamames: 180 dias

Nota: Não esquecer de entregar os 2 sachês de sal ao cliente.

BATATA CANOA



INGREDIENTES:

- Batata Canoa congelada
- Cheddar Ricos
- Bacon Bits

QTD/MEDIDA:

- 250 grs
- 1 botão do meio da chedeira
- 10 gramas

TEMPERATURA FRITADEIRA

180°C.

MODO DE PREPARO

Na habilitação, porcionar 250 gr de Batatas Canoa congelada e levar diretamente ao freezer para armazenamento.

Quando solicitada pelo cliente, fritar as Batatas Canoa na fritadeira (porção de 250 gr) por 1:30 segundos em média até dourar a 180 graus. Colocar na Tigela Melão e levar a Chedeira, apertar o botão do meio e espalhar o cheddar sobre as batatas. Polvilhar o bacon Bits e servir

Nota: entregar 2 sachês de sal para o cliente e servir na tigela melão.

VALIDADE

Batata Canoa: 180 dias após aberto.

Bacon bits: 180 dias após aberto.

Cheddar: 7 dias após aberto.

APRESENTAÇÃO VISUAL BATATA CANOA



ERRADA



CRU

Levemente dourado por fora e cru por dentro.



CORRETA



FRITURA CORRETA

Crocante por fora e frito corretamente por dentro.



ERRADA



QUEIMADO

Torrado por fora.

MAX CHIPS



INGREDIENTES:

- Batata Max Chips
- Embalagem pipoca mini

QTD/MEDIDA:

- 250 grs
- 1 embalagem

TEMPERATURA FRITADEIRA

180°C.

MODO DE PREPARO

Na habilitação, porcionar 250 gr de Batata Max Chips congelada e levar diretamente ao freezer para armazenamento.

Quando solicitada pelo cliente, fritar a Batata Max Chips na fritadeira (porção de 250grs) por 2:30 segundos em média até dourar, a 180 graus.

Escorrer e servir na embalagem de pipoca mini.

Nota: Não se deve colocar sal no preparo das batatas Max Chips. Deve entregar 2 sachês de sal para o cliente.

VALIDADE

Batata Max Chips: 18 meses após aberto

APRESENTAÇÃO VISUAL MAX CHIPS



ERRADA



CRU

Levemente dourado por fora e cru por dentro.



CORRETA



FRITURA CORRETA

Crocante por fora e frito corretamente por dentro.



ERRADA



QUEIMADO

Torrado por fora.

CHURROS



INGREDIENTES:

- Churros
- Doce de leite
- Calda de Chocolate

QTD/MEDIDA:

- 5 unidades
- 1 potinho (50 grs)
- 1 potinho (50 grs)

MESCLADE CANELAE AÇÚCAR

500 gramas de açúcar e 20 gramas de canela em pó.

Nota: Somente açúcar refinado

TEMPERATURA FRITADEIRA

180°C.

MODO DE PREPARO

Retirar do freezer os churros e levá-los a fritadeira.

Fritar os churros por 3 minutos em média, a 180 graus e passe –os na mescla de canela com açúcar.

Servir os churros na tigela melão acompanhado de doce de leite e Calda de Chocolate.

Obs: Os recipientes com recheio doce de leite e de chocolate devem ser armazenados no refrigerador.

Na habilitação, mantê-los em temperatura ambiente na área de preparo.

VALIDADE

Churros congelado: 30 dias após aberto.

Mescla de açúcar e canela: 30 dias após preparo.



Porcionar o doce de leite, a calda de chocolate cobrindo 90% do potinho, ou seja, deixando 1 dedo sem o produto.

APRESENTAÇÃO VISUAL CHURROS



ERRADA



CRU

Levemente dourado por fora e cru por dentro.



CORRETA



FRITURA CORRETA

Crocante por fora e frito corretamente por dentro.



ERRADA



QUEIMADO

Torrado por fora.

MINI PIZZA MUÇARELA

VALIDADE / TEMPERATURA

Pizza congelada: 120 dias.

Molho de tomate (ralado e em pedaços): 1 dia no refrigerador em recipiente fechado.

Crepeira : Manter a 250 graus.

PREPARO MOLHO DE TOMATE

Tomate italiano maduro ralado na parte grossa do ralador. Acrescentar um fio de azeite, uma pitada de sal e de orégano.

Mexer todos os ingredientes e conservar em um recipiente fechado, refrigerado e etiquetado.

INGREDIENTES:

- Pizza congelada
- Molho de tomate (ralado)
- Muçarela (ralada grossa)
- Tomate picado (em pedaços)
- Azeite
- Manjeriço fresco

QTD/MEDIDA:

- 1 disco
- 1 colher sopa
- 60 grs
- 1 colher sopa
- 1 fio
- 6 a 10 folhas (dependendo do tamanho)



MODO DE PREPARO

Aquecer a crepeira a 250 graus e retirar do freezer, o disco de pizza congelado.

Colocá-lo na Crepeira e espalhar o molho de tomate ralado sobre o disco. Depois, salpicar a muçarela ralada por toda a pizza e espalhar o tomate em pedaços, tampar com o abafador até a muçarela derreter.

Despejar o fio de azeite sobre o recheio e espalhar as folhas de manjeriço no momento que a pizza se encontra no prato. (Prato Quadrado grande). Cortar a Pizza em Quatro pedaços sem separa-los.

Nota: O disco de pizza deve ser servido de imediato para não esfriar. Entregar garfo e faca ao cliente.

HOT DOG



INGREDIENTES:

- Pão com salsicha
- Queijo Cheddar
- Bacon bits
- Sachê maionese, catchup
mostarda

QTD/MEDIDA:

- 1 unidade
- Pressionar o botão laranja (60 grs)
- 10 grs
- 1 de cada

TEMPERATURA DA ESTUFA

140°F.= 60°C

MODO DE PREPARO

Na desabilitação, retirar do freezer, a quantidade média de hot dog que será consumido no dia seguinte e colocar no refrigerador.

Na habilitação, coloque o dog na estufa com 1 hora de antecedência para servir o cliente.

Nota: Verificar de hora em hora, se a estufa de hot dog está com água no recipiente.

O período máximo do dog na estufa é de 4 horas. Após esse período, ele deve ser descartado considerando – o na Planilha de Desperdício.

É extremamente proibido, utilizar o forno de microondas para esquentar o produto hot dog..

VALIDADE

Bacon bits: 30 dias após aberto.

Cheddar: 7 dias após aberto.

Hot dog: 3 dias após descongelado

PREPARO MASSA CREPE

INGREDIENTES:

- Leite
- Farinha de trigo
- Ovo pasteurizado
- Ovos de cozinha (se faltar o ovo pasteurizado)
- Açúcar
- Sal
- Água
- Manteiga líquida (Culkin Golden)

QTD/MEDIDA:

400 ml
250 g
180 g
4. unidades
5. g
03 g
100 ml
100g

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador ou na falta dele, na batedeira.

Liquidificador comum: Bater a massa por 3 minutos.

Liquidificador industrial (Blender): Bater a massa por 3 minutos.

Batedeira comum: Bater a massa por 5 minutos.

VALIDADE

Açúcar: Conforme o fabricante.

Farinha de trigo: Conforme o fabricante.

Leite: 48 horas após aberto.

Manteiga líquida: 30 dias após aberto. Ovo

pasteurizado: 48 horas após aberto.

Ovo de cozinha: 7 dias.

Sal: Conforme o fabricante.

Nota: Para garantir desperdício zero, é importante quebrar os ovos individualmente em uma tigela a parte.

(RENDIMENTO: 06 CREPES)

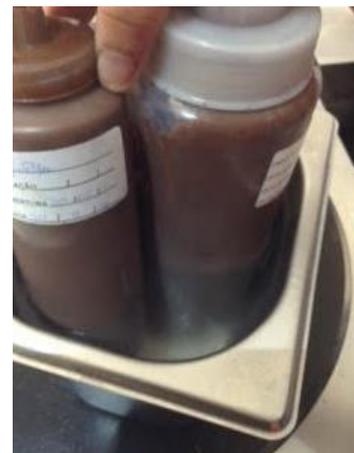
1

USO BISNAGA

2



Coloque a massa na crepeira e asse nos dois lados.



Utilize a bisnaga com recheios cremosos.
Obs.: Mantê-la sempre quente e com a devida etiqueta de validade.

3



Recheiar a crepe do meio para a ponta formando 8 linhas do recheio



Ferramenta necessária para armazenamento dos recheios cremosos.

Nota: Usar bisnaga FIFO

CREPE NUTELLA



MODO DE PREPARO

Colocar a massa na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe.

Depois que a massa ficar pronta recheie ainda aberta com Nutella utilizando a bisnaga. Recheiar do meio para a ponta formando 8 linhas de Nutella. Coloque a Crepe na embalagem Cone apropriado para servir ao cliente.

Bisnaga: Etiquetar a bisnaga seguindo a validade do produto Nutella e mantê-la sempre quente para recheiar.

Para mantê-la quente, é necessário colocar a bisnaga em banho Maria em um vasilha de aço e colocar em cima da crepeira. Realizar esse procedimento quantas vezes for necessário.

Nota: Fazer três dobras na crepe.

Tempo total de preparo da crepe 3 minutos e 30 segundos.

INGREDIENTES:

- Massa para crepe
- Nutella
- Cone embalagem para Crepe

QTD/MEDIDA:

- 1 concha
- 50 g (redução do recheio) 1
- embalagem

TEMPERATURA CREPEIRA

Entre 250°C e 300°C

VALIDADE

Massa para crepe: 3 dias após preparo.
Nutella: 30 dias após aberto.

CREPE PIZZA



MODO DE PREPARO

Colocar a massa para crepe na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe. Depois que a massa ficar pronta: recheie ainda aberta com a muçarela, presunto e salpique o orégano. Dobre ao meio e em 3 partes

Coloque no Cone apropriado, depois no prato retangular e entregue ao cliente.

Nota: Fazer três dobras na crepe

Tempo total de preparo da crepe 3 minutos e 30 segundos.

INGREDIENTES:

- Massa para crepe
- Muçarela ralada grossa
- Presunto fatiado e picado
- Orégano seco

QTD/MEDIDA:

- 1 concha
- 55 grs
- 30 grs
- 1 pitada

TEMPERATURA CREPEIRA

Entre 250°C e 300°C

VALIDADE

Massa para crepe: 3 dias após preparo.

Muçarela: Peça 05 dias / Ralada 03 dias (em refrigeração)

Presunto: 03 dias após picado para uso (em refrigeração)

CREPE DOCE DE LEITE



MODO DE PREPARO

Colocar a massa para crepe na crepeira e seguir o procedimento de preparo da crepe. Depois que a massa ficar pronta; recheie ainda aberta com o Doce de Leite, dobre ao meio e em 3 partes. Coloque no Cone apropriado, depois no prato retangular e entregue ao Cliente.

Nota: Fazer três dobras na crepe

Tempo total de preparo da crepe 3 minutos e 30 segundos.

INGREDIENTES:

- Massa para crepe
- Doce de leite La Sereníssima

QTD/MEDIDA:

- 1 concha
- 50 grs

TEMPERATURA CREPEIRA

Entre 250°C e 300°C

VALIDADE

Massa para crepe: 3 dias após preparo.
Doce de Leite La Sereníssima : 10 dias após aberto.

CAFÉ ESPRESSO



INGREDIENTES:

☐ Café Espresso L'or (sabor a
escolha do cliente)

QTD/MEDIDA:

40 ml

MODO DE PREPARO

Escaldar a xícara utilizando a água da cafeteira, depois inserir a cápsula do sabor escolhido pelo cliente. Pressionar o botão correspondente da xícara e depois de pronto, colocá-la no pires.

Nota: Servir imediatamente.

PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA

Marque na xícara correspondente ao Produto a quantidade a ser servida do Café. Coloque a xícara na máquina e segure o botão correspondente até que a água atinja a quantidade marcada. (Sem Cápsula, só para sair água), quando atingir a quantidade da receita solte.

Faça em seguida o teste apertando somente o botão e soltando, a máquina deve parar sozinha na quantidade especificada.

Para Programação de Café, devem ser utilizados os botões do lado esquerdo da máquina e xícara pequena de Café branca ou da Marca L'or.

VALIDADE
Consumo imediato.

LATTE MACHIATTO

**INGREDIENTES:**

- Café Expresso L'or
- Leite integral

QTD/MEDIDA:

40 ml
140 ml

MODO DE PREPARO

Colocar o Leite no compartimento apropriado da Cafeteira
Apertar o botão indicativo, selecionado para o Latte Machiatto. Servir o cliente imediatamente.

IMPORTANTE: Fazer a programação prévia da receita na Máquina.

ATENÇÃO: Não colocar nenhum tipo de calda. A receita de Latte Machiatto é composta somente por Leite Integral e Café.

PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA

Marque na xicara quantidade correspondente ao Leite da Receita a ser servido do Latte Machiatto. Coloque o leite no compartimento.

Coloque a xicara na máquina e segure o botão correspondente até que o leite atinja a quantidade marcada. Quando atingir a quantidade da receita solte.

Faça em seguida o teste apertando somente o botão e soltando, a máquina deve parar sozinha na quantidade especificada, para esse teste colocar a Cápsula de Café, pois a máquina deve extrair primeiro o leite e depois o Café (40 ml), automaticamente.

Para Programação do Latte Machiatto, devem ser utilizados um dos os botões do lado direito da máquina, menos o Primeiro da fila que só extrai leite. O botão para espuma deve ficar no meio.

VALIDADE

Leite Integral: 48 hs após aberto

Bebida: consumo imediato.

CAPPUCCINO



INGREDIENTES:

- Café Expresso L'or
- Leite integral
- Canela em pó
- Calda de chocolate

QTD/MEDIDA:

40 ml
140 ml
1 pitada
15 ml

MODO DE PREPARO

Colocar o Leite no compartimento apropriado da Cafeteira. Apertar o botão indicativo, programado para o Cappuccino. Pulverize por cima, a canela em pó. Servir o cliente imediatamente.

IMPORTANTE: Fazer a programação prévia da receita na Máquina.

PROGRAMAÇÃO DA MÁQUINA

Marque na xicara quantidade correspondente ao Leite da Receita a ser servido do Cappuccino. Coloque o leite no compartimento.

Coloque a xicara na máquina e segure o botão correspondente até que o leite atinja a quantidade marcada. Quando atingir a quantidade da receita solte.

Faça em seguida o teste apertando somente o botão e soltando, a máquina deve parar sozinha na quantidade especificada, para esse teste colocar a Cápsula de Café, pois a máquina deve extrair primeiro o leite e depois o Café (40 ml), automaticamente.

Para Programação do Cappuccino, devem ser utilizados um dos botões do lado direito da máquina, menos o Primeiro da fila que só extrai leite. O botão para espuma deve ficar no meio

VALIDADE

Canela em pó: 30 dias após aberto.
Calda de chocolate: 07 dias após aberto.
Leite Integral: 48 hs após aberto.
Bebida: consumo imediato