

GUIA RÁPIDO  
RECEITAS E PREPARO CARDÁPIO VIP

**HAMBÚRGUER DE COSTELA****TEMPERATURA DA CHAPA**

Manter a temperatura a 280°C

**INGREDIENTES:****QTD/MEDIDA:**

- |   |   |
|---|---|
| <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     | 30 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.

**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 os 1 sachês de sal ao cliente.

**VALIDADE**

Hambúrguer: 30 dias após aberto  
Queijo Cheddar: 5 dias após aberto e 3 fatiado.  
Batata Maxi 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 grs 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 . Quando colocar o abafador no hambúrguer e queijo colocar também na chapa a cebola esquentar e o Pão com a parte interna em contato com a chapa para aquecer sem queimar. Colocar as batatas maxi chips para fritar.

**Ordem de Montagem**

- 1º- Pão
- 2º- Hambúrguer
- 3º- Queijo Cheddar
- 4º- Cebola
- 5º- Barbecue
- 6º- Pão



**WRAP DE SALMÃO****MODO DE PREPARO**

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

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, coloque os ingredientes que sobram por cima da pasta (salmão defumado, raspas de limão e rúcula + 1 fio de azeite).

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

Nota: O pão deve ser cortado ao meio na diagonal e utilizar o ralador de cascas para o limão.

Nota: 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: 180 dias congelado.

Nota: O Wrap pronto, não pode ser armazenado.

**INGREDIENTES:**

- Pão folha
- Salmão defumado picado
- Raspas de limão
- Rúcula fresca
- Dill fresco ou seco/semente
- Cebolinha
- Azeite
- Sal
- Cream Cheese
- Erva fresca para decoração (pode ser: salsinha, alecrim ou hortelã).

**QTD/MEDIDA:**

- 1 unidade
- 50 g
- 3 raspadas
- 8 unidades
- 3 galhos ou 1 colher café
- 05 g
- 20 ml
- 1 pitada
- 50 g
- 1 unidade

Nota: Colocar as 8 folhas de rúcula numa tigela e tempere com sal e azeite.

**EDAMAMES****INGREDIENTES:**

- Edamames congelado
- Sal
- Água para cobrir

**QTD/MEDIDA:**

200 gr  
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 microondas 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.

## MINI HAMBÚRGUERES SLIDERS



## INGREDIENTES:

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Pães para hambúrguer              | 3 unidades   |
| <input type="checkbox"/> Hambúrguer                        | 1 unidade para cada pão  |
| <input type="checkbox"/> Alface fresca                     | 1 porção para cada pão   |
| <input type="checkbox"/> Picles de pepino (conserva)       | 2 fatias para cada hambúrguer  |
| <input type="checkbox"/> Tomate Italiano (fatias inteiras) | 3 fatias (1 fatia para cada hambúrguer)  |
| <input type="checkbox"/> Queijo cheddar                    | 3 fatias de 10 grs do queijo divididas em 4 partes, ou seja, 12 total (4 por Hambúrguer) |
| <input type="checkbox"/> Batata Chips                      | 100 grs  |
| <input type="checkbox"/> Sal e pimenta (mistura)           | 2 salpiques de cada lado de cada hambúrguer  |

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:

## TEMPERATURA DA CHAPA

Manter a temperatura a 260°C

## 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 Maxi Chips: 18 meses após aberto.

Pão: Conforme fabricante.

Picles: 3 dias após aberto.

Tomate: 1 dia após cortado.

**MINI HAMBÚRGUERES SLIDERS****MODO DE PREPARO**

Hab/Des: Retirar os pães de hambúrguer do freezer na desabilitação e levá-lo ao refrigerador.

Porcionar 100 grs de Batata Maxi 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 mini hambúrguer .

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

Deixar grelhar por 2:50 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 2:30 na chapa/grill.

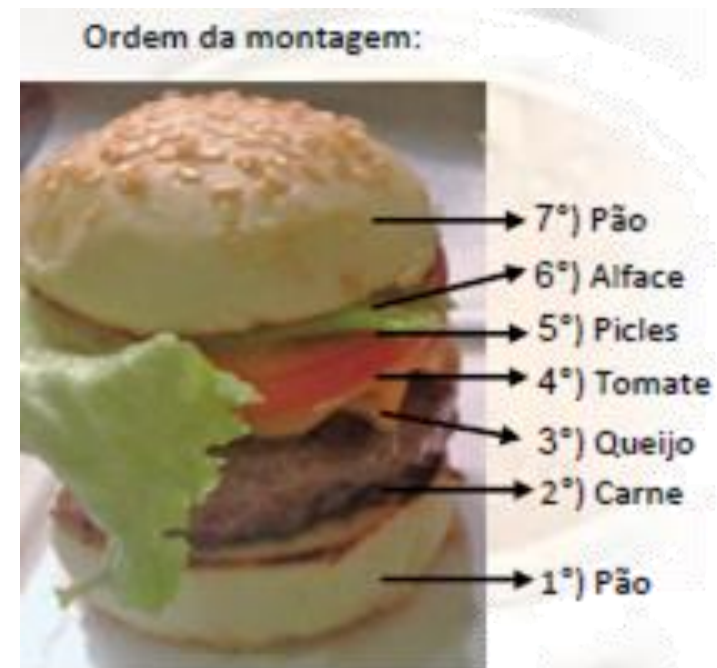
Quando o segundo tempo for atingido, colocar as 4 pedaços (equivalentes a 1 fatia fina) de queijo cheddar em cada hambúrguer e tampe-os com o abafador até o queijo derreter.

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 nele para garantir que ele não se desmanche.

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).



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 5 minutos e servi-los acompanhado com o molho Barbecue.

Em hipótese alguma, o produto deve ser descongelado e colocado no refrigerador. O mesmo deve ser estocado no freezer logo após o porcionamento.

**VALIDADE**

Boneless: 30 dias após aberto.



## APRESENTAÇÃO VISUAL BONELESS CHIKEN



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.

**BATATA CANOA****INGREDIENTES:**

- Batata Canoa congelada
- Cheddar Ricos
- Bacon Bits

**QTD/MEDIDA:**

- 250 grs
- 1 botão do meio da chedeira
- 1º grs

**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 Cheddeira, 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 Maxi Chips
- Embalagem Projeto Escola

**QTD/MEDIDA:**

- 250 grs
- 1 embalagem

**TEMPERATURA FRITADEIRA**

180°C.

**MODO DE PREPARO**

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

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

Escorrer e servir na embalagem de Pipoca Projeto Escola.

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

**VALIDADE**

Batata Maxi 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 recipiente
- 1 recipiente

### MESCLA DE CANELA E 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 o 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 recipiente, 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

Manjeriçã fresco

**QTD/MEDIDA:**

1 disco

1 colher sopa

55 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 manjeriçã 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

**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: 180 dias após aberto.

Cheddar: 7 dias após aberto.

Hot dog: 3 dias após descongelado

## PREPARO MASSA CREPE

## INGREDIENTES:

<input type="checkbox"/> Leite	400 ml
<input type="checkbox"/> Farinha de trigo	250 g
<input type="checkbox"/> Ovo pasteurizado	180 g
<input type="checkbox"/> Ovos de cozinha (se faltar o ovo pasteurizado)	04 unidades
<input type="checkbox"/> Açúcar	05 g
<input type="checkbox"/> Sal	03 g
<input type="checkbox"/> Água	100 ml
<input type="checkbox"/> Manteiga líquida (Culkin Golden)	100 g

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

**(RENDIMENTO: 06 CREPES)**

## 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.

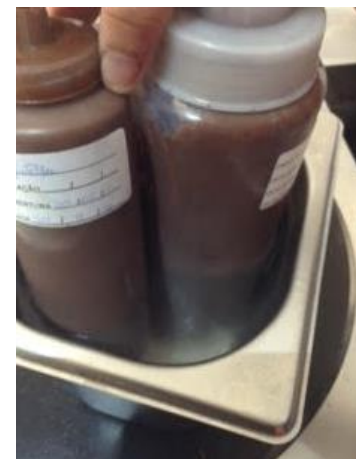
1

## 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



Rechear 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 com a Nutella utilizando a bisnaga. Recheie 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 rechear.

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: QTD/MEDIDA:**

- |  |                           |
|--|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> Massa para crepe          | 1 concha                  |
| <input type="checkbox"/> Nutella                   | 50 g (redução do recheio) |
| <input type="checkbox"/> Cone embalagem para Crepe | 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 com a muçarela, presunto e salpique o orégano. 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:

- |  |          |
|--|----------|
| <input type="checkbox"/> Massa para crepe          | 1 concha |
| <input type="checkbox"/> Muçarela                  | 55 grs   |
| <input type="checkbox"/> Presunto fatiado e picado | 30 grs   |
| <input type="checkbox"/> Orégano seco              | 1 pitada |

## QTD/MEDIDA:

## 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)

## TEMPERATURA CREPEIRA

Entre 250°C e 300°C

## 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 Espresso 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 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**

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