



RECETAS
MALTEADA
REGION ANDINA COLOMBIA
RA-GR-MALT-VIP-CO-02

Tabla de Información Malteada 12 Onzas

Ingredientes	Cantidad	Almacenamiento	Habilitación
3 porciones de helado	270 gramos (90 g cada una)	Congelación (Congelador para helados).	Conservar en congelación y servir al a minuta.
Leche Entera	5 onzas	Refrigeración, en su empaque original si es de cartón, o en jarra con tapa.	Si el empaque original del la leche se encuentra en bolsa plástica, trasvasar a una jarra para leche con tapa.- Almacenar en refrigeración. Si el empaque original es de cartón, almacenar en refrigeración. Servir a la minuta.

Tabla de Información Malteada 16 onzas

Ingredientes	Cantidad	Almacenamiento	Habilitación
4 porciones de helado	360 gramos (90 g cada una)	Congelación (Congelador para helados).	Conservar en congelación y servir al a minuta.
Leche Entera	6 onzas	Refrigeración, en su empaque original si es de cartón, o en jarra con tapa.	Si el empaque original del la leche se encuentra en bolsa plástica, trasvasar a una jarra para leche con tapa.- Almacenar en refrigeración. Si el empaque original es de cartón, almacenar en refrigeración. Servir a la minuta.

Malteada

Receta

RA-GR-MALT-VIP-CO-02

Sabores:

Chocolate
Cookies and Cream
Frutos Rojos
Macadamia
Vainilla
Chocolate

Tamaño:

12 onzas
16 onzas



Consistencia

Consistencia un poco fluida, suave y cremosa. No líquida.



Sabor

Delicioso, característico del sabor correspondiente, dulce, sin ser empalagoso. Satisface el paladar.

Preparación

1



Alistar el blender o licuadora, asegurándose que se encuentre en perfecto estado de limpieza.

2



Con la ayuda del cucharón colocar en el vaso las porciones de helado, del sabor elegido por el cliente de acuerdo al tamaño de la malteada.

3



Medir con ayuda de un vaso medidor, las onzas requeridas de leche entera de acuerdo al tamaño de la malteada.

4



Verter la leche en el vaso del blender.

5



Colocar en velocidad media por aproximadamente 2-3 min (Limonar) o en escala 5 para Fontanar y Plaza Claro.

6



El producto debe permanecer en el blender solo hasta que sus materias primas se integren bien, y la consistencia sea cremosa y suave, que el helado se funda un poco, no en exceso, y que no se derrita, volviéndose muy líquido.

7



Servir con ayuda de una espátula de plástico en el vaso de acuerdo al tamaño de la malteada.

8



Entregar para servir al cliente.

Malas Prácticas



Leche en bolsa

No se debe conservar la leche en bolsa, debe traspasarse a un recipiente plástico con tapa.

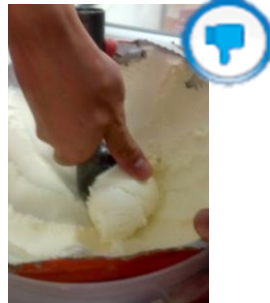
Medidores sin escala

No se debe conservar la leche en bolsa, debe traspasarse a un recipiente plástico con tapa.



Malteada no homogénea

Al licuar el helado, se debe asegurar que el producto tenga consistencia homogénea, ni muy liquido o congelado.



Tocar el helado al servirlo

Al servir el helado, no debe tocarse con los dedos o mano.

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	08/01/2016
02	<ul style="list-style-type: none">• Se cambian las fotos• Se agrega información sobre malas practicas	05/03/2018

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.

