




Технико - технологические карты

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

2023

Значком "  " отмечены напитки, которые можно приготовить для веганов (если сделать их на растительном молоке)



АЙС ЛАТТЕ С ЛАВАНДОЙ И ВАНИЛЬЮ

Эспрессо
Молоко 3,2%
Топпинг лаванда
Ванильный сироп
Лёд

Описание:

Нежный, холодный кофе с насыщенным лавандовым вкусом.

Вариант предложения:

"Если любите необычные сочетания в кофе, при этом хочется чего-то нежного с приятным цветочным вкусом, то этот напиток точно для вас!"

Аллергены/непереносимости: Лактоза, казеин

Гастропары: Пончик с начинкой
Батончик CHICALAB
Кукис шоколадный или ванильный

Расчетное время приготовления: 2:30

Технология приготовления:

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, добавляем в пластиковый стакан лёд, молоко, топпинг и сироп.
4. Тщательно перемешиваем барной ложкой.
5. Сверху вливаем эспрессо, чтобы получились слои.
6. Закрываем крышкой, ставим трубочку.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Компоненты					Упаковка		
		Кофе (г)	Молоко 3,2% (г)	Сироп ванильный (г)	Топпинг лаванда (г)	Лёд (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
M	10°C	9	240	10	20	80	1	1	1
L		18	280	15	30	100			
XL		27	320	20	40	120			



Эспрессо
Молоко 3,2%
Сироп
Лёд

Описание:

Воздушный холодный кофе с любым сиропном, на ваш выбор.

Вариант предложения:

“Мягкий вкус кофе сочетается с нежным молоком и сладким сиропом.

Аллергены/непереносимости: Лактоза, казеин

Гастропары: Сэндвич с пармезаном
Батончик BOMBBAR
Шоколадка ROCKETxCL

Расчетное время приготовления: 2:30

Технология приготовления:

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. В чашу блендера добавляем лёд, молоко, сироп и эспрессо.
4. Все взбиваем.
5. Переливаем в пластиковый стакан.
6. Закрываем крышкой, ставим трубочку.
7. Готовый напиток презентуем гостю.

Объём	t°	Компоненты				Упаковка	
		Кофе (г)	Молоко (г)	Сироп (г)	Лёд (г)	Стакан	Крышка
M	max 10°C	9	230	35	65	1	1
L		18	280	45	80		
XL		27	350	55	100		



МИЛКШЕЙК

- Фисташка
- Банан и папайя
- Ванильное печенье с манго

Мороженое

Молоко 3,2%

Топпинг/основа

Описание:

Более интересный и яркий вкус, чем у классического молочного коктейля за счёт добавления топпинга или натуральных основ.

Вариант предложения:

"Нежный молочный коктейль с ярким необычным сочетанием вкусов, если добавить эспрессо, будет еще лучше!"

Аллергены/непереносимости: Лактоза, казеин

Гастропары: Пончик с начинкой

Кекс морковный

Батончик ROCKET

Расчетное время приготовления: 2:30

Технология приготовления:

1. В чашу блендера по весам добавляем мороженое, молоко и топпинг/основу.
2. Все взбиваем.
3. Переливаем напиток в пластиковый стакан.
4. Закрываем крышкой, ставим трубочку.
5. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Компоненты			Упаковка		
		Мороженое (г)	Молоко 3,2% (г)	Топпинг/основа (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
M	10°C	120	180	20	1	1	1
L		160	210	25			
XL		200	250	30			



Эспрессо
Апельсиновый сок
Карамельный сироп
Лёд

Описание:

Яркий и сочный, бодрящий кофе идеальный для жаркого дня.

Вариант предложения:

"Очень летнее сочетание апельсинового сока с насыщенным кофе и мягким карамельным послевкусием"

Аллергены/непереносимости: Цитрусы

Гастропары: Шоколадный или ванильный кукис
Сэндвич с ветчиной
Кекс морковный

Расчетное время приготовления: 2:30

Технология приготовления:

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. В пластиковый стакан по весам добавляем лёд, апельсиновый сок и карамельный сироп.
4. Перемешиваем барной ложкой.
5. Сверху вливаем эспрессо, чтобы получились слои.
6. Закрываем крышкой и ставим трубочку.
7. Готовый напиток презентуем гостю.

Объём	t°	Компоненты				Упаковка		
		Кофе (г)	Апельсиновый сок (г)	Карамельный сироп (г)	Лёд (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
M	10°C	18	250	10	70	1	1	1
L		27	310	15	90			
XL		36	370	20	110			

МАТТЯ (МАТЧА) ТОНИК



Маття
Горячая вода
Ванильный сироп
Тоник
Лёд

Описание:

Освежающий газированный напиток с насыщенным вкусом зеленого чая, балансируется нежным ванильным сиропом.

Вариант предложения:

"Попробуйте наш необычный холодный напиток с зелёной маттей и гармоничной, приятной цитрусовой горечью тоника."

Аллергены/непереносимости: Только сахар

Гастропары: Батончик ROCKET
Печенье SPORTY
Сэндвич с пармезаном

Расчетное время приготовления: 2:30

Технология приготовления:

1. В маленький питчер, используя весы, добавляем маття и горячую воду.
2. Венчиком тщательно взбиваем содержимое питчера.
3. Используя весы в пластиковый стакан добавляем лёд, тоник, ванильный сироп.
4. Барной ложкой перемешиваем содержимое стакана.
5. Сверху вливаем маття из питчера.
6. Закрываем напиток крышкой, ставим трубочку.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объём	t°	Компоненты					Упаковка		
		Маття (г)	Горячая вода (г)	Тоник (г)	Ванильный сироп (г)	Лёд (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
M	20°C	2	50	200	10	120	1	1	1
L		3	70	250	20	150			
XL		4	90	300	30	180			



Эспрессо
Ванильный сироп
Тоник
Лёд

Описание:

Освежающий газированный напиток с насыщенным кофейным вкусом, балансируется нежным ванильным сиропом.

Вариант предложения:

"Попробуйте наш необычный холодный кофе, вкус которого раскрывается ореховыми, ягодными и шоколадными нотами. Балансируется приятной цитрусовой горечью тоника."

Аллергены/непереносимости: кофеин, сахар

Гастропары: Батончик ROCKET
Печенье SPORTY
Сэндвич с пармезаном

Расчетное время приготовления: 2:30

Технология приготовления:

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы в пластиковый стакан добавляем лёд, тоник, ванильный сироп.
4. Барной ложкой перемешиваем содержимое стакана.
5. Сверху вливаем эспрессо из питчера.
6. Закрываем напиток крышкой, ставим трубочку.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объём	t°					Упаковка		
		Кофе (г)	Тоник (г)	Ванильный сироп (г)	Лёд (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
М	20°C	18	200	10	120	1	1	1
L		27	250	20	150			
XL		36	300	30	180			