




Технико - технологические карты

ФИРМЕННЫЕ НАПИТКИ

2023 — 2024

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

РАФ МАЛИНА — КОКОС



Эспрессо

Молоко 3,2%

Основа «Малина-кокос»

Паста «Малина»

Описание:

Сливочный обволакивающий кофе с ярким вкусом малины и нежными нотками кокоса.

Вариант предложения:

“Этот напиток для тех, кто любит нежный ягодный кофе с нестандартным сочетанием. Тропики и малина.

Аллергены/непереносимости: Казеин, сахар, лактоза

Гастропары: Батончик ROCKET
Печенье SPORTY
Пончик с начинкой

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, наливаем в питчер молоко, добавляем основу «Малина-кокос» и тщательно размешиваем барной ложкой.
4. Добавляем эспрессо в питчер.
5. Взбиваем содержимое питчера.
6. Вливаем всё в стакан.
7. Сверху посыпаем пастой «Малина».
8. Надеваем крышку и презентуем напиток гостю.

Объем	t°	Компоненты				Упаковка	
		Кофе (г)	Молоко (г)	Основа (г)	Паста (г)	Стакан	Крышка
M	max 72°C	9	260	25	0,5	1	1
L		18	330	35	0,5		



КАПУЧИНО КРУАССАН С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Эспрессо

Молоко 3,2%

Топпинг «Кленово-ореховый круассан»

Паста «Кориандр»

Описание:

Мягкая сладость кленового сиропа хорошо сочетается с насыщенным вкусом грецкого ореха, а вместе они подчеркивают и дополняют вкус нашего кофе

Вариант предложения:

""Этот напиток понравится вам, если хочется чего-то классического, но при этом необычного. Сочетание кленового сиропа с грецким орехом даст гармоничный вкус орехового десерта""

Аллергены/непереносимости: Сахар, лактоза

Гастропары: Морковный кекс
Печенье SPORTY
Сэндвич с ветчиной

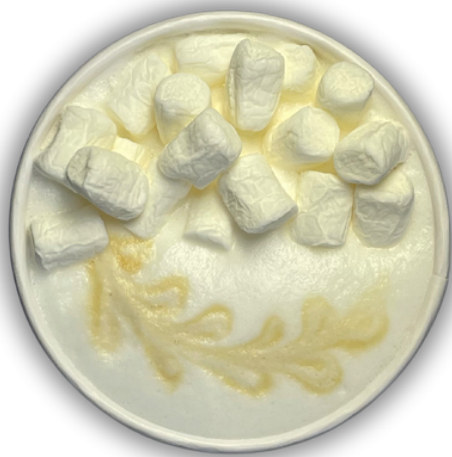
Расчетное время приготовления: 2:30

Технология приготовления:

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко, добавляем топпинг «Кленово-ореховый круассан».
4. Добавляем эспрессо в стакан.
5. Взбиваем содержимое питчера.
6. Вливаем содержимое питчера в стакан.
7. Сверху посыпаем пастой «Кориандр».
8. Надеваем крышку и презентуем напиток гостю.

Объем	t°	Компоненты				Упаковка	
		Кофе (г)	Молоко (г)	Топпинг (г)	Паста (г)	Стакан	Крышка
M	max 72°C	9	260	35	0,5	1	1
L		18	330	45	0,5		

ЛАТТЕ БАНАНОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С СОЛЁНОЙ КАРАМЕЛЬЮ



Эспрессо

Молоко 3,2%

Основа «Банановое мороженое с солёной карамелью»

Маршмеллоу

Описание:

Нежный и яркий напиток со вкусом бананового суфле. Солёная карамель оттеняет сладость и придаёт многогранность напитку.

Вариант предложения:

“Порадуйте себя воздушным и нежным латте со вкусом бананового десерта. Вверху ещё будут мягкие зефирки!”

Аллергены/непереносимости: Казеин, сахар, лактоза

Гастропары: Батончик фруктово-ореховый
Печенье SPORTY
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, наливаем в питчер молоко, добавляем основу «Банановое мороженое с солёной карамелью».
4. Взбиваем содержимое питчера.
5. Переливаем из питчера все в стакан.
6. Вливаем эспрессо в стакан со взбитым молоком.
7. Сверху добавляем маршмеллоу.
8. Надеваем крышку и презентуем напиток гостю.

Объём	t°	Компоненты				Упаковка	
		Кофе (г)	Молоко (г)	Основа (г)	Маршмеллоу (г)	Стакан	Крышка
M	max 72°C	9	260	25	10	1	1
L		18	330	35	10		



МОКАЧИНО АПЕЛЬСИНОВЫЙ БРАУНИ

Эспрессо
Молоко 3,2%
Основа «Шоколадный торт с апельсином»
Паста «Брауни-лайм»

Описание:

Насыщенный шоколадный кофе с нотками сочного апельсина.

Вариант предложения:

“Этот вкус точно не оставит равнодушным сладкоежек. Насыщенный шоколадный брауни в сочетании с ярким апельсином.”

Аллергены/непереносимости: Сахар, лактоза

Гастропары: Морковный кекс
Кукис шоколадный или ванильный
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, наливаем в питчер молоко, добавляем основу «Шоколадный торт с апельсином».
- 4. Добавляем эспрессо в стакан.
- 5. Взбиваем содержимое питчера.
- 6. Переливаем из питчера все в стакан.
- 7. Сверху посыпаем пастой «Брауни-лайм».
- 8. Надеваем крышку и презентуем напиток гостю.

Объем	t°	Компоненты				Упаковка	
		Кофе (г)	Молоко (г)	Основа (г)	Паста (г)	Стакан	Крышка
M	max 72°C	9	260	10	0,5	1	1
L		18	330	15	0,5		

РАФ ПТИЧЬЕ МОЛОКО



Эспрессо

Молоко 3,2%

Основа «Птичье молоко»

Тёмный шоколад

Описание:

Известный всем десерт в виде напитка. Нежный и сладкий.

Вариант предложения:

“Сливочный и обволакивающий кофе с мягким шоколадным вкусом напомнит любимый десерт из детства.”

Аллергены/непереносимости: Казеин, сахар, лактоза

Гастропары: Шоколадный или ванильный кукис

Сэндвич с ветчиной

Морковный кекс

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, наливаем в питчер молоко, добавляем основу «Птичье молоко» и тщательно размешиваем барной ложкой.
4. Добавляем эспрессо в питчер.
5. Взбиваем содержимое питчера.
6. Переливаем все в стакан.
7. Сверху посыпаем тёртым тёмным шоколадом.
8. Надеваем крышку и презентуем напиток гостю.

Объём	t°	Компоненты				Упаковка	
		Кофе (г)	Молоко (г)	Основа (г)	Тёмный шоколад (г)	Стакан	Крышка
M	max 72°C	9	260	25	0,5	1	1
L		18	330	35	0,5		