




Технико - технологические карты

КЛАССИЧЕСКИЕ НАПИТКИ

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



100% арабика
 Страна: Бразилия
 Регион: Суль-де-Минас
 Во вкусе: шоколад, орехи, цитрусы

Описание:

Кофейный экстракт без добавления воды. Отличный вариант для того, чтобы быстро взбодриться.

Вариант предложения:

"Кофейный экстракт без добавления воды. Отличный вариант для того, чтобы быстро взбодриться. "

Аллергены/непереносимости: Только кофеин

Гастропары: стакан воды

Расчетное время приготовления: 1:00

Технология приготовления:

1. Перед приготовлением рекомендуется промыть рабочую группу со слепым портафильтром.
2. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
3. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
4. Готовый эспрессо переливаем в стакан 0,1 объема
5. Презентуем напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)	Упаковка
		Кофе	Стакан
0,1	80 °C	18	1 (0,1)



Эспрессо
Горячая вода

Во вкусе:

Яркие ягодные ноты, цитрусовые,
горький шоколад

Описание:

Черный кофе на основе эспрессо с добавлением горячей воды.

Вариант предложения:

"Если вы любите крепкий, классический кофе без молока - отличный вариант для начала дня."

Аллергены/непереносимости: Только кофеин

Гастропары: Сэндвич с форелью
Сладкие батончики
Морковный кекс

Расчетное время приготовления: 1:30 - 2:30

Технология приготовления:

1. Перед приготовлением рекомендуется промыть рабочую группу со слепым портафильтром.
2. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
3. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
4. Готовый эспрессо переливаем в стакан.
5. Наливаем в средний питчер горячую воду из термopота.
6. Используя весы вливаем горячую воду в стакан с эспрессо.
7. Презентуем напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)		Упаковка		
		Кофе	Горячая вода	Стакан	Крышка	Капхолдер
S	80 °C	18	150	1	1	1
L		36	300	1	1	1



Эспрессо
Молоко 3,2%

Во вкусе:
Сливочное печенье, масляная
бриошь, арахисовая паста

Описание:

Классический кофейный напиток на основе эспрессо и взбитого молока.

Вариант предложения:

"Если вам хочется классического сбалансированного вкуса кофе с молоком - этот напиток идеально вам подойдет!"

Аллергены/непереносимости: Лактоза, казеин

Гастропары: Rocket с матчей и ананасом
Пончик банановый,
Soj ореховый с миндалём

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.
4. Добавляем эспрессо в стакан.
5. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72° С и образования пенки толщиной 1 см.
6. Вливаем содержимое питчера в стакан.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)		Упаковка	
		Кофе	Молоко	Стакан	Крышка
S	72 °C	9	175	1	1
M		18	275	1	1
L		27	350	1	1
XL		36	415	1	1



Эспрессо
Молоко 3,2%

Во вкусе:

Первые глотки очень молочные, плавно перетекающие в нежный орех, цедру цитрусовых

Описание:

Кофейный напиток с нежной молочной пенкой, в классической подаче без добавления сахара. Хорошо будет сочетаться с маршмеллоу или сиропчиком.

Вариант предложения:

"Идеальное сочетание натурального бодрящего кофе и молочного вкуса с нежной сладкой пенкой."

Аллергены/непереносимости: Лактоза, казеин

Гастропары: Сэндвич с тунцом
Батончик marshmello
Протеиновые батончики

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.
5. Взбиваем молоко до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
6. Переливаем взбитое молоко из питчера в стакан.
7. Вливаем эспрессо тонкой струйкой в центр стакана.
8. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)		Упаковка	
		Кофе	Молоко	Стакан	Крышка
S	72 °C	9	175	1	1
M		18	275	1	1
L		27	350	1	1
XL		36	415	1	1



Эспрессо
Молоко 3,2%

Во вкусе:
Насыщенный фундук,
грейпфрут, горький шоколад

Описание:

Напиток на основе эспрессо и молока. Более насыщенный кофейный вкус с нежной тонкой молочной пеной.

Вариант предложения:

"Этот напиток будет крепче, чем капучино, очень ореховый по вкусу, отлично взбодрит!"

Аллергены/непереносимости: Лактоза, казеин

Гастропары: Шоколадный кукис
Сэндвич с курицей
Ореховые батончики

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.
4. Добавляем эспрессо в стакан.
5. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72° С и образования пенки толщиной 0,5 см.
6. Вливаем содержимое питчера в стакан.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)		Упаковка	
		Кофе	Молоко	Стакан	Крышка
S	72 °C	18	175	1	1
L		36	350	1	1



Эспрессо
Сливки 10%
Молоко 3,2%
Сироп / Ванильный сахар

Описание:

Нежный кофейный напиток, напоминает растаявшее мороженое.
В классическом варианте готовится с ванильным сахаром, по желанию гостя можно добавить любой сироп.

Вариант предложения:

"Если вы любите сладкие, нежные напитки, обязательно попробуйте раф, в нем еще и меньше кофеина."

Аллергены/непереносимости: Лактоза, казеин, ванильный сахар

Гастропары: Шоколадный кукис
Сэндвич с курицей
Ореховые батончики

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 пичер молоко и сливки, добавляем ванильный сахар или сироп.
4. Взбиваем содержимое пичера до температуры 72°C и образования пенки 1-1,5 см.
5. Переливаем напиток в стакан.
6. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)				Упаковка	
		Кофе	Молоко 3,2%	Сливки 10%	Ванильный сахар / сироп	Стакан	Крышка
М	72 °C	9	130	130	10 / 20	1	1
L		18	175	175	20 / 30	1	1
XL		27	225	225	30 / 40	1	1

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД



Сливки 10%

Молоко 3,2%

Шоколадные галеты

(какао тертое, сахар, какао масло,
эмульгаторы (лецитин соевый - E322, E476)
ароматизатор "ванилин")

Описание:

Густой, молочно-сливочный напиток из шоколадных галет, вкус в меру сладкий, благодаря темному шоколаду в составе галет.

Вариант предложения:

"Сладкий, тягучий шоколад отлично подойдет как десерт на день, со взбитыми сливками или зефирками - в разы вкуснее!"

Аллергены/непереносимости: Какао, лактоза и казеин (в составе шоколадных галет)

Гастропары: Творожный пончик
Сэндвич с ветчиной и сыром
Ореховые батончики

Расчетное время приготовления: 4:00

Технология приготовления:

1. Используя весы, кладем в питчер шоколадные галеты.
2. Используя весы, наливаем в питчер молоко и сливки.
3. Помешивая, подогреваем и вспениваем содержимое питчера до 75°C.
4. Переливаем получившийся напиток в стакан.
5. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)			Упаковка		
		Молоко 3,2% / растительное	Сливки 10%	Шоколад	Стакан	Крышка	Капхолдер
S	72 °C	60 / 150	80 / 0	45	1	1	1
M		100 / 200	100 / 0	65	1	1	1
L		120 / 270	140 / 0	85	1	1	1

На растительном молоке горячий шоколад готовится БЕЗ добавления сливок!



Молоко 3,2%
Какао порошок
(какао порошок, молоко сухое цельное, сахар, ванилин)

Описание:
Обволакивающий сладкий напиток из какао - бобов, напоминающий вкус детства. С зефирками - еще вкуснее!

Вариант предложения:
"Нежный, сладкий согревающий напиток, любимый как детьми, так и взрослыми, на фундучном молочке будет похож на нутеллу!"

Аллергены/непереносимости: Какао, лактоза и казеин (в составе какао порошка)

Гастропары: Творожный пончик
Сэндвич с ветчиной и сыром
Ореховые батончики

Расчетное время приготовления: 2:00

Технология приготовления:
1. Используя весы, наливаем в питчер молоко.
2. Используя весы, кладем в питчер какао порошок.
3. Помешивая, подогреваем и вспениваем содержимое питчера до 75°C.
4. Переливаем получившийся напиток в стакан.
5. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)		Упаковка	
		Молоко 3,2%	Какао	Стакан	Крышка
S	72 °C	190	30	1	1
M		290	45	1	1
L		390	60	1	1



Горячая вода

Чай черный (Цейлон Оранж Пеко)

(Цельнолистовой чай стандарта Речное с плантаций Цейлона)

Чай зеленый (Юньнань Маофен)

(Цельнолистовой китайский чай из чайных садов Юньнань)

Чай фруктовый (Нахальный фрукт)

(каркаде, цукаты, изюм, сушеное яблоко и плоды шиповника, лепестки календулы и василька и ароматические масла)

Описание:

Тонизирующий напиток из чайных листьев, подаётся в стаканчике большого объема.

Вариант предложения:

"Отличный вариант в холодную погоду, за счет большого объема не так быстро остывает, можно добавить сиропчик для интересного вкуса."

Аллергены/непереносимости: Обращаем внимание на состав фруктового чая

Гастропары: Сэндвич с форелью
Протеиновые / ореховые батончики
Пончики

Расчетное время приготовления: 3 - 5

Технология приготовления:

1. Аккуратно вскрываем индивидуальную упаковку чайного пакетика.
2. Кладем пакетик в стакан.
3. Наливаем в стакан кипяток до отметки 400 мл. (Для заваривания черного и фруктового чая температура воды 95°C, для зеленого - 80°C)
4. Рекомендуемое время заваривания 3-4 минуты для черного и зеленого, для фруктового 5 - 6 минут.
5. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты		Упаковка		
		Чай (шт)	Горячая вода (мл)	Стакан	Крышка	Капхолдер
L	80 °C	1	400	1	1	1



ЗЕЛЕНАЯ МАТТЯ (МАТЧА)

Маття

(Порошковый японский чай)

Горячая вода

Молоко 3.2%

Описание:

Сорт зеленого чая, который производится в Японии, готовится с молоком. Вкус мягкий, с травянистыми нотками. Обладает тонизирующими свойствами.

Вариант предложения:

"Если вам хочется взбодриться, но не хочется пить кофе, попробуйте этот напиток! По вкусу будет похож на крепкий зеленый чай с молоком. На кокосовом молоке еще вкуснее!"

Аллергены/непереносимости: Нет

Гастропары: Батончик Rocket с матчей и малиной
Сэндвич с пармезаном и базиликом
Ореховые батончики

Расчетное время приготовления: 2:30

Технология приготовления:

1. Используя весы, добавляем в питчер 150 миллилитров маттю и наливаем горячую воду температурой 55 - 60°C (не больше и не меньше, во избежание переэкстракции матти и горечи).
2. Венчиком тщательно размешиваем содержимое питчера.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко.
4. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
5. Переливаем в стакан получившуюся основу из матти.
6. Вливаем содержимое питчера в стакан.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)			Упаковка	
		Маття	Горячая вода	Молоко 3,2%	Стакан	Крышка
S	max 70 °C	2	20	175	1	1
M		3	30	275	1	1
L		4	40	350	1	1