




Технико - технологические карты

ХОЛОДНЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ НАПИТКИ

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



Эспрессо
Молоко 3,2%
Лёд

Описание:

Холодный классический кофе со льдом.

Вариант предложения:

“Это напиток для любителей классики. Выраженный вкус кофе с молоком и со льдом. Ничего лишнего.”

Аллергены/непереносимости: Лактоза, казеин

Гастропары: Чиабата с курицей
Пончик с начинкой
Морковный кекс

Расчетное время приготовления: 1:30

Технология приготовления:

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. В пластиковый стакан добавляем лёд и молоко.
4. Аккуратно вливаем эспрессо на лёд, чтобы получились слои.
5. Закрываем крышкой, ставим трубочку.
6. Презентуем готовый напиток гостю.

Объём	t°	Компоненты			Упаковка		
		Кофе (г)	Молоко 3,2% (г)	Лёд (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
M	10°C	18	250	70	1	1	1
L		27	300	90			
XL		36	400	120			



Эспрессо
Молоко 3,2%
Лёд

Описание:

Холодный кофе со льдом, более молочный, чем капучино.

Вариант предложения:

“Холодная классика. Имеет нежный молочно-кофейный вкус”

Аллергены/непереносимости: Лактоза, казеин

Гастропары: Пончик с начинкой
Кукис шоколадный или ванильный
Батончик ROCKET

Расчетное время приготовления: 1:30

Технология приготовления:

1. В холодно формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. В пластиковый стакан добавляем лёд и молоко.
4. Аккуратно вливаем эспрессо на лёд, чтобы получились слои.
5. Закрываем крышкой, ставим трубочку.
6. Презентуем готовый напиток гостю.

Объём	t°	Компоненты			Упаковка		
		Кофе (г)	Молоко 3,2% (г)	Лёд (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
М	10°C	9	250	70	1	1	1
L		18	300	90			
XL		27	400	120			



Эспрессо
Молоко 3,2%
Сливки
Сироп
Лёд

Описание:

Холодный нежный кофе с дробленым льдом и сиропом

Вариант предложения:

“Если любите раф, но хочется попробовать его в холодном варианте, то этот напиток точно для вас!”

Аллергены/непереносимости: Лактоза, казеин

Гастропары: Пончик с начинкой
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 в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. В чашу блендера добавляем сначала лёд, затем молоко, сливки, сироп и эспрессо.
4. Взбиваем все в блендере.
5. Переливаем готовый напиток в стакан, закрываем крышкой, ставим трубочку.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объём	t°	Компоненты					Упаковка		
		Кофе (г)	Молоко 3,2% (г)	Сливки (г)	Сироп (г)	Лёд (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
М	10°C	9	100	100	20	70	1	1	1
L		18	150	150	30	90			
XL		27	200	200	40	120			

АЙС КАКАО



Какао
Молоко 3,2%
Лёд

Описание:

Холодный напиток с насыщенным шоколадным вкусом.

Вариант предложения:

"Попробуйте наш классический какао в холодном варианте, он будет похож на очень шоколадный молочный коктейль."

Аллергены/непереносимости: Лактоза, казеин, сахар

Гастропары: Морковный кекс
Кукис шоколадный или ванильный
Пончик с солёной карамелью

Расчетное время приготовления: 1:30

Технология приготовления:

- 1. В чашу блендера добавляем молоко и какао.
- 2. Взбиваем в блендере.
- 3. В стакан добавляем лёд.
- 4. Вливаем какао из блендера в стакан со льдом.
- 5. Закрываем крышкой и ставим трубочку.
- 6. Презентуем готовый напиток гостю.

Объём	t°	Компоненты			Упаковка		
		Какао (г)	Молоко 3,2% (г)	Лёд (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
М	10°C	45	250	70	1	1	1
L		65	350	90			
XL		80	450	120			



АЙС ЛАТТЕ МАТТЯ (МАТЧА)

Маття

Молоко 3,2%

Сироп

Лёд

Описание:

Насыщенный зелёный японский чай с молоком и добавлением ванильного сиропа. Напиток готовится со льдом.

Вариант предложения:

“Отлично подойдёт как для любителей матти, так и для тех кто хочет попробовать что-то необычное. Яркий вкус зелёного чая нежно раскрывается в молоке. Хорошо освежает в жаркую погоду. Особенно хорошо будет сочетаться с кокосовым молоком!”

Аллергены/непереносимости: Лактоз, казеин

Гастропары: Печенье SPORTY
Батончик ROCKET
Морковный кекс

Расчетное время приготовления: 2:30

Технология приготовления:

1. Используя весы, добавляем маттю в питчер 150 миллилитров и наливаем воду $t^{\circ} 55 - 60^{\circ}\text{C}$.
2. Венчиком тщательно размешиваем содержимое питчера.
3. В стакан по весам добавляем лёд, молоко и сироп.
4. Перемешиваем все барной ложкой.
5. Сверху влить маттю.
6. Закрываем крышкой, ставим трубочку.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объём	t°	Компоненты					Упаковка		
		Маття (г)	Горячая вода (г)	Молоко 3,2% (г)	Сироп ванильный (г)	Лёд (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
М	20°C	3	50	200	20	80	1	1	1
L		4	70	250	30	100			