




Технико - технологические карты

КАКАО без сахара

2023

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



КАКАО БЕЗ САХАРА



Молоко 3,2%

Какао порошок

(какао-порошок)

Описание:

Как наш какао, только теперь без сахара и молока в составе! Можно сделать с ванильным сахаром или сиропом, а еще круче на кокосовом молоке!

Вариант предложения:

"Нежный, шоколадный согревающий напиток, любимый как детьми, так и взрослыми, на фундучном молочке будет похож на нутеллу!"

Аллергены/непереносимости: Какао-порошок

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 (если нужно сахар/ сироп/ любую сладкую добавку)
3. Помешивая, подогреваем и вспениваем содержимое питчера до 75°C.
4. Переливаем получившийся напиток в стакан.
5. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Компоненты				Упаковка	
		Всегда (ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ)				Стакан	Крышка
		Молоко (гр)	Какао "Традиционный"	Сахар (гр) / стики	Сироп (гр)		
S	75°C	190	15	10 / 2	10	1	1
M		290	30	15 / 3	20		
L		390	45	20 / 4	30		