




Технико - технологические карты

# СЕЗОННЫЕ НАПИТКИ

Весна - лето 2023

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



# КАПУЧИНО С БАНАНОМ, ПАПАЙЕЙ И РОЗОВЫМ ПЕРЦЕМ



Эспрессо

Молоко 3,2%

Основа "Банан папайя розовый перец"

(сахар, вода питьевая очищенная, бананы свежие, перец розовый молотый, ароматизаторы пищевые: "Папайя", "Банан", регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат калия, краситель пищевой)

Паста "Черника"

(сахарная пудра, ароматизаторы, регулятор кислотности лимонная кислота, краситель экстракт клитории)

## Описание:

Сладкий, душистый напиток с насыщенным фруктовым вкусом.

## Вариант предложения:

"Попробуйте наш новый необычный напиток, душистый розовый перец отлично согревает!"

**Аллергены/непереносимости:** Сахар

**Гастропары:** Батончики Bombbar шоколад, арахис  
Сэндвич с курицей в соусе цацики  
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 и добавляем основу "Банан - папайя - розовый перец", предварительно встряхнув бутылку.
4. Добавляем эспрессо в стакан.
5. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
5. Вливаем содержимое питчера в стакан.
6. Украшаем напиток пастой "Черника".
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)				Упаковка	
		Кофе	Молоко 3,2%	Основа "банан - папйя - розовый перец"	Посыпка "черника"	Сезонный стакан	Крышка
M	max 72 °C	9	275	30	0,5	1	1
L		18	350	45	0,5	1	1
XL		27	450	60	0,5	1	1



## АЙС КАПУЧИНО С БАНАНОМ, ПАПАЙЕЙ И РОЗОВЫМ ПЕРЦЕМ

Эспрессо

Молоко 3,2%

Лёд

Основа "Банан папайя розовый перец"

(сахар, вода питьевая очищенная, бананы свежие, перец розовый молотый, ароматизаторы пищевые: "Папайя", "Банан", регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат калия, краситель пищевой)

### Описание:

Холодный кофейный напиток с нежным вкусом тропических фруктов и интересной нотой розового перца. Как душистый тутти фрутти.

### Вариант предложения:

"Попробуйте наш новый необычный напиток! Он отлично вас освежит, а классное сочетание тропических фруктов и душистого перца подарят интересные эмоции!"

**Аллергены/непереносимости:** Сахар

**Гастропары:** Сэндвич с ветчиной из индейки  
Морковный кекс  
Протеиновые батончики Bombbar

**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 стакан лёд, молоко и основу "Банан - папайя розовый - перец", предварительно встряхнув бутылку. Тщательно перемешиваем.
4. Переливаем эспрессо в стакан с ингредиентами.
5. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)				Упаковка		
		Кофе	Молоко 3,2%	Основа "банан - папйя - розовый перец"	Лёд	Пластиковый стакан	Купольная крышка	Трубочка
M	10 °C	9	225	30	80	1	1	1
L		18	275	45	130	1	1	1
XL		27	325	60	150	1	1	1



# ЛАТТЕ ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МАНГО



Эспрессо

Молоко 3,2%

Основа "Манговый десерт"

(сахар, вода питьевая очищенная, манго свежемороженый, пюре манго концентрированное, ароматизаторы пищевые, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат калия, краситель пищевой)

Паста "Ванильное печенье"

(сахарная пудра, ароматизаторы, красители E150d, E110)

## Описание:

Нежный напиток с ярким вкусом ванильного печенья и кусочками свежего манго.

## Вариант предложения:

"Если вы соскучились по напитку "Бельгийская вафля", то у вас есть прекрасная возможность насладиться похожим напитком, но с интересным вкусом!"

**Аллергены/непереносимости:** Сахар

**Гастропары:** Ванильный кукис

Печенье Sporty Fitness мультифрукт

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 и добавляем основу "Манговый десерт", предварительно встряхнув бутылку.
4. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
5. Вливаем содержимое питчера в стакан.
6. Вливаем эспрессо тонкой струйкой в центр.
7. Украшаем напиток пастой "Ванильное печенье".
8. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)				Упаковка	
		Кофе	Молоко 3,2%	Основа "манговый десерт"	Посыпка "ванильное печенье"	Сезонный стакан	Крышка
M	max 72 °C	9	275	35	0,5	1	1
L		18	350	50	0,5	1	1
XL		27	450	65	0,5	1	1



## АЙС ЛАТТЕ ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МАНГО

Эспрессо

Молоко 3,2%

Лёд

Основа "Манговый десерт"

*(сахар, вода питьевая очищенная, манго свежемороженый, пюре манго концентрированное, ароматизаторы пищевые, регулятор кислотности лимонная кислота, консервант сорбат калия, краситель пищевой)*

### Описание:

Нежный, но яркий напиток, с небольшой манговой кислинкой. Похож на чизкейк.

### Вариант предложения:

*"Этот латте как нежный манговый бисквит, обязательно попробуйте на кокосовом молоке, будет как тропический десерт!"*

**Аллергены/непереносимости:** Сахар

**Гастропары:** Батончик Chikalab со вкусом тирамису  
Сэндвич с пармезаном и базиликом  
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, добавляем в стакан лёд, молоко и основу "Манговый десерт", предварительно встряхнув бутылку. Тщательно перемешиваем.
4. Переливаем эспрессо в стакан с ингредиентами.
5. Презентуем готовый напиток гостю

Объем	t°	Ингредиенты (г)				Упаковка		
		Кофе	Молоко 3,2%	Основа "манговый десерт"	Лёд	Пластиковый стакан	Купольная крышка	Трубочка
M	10 °C	9	225	35	80	1	1	1
L		18	275	50	130	1	1	1
XL		27	325	60	150	1	1	1

# РАФ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ С МЯТОЙ



Эспрессо

Молоко 3,2%

Основа “Земляничное мороженое с мятой”

(сухой заменитель молочного продукта (патока крахмальная, масло гидрогенизированное кокосовое, казеинат натрия, стабилизатор E340, эмульгаторы E471, E451), сахар, фруктоза, ароматизаторы, добавка комплексная пищевая (подсластители E952, E954), стабилизатор - гуаровая камедь)

Паста “Киви”

(сахарная пудра, ароматизаторы, красители: E141, натуральный краситель карамельный колер)

## Описание:

Яркий, воздушный напиток со вкусом подтаявшего земляничного мороженого, с легким мятным послевкусием.

## Вариант предложения:

*"Если вы любите земляничный йогурт "Чудо", значит этот напиток для вас, а мята добавит нежной свежести на послевкусии"*

**Аллергены/непереносимости:** Сахар, казеин

**Гастропары:** Батончик Chikabar фисташковый, орео  
Сэндвич с пармезаном и базиликом  
Батончик Soj банановый

**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 и добавляем основу “Земляничное мороженое с мятой”.
4. Переливаем эспрессо в питчер.
5. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 - 1,5 см.
6. Переливаем содержимое питчера в стакан.
7. Украшаем напиток пастой “Киви”.
8. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)				Упаковка	
		Кофе	Молоко 3,2%	Основа “земляничное мороженое с мятой”	Посыпка “киви”	Сезонный стакан	Крышка
М	max 72 °C	9	275	25	0,5	1	1
L		18	350	35	0,5	1	1
XL		27	450	45	0,5	1	1





## АЙС РАФ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ С МЯТОЙ

Эспрессо

Молоко 3,2%

Лёд

Основа “земляничное мороженое с мятой”

(сухой заменитель молочного продукта (патока крахмальная, масло гидрогенизированное кокосовое, казеинат натрия, стабилизатор E340, эмульгаторы E471, E451), сахар, фруктоза, ароматизаторы, добавка комплексная пищевая (подсластители E952, E954), стабилизатор - гуаровая камедь)

### Описание:

Нежный, однородный напиток с пушистой пеной, по вкусу напоминает молочный коктейль с клубникой.

### Вариант предложения:

"Если вы сладкоежка, этот напиток точно для вас! По вкусу будет точно как клубничный молочный коктейль с шоколадным послевкусием кофе. На кокосовом молоке еще нежнее!"

**Аллергены/непереносимости:** Сахар, казеин

**Гастропары:** Батончики СНІКАВАР

Сэндвич с курицей

Шоколадные и ванильные десерты

**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 стакан блендера эспрессо, лёд, молоко и основу “Земляничное мороженое с мятой”.
4. Взбиваем содержимое блендера до однородной массы.
5. Переливаем содержимое блендера в стакан.
6. Презентуем готовый напиток гостю.

Объем	t°	Ингредиенты (г)				Упаковка		
		Кофе	Молоко 3,2%	Основа “земляничное мороженое с мятой”	Лёд	Пластиковый стакан	Купольная крышка	Трубочка
M	10 °C	9	200	20	80	1	1	1
L		18	300	30	130	1	1	1
XL		27	400	40	150	1	1	1



## ЛИМОНАД

- Маракуйя-арбуз-лайм
- Малина-фейхоа-мята
- Ананас-кокос-личи

Основа

Глиттер пищевой

Газированная вода

Лёд

### Описание:

Освежающий газированный напиток с ярким фруктовым вкусом

### Вариант предложения:

*"Если вы хотите что-то сочное, фруктовое и освежающее, возьмите лимонад. Отличный напиток для жаркой погоды."*

**Аллергены/непереносимости:** Сахар

**Гастропары:** Батончик CHICALAB с фисташкой

Творожный пончик

Сэндвич с пармезаном

**Расчетное время приготовления:** 1:30

### Технология приготовления:

1. В пластиковый стакан по весам добавляем лёд.
2. Так же по весам добавляем основу.
3. Высыпаем из пакетика глиттер.
4. Наливаем нужное количество воды.
5. Хорошо перемешиваем все барной ложкой.
6. Закрываем крышкой, ставим трубочку.
7. Презентуем готовый напиток гостю.

Объём	t°	Компоненты				Упаковка		
		Основа (г)	Глиттер (кол-во пакетиков)	Лёд (г)	Газированная вода (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
M	10°C	40	1	80	200	1	1	1
L		55	2	130	250			
XL		70	2	150	350			





- Маракуйя-арбуз-лайм
- Малина-фейхоа-мята
- Ананас-кокос-личи

Эспессо

Основа

Глиттер пищевой

Газированная вода

Лёд

### Описание:

Холодный кофе на газированной основе с ярким фруктовым вкусом.

### Вариант предложения:

«Этот напиток хорошо подойдёт, если хотите освежающий кофе с яркими вкусом.»

**Аллергены/непереносимости:** Сахар

**Гастропары:** Кукис шоколадный или ванильный  
Морковный кекс  
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. В пластиковый стакан по весам добавляем лёд.
4. Так же по весам добавляем основу.
5. Высыпаем из пакетика глиттер.
6. Наливаем нужное количество воды.
7. Хорошо перемешиваем все барной ложкой и сверху на лёд вливаем эспрессо.
8. Закрываем крышкой, ставим трубочку.
9. Презентуем готовый напиток гостю.

Объём	t°	Компоненты					Упаковка		
		Кофе (г)	Основа (г)	Глиттер (кол-во пакетиков)	Лёд (г)	Газированная вода (г)	Пластиковый стакан (ВЗЛП)	Крышка с фиксатором (ВЗЛП)	Трубочка
M	10°C	9	35	1	80	175	1	1	1
L		18	50	2	130	225			
XL		27	65	2	150	275			