

**MANUAL DE OPERACIÓN  
DE EQUIPOS DE BARRA DE  
GUILLERMINA REFUGIO GASTRONÓMICO**

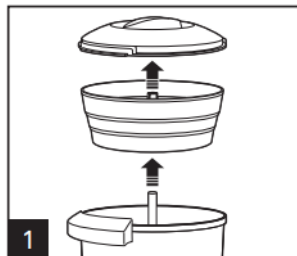


## Índice

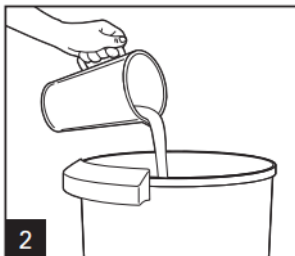
GUÍA DE USO DE MÁQUINA HAMILTON BEACH.....	1
Preparación de café.....	1
Para volver a calentar el café .....	2
GUÍA DE USO DE MÁQUINA DE CAFÉ BREVILLE.....	3
Preparación de ESPRESSO.....	3
Texturización de la LECHE.....	5
CAFÉS Y LATTES CALIENTES.....	6
Preparación de CAFÉ AMERICANO.....	6
Preparación de CAPUCCINO .....	7
Preparación de LATTE.....	8
Preparación de CHAI LATTE.....	9
Preparación de CAFÉ CHAI LATTE.....	10
Preparación de MATCHA LATTE.....	11
Preparación de CAFÉ MATCHA LATTE.....	12
GUÍA DE USO DE AEROCINO 4 NESPRESSO .....	14
Texturización de la LECHE FRÍA.....	15
CAFÉS Y LATTES FRÍOS.....	16
Preparación de CAFÉ AMERICANO FRÍO (COLD BREW) .....	16
Preparación de COLD BREW LATTE.....	17
Preparación de LATTE FRÍO .....	18
BEBIDAS NATURALES.....	19
Concentrado de JAMAICA.....	19
Bebida de JAMAICA CON LIMA Y HIERBABUENA.....	20
Bebida de JAMAICA.....	21
Bebida de LIMONADA.....	22
Bebida de NARANJADA.....	23
Bebida de LIMONADA DE FRESA CON CHÍA.....	24
SMOOTHIES .....	25
BANANANUT.....	25
BERRY IN LOVE .....	26
SINERGIA .....	27

## GUÍA DE USO DE MÁQUINA HAMILTON BEACH

### Preparación de café



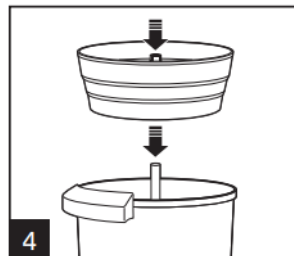
**1** Remueva la tapa, canastilla de café, y varilla.



**2** Llene la cafetera al nivel de agua deseado. Debe de preparar un mínimo de 15 tazas. No supere la línea de 45 tazas al llenar.



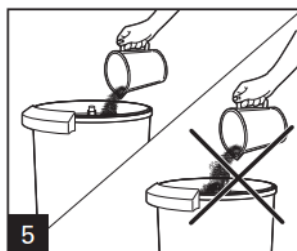
**3** Canastilla de café (para ayudar a mantener las partículas pequeñas de café molido se esparza).



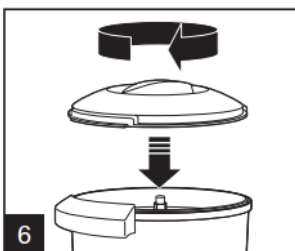
**4** Asegúrese de que la varilla esté correctamente ajustada a la unidad de calefacción en el centro, ya que de lo contrario es posible que la cafetera no filtre.

*Tabla de gramos de café por taza*

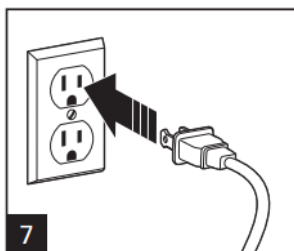
Tazas	Café molido en gr
1	7
15	105
25	175
35	245
45	315



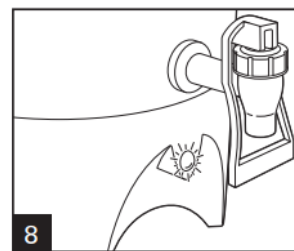
**5** Coloque el café molido en la canastilla. No derrame café molido en la varilla.



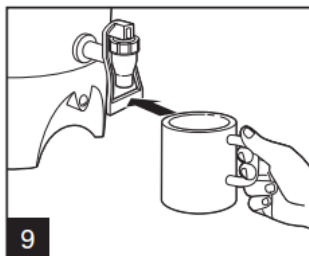
**6** Vuelva a colocar la tapa.



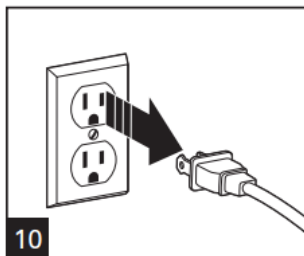
**7** **NOTIFICACIÓN:** Para evitar daños, no enchufe cuando no haya líquido adentro.



**8** La cafetera de café se detendrá automáticamente cuando la preparación del café finalice, y la luz que indica que está preparado brillará. Espere aproximadamente un minuto por taza durante la preparación.



**NOTA:** Para evitar atascar el sello del tanque de café/conjunto del filtro con café molido, no incline la cafetera para dispensar el café.



Desenchufe.

**NOTA:** Si va a mantener café caliente por un largo período, remueva la canastilla de café y la varilla cuando el ciclo se complete (después de que encienda la luz roja). Esto evitará que afecte el sabor del café.

#### Para volver a calentar el café

1. Remueva la canastilla de café y la varilla.
2. Ajuste la tapa en su lugar.
3. Conecte la máquina.
4. Deje conectado entre 20 y 60 mins dependiendo de la cantidad de café restante.

**NOTA:** No vuelva a calentar si hay menos de 20 tazas en cafetera.

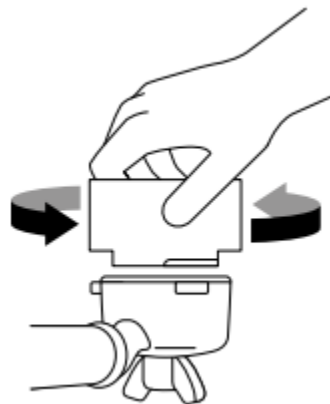
## GUÍA DE USO DE MÁQUINA DE CAFÉ BREVILLE

### Preparación de ESPRESSO

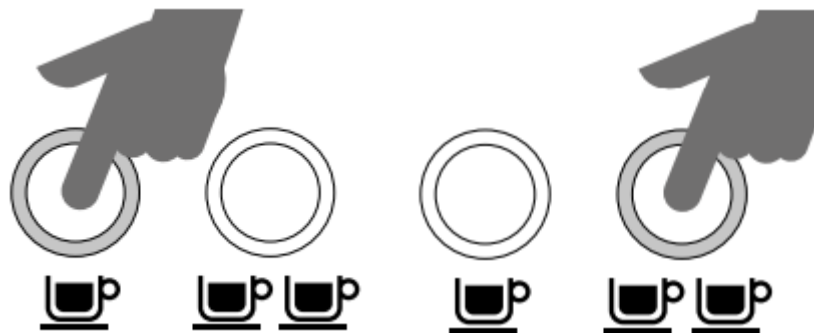
1. Seleccionar el tamaño del filtro.  
Simple: un shot de espresso.  
Doble: dos shots de espresso.



2. Moler el café presionando el portafiltro con el interruptor de activación del molido.
3. Prensar el portafiltro en el grupo.



4. Extraer el shot de spresso.  
Una taza: un shot de espresso.  
Dos tazas: dos shots de espresso.



Nota:

Para una correcta extracción la aguja debe de estar dentro del Rango de Espresso



El flujo comienza después de entre 8 y 12 segundos.

La extracción tarda de 25 a 30 segundos.

## Texturización de la LECHE

1. Purgar el vaporizador (para sacar residuos) usando el selector STEAM/HOT WATER (VAPOR/AGUA CALIENTE) que está a la derecha.
  - a. Seleccionar Steam.
  - b. Dejar que saque vapor.
  - c. Dejar en espera.



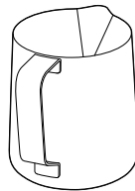
Nota:

El vaporizador estará listo para usarse cuando deje de salir agua y residuos y únicamente salga vapor

2. Llenar la taza con leche.

Nota:

Para UNA TAZA llenar a 1/3 de su capacidad

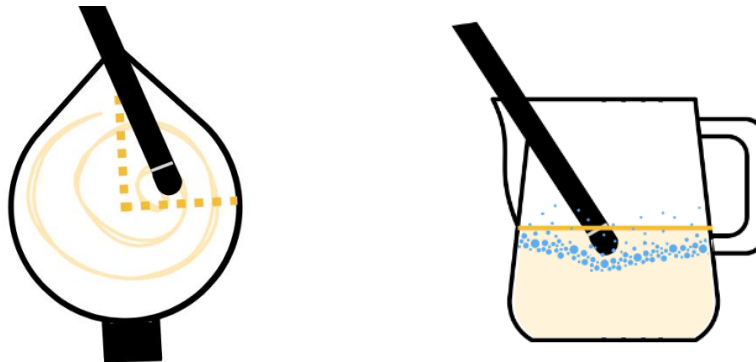


3. Acomodar la jarra y el vaporizador al nivel de la leche para crear espuma en caso de ser necesario.
4. Seleccionar Steam (Vapor) y crear suficiente espuma.
5. Sumergir el vaporizador 1.5 CM por debajo del nivel de la leche para texturizar y calentar.

Nota:

Es importante asegurarse que la leche este girando para poder llegar a la texturización correcta. Calentar hasta que la jarra esté muy caliente como para no tocarla (30-60 sgds).

Se recomienda usar la siguiente posición para texturizar la leche:



6. Purgar y limpiar vaporizador al finalizar la texturización.

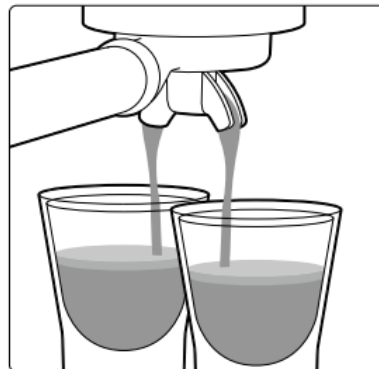
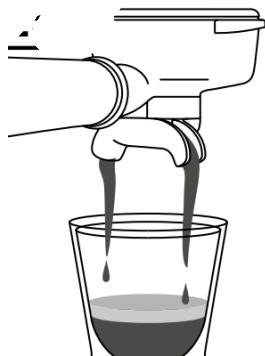
## CAFÉS Y LATTES CALIENTES

### Preparación de CAFÉ AMERICANO

1. Llenar 3/4 de TAZA con agua caliente.



2. Moler y prensar café.
3. Extraer el shot de Espresso a la Demitasse (taza de Espresso).



Nota:

Para una taza de Americano: un shot de espresso.  
Para dos tazas de Americano: dos shots de espresso.

4. Servir la taza de café Americano sobre plato cafetero con cuchara.





## Preparación de CAPUCCINO

1. Moler y prensar café.
2. Extraer el shot de Espresso a la Demitasse (taza de Espresso).
3. Espumar y texturizar la leche.
4. Verter la leche en la taza lentamente.



5. Verter el shot de Espresso.



6. Decorar con Canela.



7. Servir la taza de Capuccino sobre plato cafetero con cuchara.

## Preparación de LATTE

1. Moler y prensar café.
2. Extraer el shot de Espresso a la Demitasse (taza de Espresso).
3. Texturizar la leche.

Nota:

EL LATTE NO LLEVA ESPUMA, omitir el proceso de espumado.

4. Echar el shot de Espresso en la taza.



5. Verter la leche caliente y texturizada en la taza.



6. Arte Latte

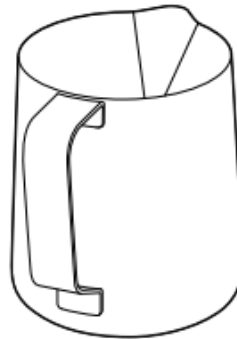


7. Servir Café Latte sobre plato cafetero con cuchara.



## Preparación de CHAI LATTE

1. Texturizar la leche.
2. Echar 1/2 de sobre de Té Chai dentro de la taza para espumar.



3. Volver a texturizar la leche hasta mezclar el Té Chai por completo.



4. Verter Chai Latte en la taza.
5. Servir Café Latte sobre plato cafetero con cuchara.

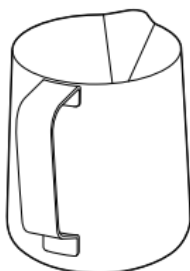


## Preparación de CAFÉ CHAI LATTE

1. Moler y prensar café.
2. Extraer el shot de Espresso a la Demitasse (taza de Espresso).
3. Preparar Chai Latte (Seguir indicaciones de preparación Chai Latte).

Nota:

Dejar el Chai Latte en la taza de acero.



4. Echar el shot de Espresso en la taza.



5. Verter Chai Latte en la taza.



6. Arte Chai Latte



7. Servir Café Chai Latte sobre plato cafetero con cuchara.

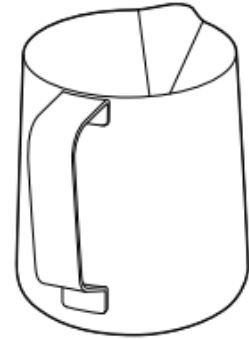


## Preparación de MATCHA LATTE

1. Texturizar la leche.
2. Echar 2 cucharadas de matcha dentro de la taza para espumar.

NOTA:

Se debe de usar la cuchara especial para matcha.



3. Volver a texturizar la leche hasta mezclar el Matcha por completo.



4. Verter Matcha Latte en la taza.
5. Servir Matcha Latte sobre plato cafetero con cuchara.

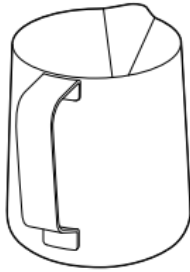


## Preparación de CAFÉ MATCHA LATTE

1. Moler y prensar café.
2. Extraer el shot de Espresso a la Demitasse (taza de Espresso).
3. Preparar Matcha Latte (Seguir indicaciones de preparación de Matcha Latte).

Nota:

Dejar el Matcha Latte en la taza de acero.



4. Echar el shot de Espresso en la taza.



5. Verter Chai Latte en la taza.





6. Arte Café Matcha Latte

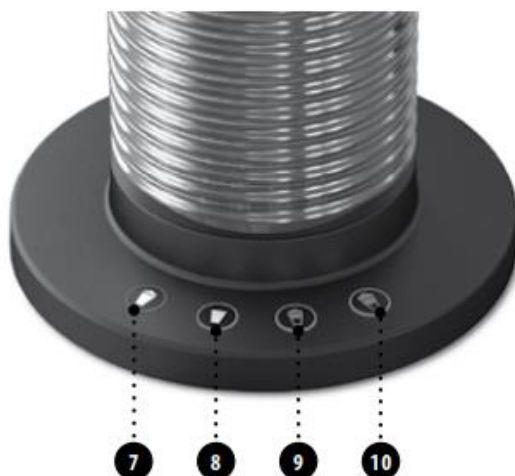


7. Servir Café Chai Latte sobre plato cafetero con cuchara.



## GUÍA DE USO DE AEROCCINO 4 NESPRESSO

\*Para encender presione cualquier botón



7. LECHE FRÍA Y ESPUMADO SUAVE

8. LECHE CALIENTE

9. LECHE CALIENTE Y ESPUMADO MEDIO

10. LECHE CALIENTE Y ESPUMADO DENSO

### NOTA:

Todos los procesos de la texturización de la leche con la lanceta pueden ser sustituidos con el AEROCCINO 4 NESPRESSO



## Texturización de la LECHE FRÍA

1. Asegurarse que el imán esté correctamente colocado dentro del AEROCCINO



2. Echar la leche en el AEROCCINO

NOTA: Se debe llenar al nivel máximo para la mayoría de las bebidas frías, en algunas ocasiones se llenará a un nivel menor.

3. Presionar BOTÓN 7 el cual se ilumina de azul.
4. Espere a que el ciclo termine.

## CAFÉS Y LATTES FRIOS

### Preparación de CAFÉ AMERICANO FRÍO (COLD BREW)

#### NOTA:

El Cold Brew tiene un proceso de extracción especial con el que de momento no se cuenta, por lo que se sigue el mismo proceso de elaboración que el de un café americano frío.

1. Moler y prensar café.
2. Extraer el shot de Espresso a la Demitasse (taza de Espresso).
3. Preparar vaso de vidrio mediano con hielo y agua.

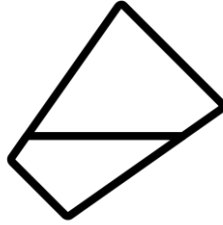


4. Echar el shot de espresso al vaso con hielo y agua.

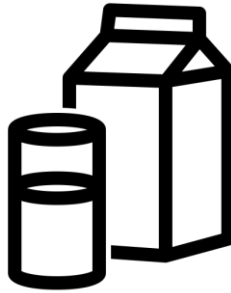


## Preparación de COLD BREW LATTE

1. Moler y prensar café.
2. Extraer el shot de Espresso a la Demitasse (taza de Espresso).
3. Preparar vaso de vidrio mediano con agua a un nivel medio bajo.



4. Texturizar la leche fría, llenar el AEROCINO al NIVEL MÍNIMO.
5. Echar leche al vaso con agua.

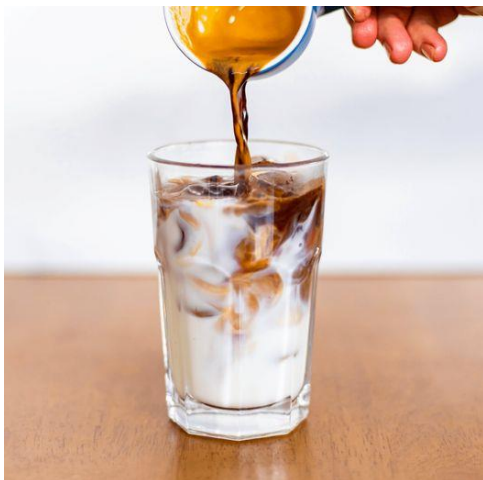


6. Agregar hielo.
7. Echar el shot de espresso.

### NOTA:

Se debe de echar el shot de espresso con delicadeza para que quede en la superficie de la bebida.

8. La bebida está lista para entregar



## Preparación de LATTE FRÍO

1. Texturizar la leche fría, llenar el AEROCINO al NIVEL MÁXIMO.
2. Moler y prensar café.
3. Extraer el shot de Espresso a la Demitasse (taza de Espresso).
4. Preparar vaso de vidrio mediano.
5. Echar el shot de espresso en el vaso.



6. Echar hielo y enseguida...
7. Echar la leche fría y texturizada al vaso. La bebida está lista para entregar.

### NOTA:

La leche debe de vertirse cuidadosamente y sobre el hielo para lograr la presentación deseada.



8. La bebida está lista para entregar



## BEBIDAS NATURALES

### Concentrado de JAMAICA

#### NOTA:

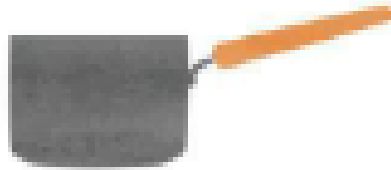
Usando las medidas que se dan a continuación se debe obtener UN LITRO DE CONCENTRADO DE JAMAICA.

#### *Ingredientes:*

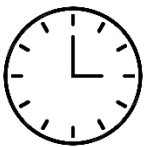
Flor de Jamaica	0.217 kg.
Agua natural	2.450 Lt.

#### *Proceso de preparación:*

1. Colocar el Bowl para hervir sobre la báscula.
2. Pesar correctamente los ingredientes dentro del bowl.



3. Poner a hervir la flor de Jamaica dentro del agua.



Dejar 20 minutos

4. Dejar enfriar
5. Colar el concentrado de Jamaica del Bowl al bote de Litro.
6. Refrigerar el concentrado de Jamaica para prolongar su tiempo de vida.

## Bebida de JAMAICA CON LIMA Y HIERBABUENA

### NOTA:

El proceso de elaboración para esta bebida está diseñado para UN VASO DE JAMAICA CON LIMA Y HIERBABUENA.

<i>Ingredientes:</i>		<i>para 1 vaso</i>	<i>para 3 vasos (1Lt)</i>
Concentrado de Jamaica	0.030 Lt.	30 Mlts	90 Mlts
Agua Natural	0.301 Lt.	301 Mlts	903 Mlts
Hierbabuena	0.002 Kg.	2 Gr	6 Gr
Lima/Limón	0.016 Lt	16 Mlts	47 Gr
Azúcar	0.025 Kg	25 Gr	75 Gr

### *Proceso de preparación:*

1. Colocar el vaso de licuadora sobre la báscula.
2. Pesar correctamente los ingredientes dentro del vaso de la licuadora.



3. Licuar el agua con el concentrado y los demás ingredientes.

### NOTA:

Colocar la hierbabuena de último para que no se ensucie el agua.

4. Preparar vaso con hielo.



5. Servir el vaso de Jamaica con Lima y Hierbabuena.

## Bebida de JAMAICA

### *Ingredientes:*

	<i>para 1 vaso</i>		<i>para 3 vasos (1Lt)</i>
Concentrado de Jamaica	0.030 Lt.	30 Mlts	90 Mlts
Agua Natural	0.301 Lt.	301 Mlts	903 Mlts
Azúcar	0.019 Kg	19 Gr	57 Gr

### *Proceso de preparación:*

1. Colocar el vaso sobre la báscula.
2. Pesar correctamente los ingredientes dentro del vaso de la licuadora.



3. Licuar los ingredientes
4. Preparar vaso con hielo.



5. Servir el vaso de JAMAICA.

## Bebida de LIMONADA

### *Ingredientes:*

	<i>para 1 vaso</i>		<i>para 3 vasos (1Lt)</i>
Concentrado de Limón	0.025 Lt.	25 Mlts	75 Mlts
Agua Natural	0.301 Lt.	301 Mlts	903 Mlts
Azúcar	0.023 Kg	23 Gr	69 Gr

### *Proceso de preparación:*

1. Colocar el vaso sobre la báscula.
2. Pesar correctamente los ingredientes dentro del vaso de la licuadora.



3. Licuar los ingredientes
4. Preparar vaso con hielo.



5. Servir el vaso de LIMONADA.



## Bebida de NARANJADA

### *Ingredientes:*

	<i>para 1 vaso</i>	<i>para 3 vasos (1Lt)</i>
Concentrado de Naranja	0.175 Lt.	175 Mlts
Agua Natural	0.301 Lt.	301 Mlts
Azúcar	0.019 Kg	19 Gr

### *Proceso de preparación:*

1. Colocar el vaso sobre la báscula.
2. Pesar correctamente los ingredientes dentro del vaso de la licuadora.



3. Licuar los ingredientes
4. Preparar vaso con hielo.



5. Servir el vaso de JAMAICA.

## Bebida de LIMONADA DE FRESA CON CHÍA

### *Ingredientes:*

		<i>para 1 vaso</i>	<i>para 3 vasos (1Lt)</i>
Fresa	0.074 Kg	74 Gr	223 Gr
Agua Natural	0.297 Lt	297 Mlts	891 Mlts
Limón	0.022 Lt	22 Mlts	66 Gr
Azúcar	0.026 Kg	26 Gr	78 Gr
Chía (semillas)	0.004 Kg	4 Gr	4Gr * Vaso

### *Proceso de preparación:*

1. Colocar el vaso de licuadora sobre la báscula.
2. Pesar correctamente los ingredientes dentro del vaso de la licuadora.

Agua + Fresa + Limón + Azúcar



3. Licuar los ingredientes.
4. Preparar vaso con hielo.
5. Agregar las semillas de Chía dentro del vaso.



6. Verter los ingredientes licuados en el vaso.
7. Servir el vaso de Limonada de Fresa con Chía.

## SMOOTHIES

### BANANANUT

#### *Ingredientes:*

Plátano	0.170 Kg	170 Gr
Nutella	0.022 Kg	22 Gr
Hershey's Cacao en Polvo	0.003 Kg	3 Gr
Leche (Preguntar al cliente)	0.073 Lt	73 Mlts
Hielo	0.214 Kg	214 gr

#### *Proceso de preparación:*

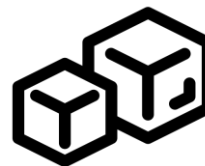
1. Colocar el vaso de licuadora sobre la báscula.
2. Pesar correctamente los ingredientes dentro del vaso.



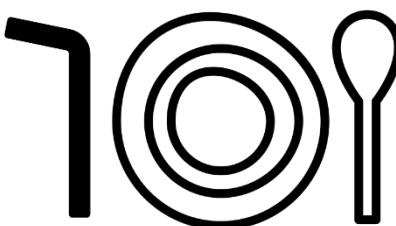
3. Agregar los ingredientes dentro del vaso de la licuadora

Nota: El hielo se agrega después de licuar los demás ingredientes y los ingredientes congelados se agregan primero para que se licúe más rápido.

4. Agregar el hielo dentro del vaso de la licuadora en la cantidad correcta y licuarlo.



5. Servir Smoothie Banana Nut



## BERRY IN LOVE

### *Ingredientes:*

Wilberries congelados	0.115 Kg	115 Gr
Plátano	0.070 Kg	70 Gr
Azúcar	0.020 Kg	20 Gr
Leche (Preguntar al cliente)	0.075 Lt	75 Mlts
Hielo	0.150 Kg	150 Gr

### *Proceso de preparación:*

1. Colocar el vaso de licuadora sobre la báscula.
2. Pesar correctamente los ingredientes dentro del vaso.



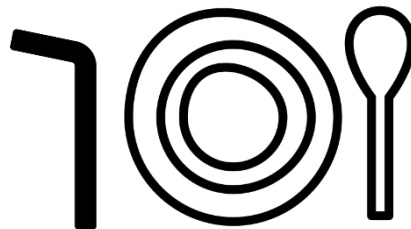
3. Agregar los ingredientes dentro del vaso de la licuadora.

Nota: El hielo se agrega después de licuar los demás ingredientes y los ingredientes congelados se agregan primero para que se licúe más rápido.

4. Agregar el hielo dentro del vaso de la licuadora en la cantidad correcta y licuarlo.



5. Servir Smothie Berrie In Love.
6. Decorar con coco rallado

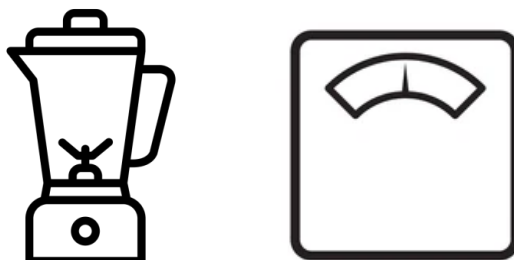


## SINERGIA

Manzana verde	0.025 Kg	25 Gr
Peanut Butter	0.025 Kg	25 Gr
Plátano	0.125 Kg	125 Gr
Coco rayado	0.015 Kg	15 Gr
Canela en polvo	0.001 Kg	1 Gr
Concentrado de Guayaba	0.065 Kg	65 Gr
Azúcar	0.013 Kg	13 Gr
Leche (Preguntar al cliente)	0.080 Lt	80 Mlts
Hielo	0.163 Kg	163 Gr

### Proceso de preparación:

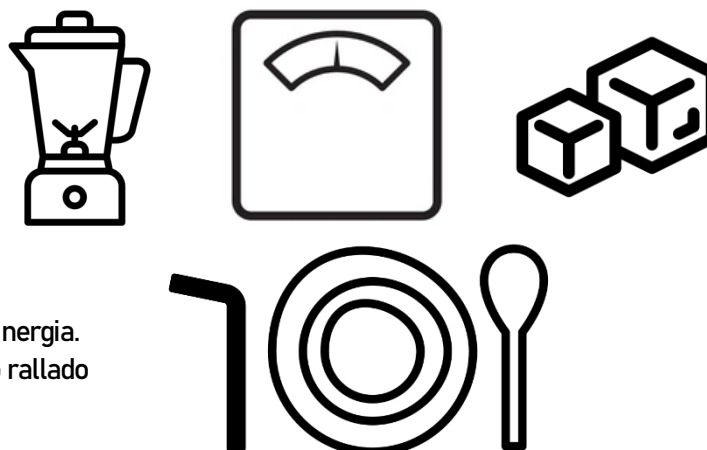
1. Colocar el vaso de licuadora sobre la báscula.
2. Pesar correctamente los ingredientes dentro del vaso.



3. Agregar los ingredientes dentro del vaso de la licuadora

Nota: El hielo se agrega después de licuar los demás ingredientes y los ingredientes congelados se agregan primero para que se licúe más rápido.

4. Agregar el hielo dentro del vaso de la licuadora en la cantidad correcta y licuarlo.



5. Servir Smoothie Sinergia.
6. Decorar con coco rallado