



FLUJOS DE TRABAJO DE ARTESANÍA

MÉTODOS Y EQUIPOS DE PREPARACIÓN

PREPARACIÓN CLOVER®



RECETA

TALLA	CAFÉ
CORTO	26 gramos
ALTO	40g
GRANDE	50 g

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Pesar y moler	§ Pesar el café en una taza dosificadora	§ Asegura la proporción correcta
	§ Moler el café en una taza dosificadora separada	§ Evita mezclar frijoles con jardines
Elaborar cerveza	§ Seleccione el tipo y tamaño de café con el botón derecho esfera lateral	§ Inicia y comienza el ciclo de preparación correcto
	§ Presione "preparar"	§ Garantiza la seguridad del barista
	§ Coloque la jarra debajo del surtidor	§ Evita daños en la máquina.
	§ Vierta los terrenos en la cámara sin golpear	§ Comienza el chorro de agua
	§ taza en maquina	§ Remojar los posos y remover
	§ Presiona "continuar"	§ reduce la calidad
	§ Doble suavemente los terrenos en agua durante diez segundos usando un batidor	
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Finalizar	§ Vierta el café en una taza o recipiente caliente	§ Mantiene el café caliente
	§ Traspaso a consolidación para enchapado	§ Consolida pedido para entrega al cliente



FLUJOS DE TRABAJO DE ARTESANÍA

MÉTODOS Y EQUIPOS DE PREPARACIÓN

CHEMEX®



RECETA

AGUA DE CAFÉ

45g

720 gramos

PUNTOS CLAVE DEL FLUJO DE TRABAJO		RAZONES POR LAS CUALES	
Pesar y moler	§ Pesar el café en una taza dosificadora	§	Asegura la proporción correcta
	§ Moler el café en una taza dosificadora separada	§	Evita mezclar frijoles con granos
Preparar	§ Filtro abierto entre las dos primeras capas para hacer un bolsillo	§	Garantiza una extracción uniforme
	§ Coloque el filtro en Chemex con el lado de la triple capa cubriendo el pico	§	Elimina el exceso de fibra del filtro para una taza limpiadora
	§ Enjuague el filtro con agua caliente		
	§ Vierta el agua del Chemex (mantenga el filtro adentro)		
	§ Coloque Chemex en escala		
Florecer	§ Agregue café recién molido en el filtro prehumedecido y báscula de tara	§	Garantiza una correcta extracción.
	§ Con una tetera de cuello de cisne, humedezca uniformemente los posos con una pequeña cantidad de agua (80-100 g)		
	§ Espere 30 segundos		
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.			
Elaborar cerveza	§ Verter agua uniformemente a 380 g.	§	Garantiza un contacto adecuado con el agua.
	§ Permita que el café se elabore durante 30 segundos.		tiempo para la calidad del café
	§ Verter agua uniformemente hasta 720 g		
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.			
Finalizar	§ Deseche el filtro una vez que el café termine de prepararse.	§	Mantiene el café caliente
	§ Vierta el café en una taza o recipiente caliente	§	Consolida el pedido de entrega al cliente
	§ Traspaso a consolidación para enchapado		



FLUJOS DE TRABAJO DE ARTESANÍA

MÉTODOS Y EQUIPOS DE PREPARACIÓN

PRENSA DE CAFÉ



RECETA

TALLA	CAFÉ
4-TAZA	20g
8-TAZA	54 gramos

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Pesar y moler	§ Pesar el café en una taza dosificadora	§ Asegura la proporción correcta
	§ Moler el café en una taza dosificadora separada	§ Evita mezclar frijoles con jardines
Elaborar cerveza	§ Añadir el café recién molido en el cámara de preparación de prensa de café	§ Se asegura de que todos los motivos estén húmedo para una extracción uniforme
	§ En un movimiento giratorio, llene la prensa de café con agua caliente agua (195°-205°) hasta la parte superior de la banda de metal	§ Garantiza el agua adecuada tiempo de contacto
	§ Coloque el émbolo del filtro en la parte superior de la prensa	
	§ Temporizador de inicio durante cuatro minutos	
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Finalizar	§ A los cuatro minutos, presione lentamente el émbolo	§ Mantiene el café caliente
	§ Vierta el café en una taza o recipiente caliente	§ Consolida pedido para
	§ Traspaso a consolidación para enchapado	entrega al cliente



FLUJOS DE TRABAJO DE ARTESANÍA

MÉTODOS Y EQUIPOS DE PREPARACIÓN

VERTIDO MODBAR®



RECETA

TALLA	CAFÉ
CORTO	15g
ALTO	22 gramos
GRANDE 30 g	

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Pesar y moler	§ Pesar el café en una taza dosificadora	§ Asegura la proporción correcta
	§ Moler el café en una taza dosificadora separada	§ Evita mezclar frijoles con granos
Preparar	§ Doble un filtro de papel #4 a lo largo de la costura y colóquelo en el vertido sobre cono	§ Garantiza una extracción uniforme
	§ Coloque una taza o recipiente caliente debajo del cono	§ Elimina el exceso de fibra del filtro para una taza limpiadora
	§ Filtro prehumedecido	
Florecer	§ Agregue café molido al filtro prehumedecido y asegúrese de que los terrenos estaban uniformemente	§ Garantiza una correcta extracción.
	§ Presionar el botón que corresponda al tamaño correcto. § Mientras sostiene el cabezal de preparación, distribuya manualmente	
	Riegue uniformemente asegurándose de que todo el café molido esté saturado.	
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Elaborar cerveza	§ Vuelva a colocar el cabezal de preparación en el soporte. El agua restante se dispensará	§ Garantiza la calidad del café.
Finalizar	§ Traspaso a consolidación para enchapado	§ Mantiene el café caliente
	§ Descartar filtro	§ Consolida el pedido de entrega al cliente



FLUJOS DE TRABAJO DE ARTESANÍA

MÉTODOS Y EQUIPOS DE PREPARACIÓN

SIFÓN



RECETA

AGUA DE CAFÉ

25g

385 gramos

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Pesar y moler	§ Pesar 25 g de café en un vaso dosificador	§ Asegura la proporción correcta
	§ Moler el café en una taza dosificadora separada	§ Evita mezclar frijoles con motivos
Preparar	§ Llene la cámara de preparación inferior con 385 g de agua caliente.	§ Asegura la proporción correcta
	§ Atornillar la pantalla con el filtro de papel y colocar en el vidrio superior	§ Garantiza la seguridad del barista
Calor	§ Coloque la cámara superior sin apretar sobre la cámara inferior	§ Asegura correcto
	§ Coloque la cámara de preparación inferior llena en el quemador configurado en alto	§ la temperatura
		§ Garantiza la seguridad del barista
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Elaborar cerveza	<ul style="list-style-type: none">• Asegure la parte superior cuando haya un flujo constante de burbujas• Permita que el agua se transfiera desde la cámara inferior a la superior• Inicie un cronómetro contando hacia adelante• Agregue café recién molido y doble los posos en agua 4 veces	§ Garantiza el agua adecuada tiempo de contacto para cafe
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Agitar	• A los 45 segundos, revuelva suavemente el suelo cuatro veces.	§ Empapa suelos y libera aceites
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Dibujar hacia abajo	<ul style="list-style-type: none">• A los 90 segundos, apagar el quemador.• Revuelva suavemente cuatro veces a medida que el café comience a bajar	§ Garantiza extracciones adecuadas
Finalizar	§ Una vez que todos los filtros de café regresen a la cámara inferior, retire la cámara superior inclinándola suavemente y girándola	§ Mantiene el café caliente
	§ Decantar el café recién preparado en una taza o recipiente tibio § Entregar a la consolidación para emplatar	§ Consolida el pedido de entrega al cliente



FLUJO DE TRABAJO DE ARTESANÍA

MÉTODOS Y EQUIPOS DE PREPARACIÓN

ESPRESSO ÁGUILA NEGRA



RECETA

APORTE

PRODUCCIÓN

18g

36 gramos

PUNTOS CLAVE DEL FLUJO DE TRABAJO

RAZONES POR LAS CUALES

Preparar cesta § Retire el portafiltro del cabezal del grupo y limpie
con una toalla limpia y seca
§ No aclarar con agua

§ Contribuye a la limpieza
y calidad del café

Dosis § 18 g café de molinillo

§ Mantiene los estándares de recetas
y asegura la consistencia

Apisonar § Coloque el portafiltro sobre un tapete de mostrador o soporte de apisonamiento
§ Presione hacia abajo con una presión firme y constante

§ Garantiza una cama de preparación uniforme.
y extraído uniformemente
Café expés

Pasar un trapo § Tierras sueltas fuera del borde del portafiltro

§ Contribuye a la limpieza

Insertar portafiltro § Preparar inmediatamente
en cabeza de grupo § Observar el tiempo de vertido: 24-29 segundos

§ Asegura la calidad del espresso

Leche al vapor § A temperatura

§ Garantiza la calidad de la leche.

Terminar y limpiar § Servir o combinar con otros ingredientes

§ Garantiza alta calidad,
bebidas artesanales

§ Retire el portafiltro y elimine el café
jardines

§ Devuelva el portafiltro al cabezal del grupo para mantenerlo caliente



FLUJOS DE TRABAJO DE ARTESANÍA

MÉTODOS Y EQUIPOS DE PREPARACIÓN

EXPRESO MODBAR™



RECETA

APORTE

PRODUCCIÓN

18g

36 gramos

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Preparar cesta	§ Retire el portafiltro del cabezal del grupo y límpielo con una toalla limpia y seca	§ Contribuye a la limpieza y calidad del café
	§ No aclarar con agua	
Dosis	§ 18 g café de molinillo	§ Mantiene los estándares de recetas y garantiza la consistencia.
Apisonar	§ Coloque el portafiltro sobre un tapete de mostrador o soporte de apisonamiento	§ Asegura una cama de preparación uniforme y
	§ Presione hacia abajo con una presión firme y constante	espresso extraído uniformemente
Pasar un trapo	§ Tierras sueltas fuera del borde del portafiltro	§ Contribuye a la limpieza
Inserte el portafiltro en la cabeza del grupo	§ Preparar inmediatamente	§ Asegura la calidad del espresso
	§ Tirar de la empuñadura hacia abajo hasta el tope para flujo controlado	
observar verter tiempo	§ Observar el tiempo de vertido: 24-29 segundos	§ La máquina Mod Bar Espresso no se detendrá automáticamente en un volumen específico como otras máquinas de espresso.
	§ Apague manualmente el flujo cuando el espresso alcance un volumen de 2 oz.	
Terminar y limpiar	§ Sirva o combine con otros ingredientes	§ Garantiza bebidas artesanales de alta calidad.
	§ Quite el portafiltro y elimine el café molido § Regrese el portafiltro al cabezal del grupo para mantenerlo caliente	