

Arhivo PDF original: [Link](#)

Página 1

CRAFT WORKFLOWS: CLOVER® BREWING

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Pesar y moler	<ul style="list-style-type: none">• Moler el café en una taza dosificadora separada.	<ul style="list-style-type: none">• Asegura la proporción correcta• Evita mezclar granos enteros y café molido
Elaboración	<ul style="list-style-type: none">• Seleccione el tipo y tamaño de café usando la esfera lateral• Presione: "brew"• Coloque la jarra debajo del surtidor• Presione: "continue"• Remoje suavemente los granos en agua durante diez segundos usando un batidor	<ul style="list-style-type: none">• Inicia y comienza el ciclo de preparación correcto• Garantiza la seguridad del barista• Evita daños en la máquina• Comienza el chorro de agua• Remojar y remover los granos reduce la calidad
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Finalizar	<ul style="list-style-type: none">• Vierta el café en una taza o recipiente caliente• Traspaso o consolidación para emplatado	<ul style="list-style-type: none">• Mantiene el café caliente.• Consolida pedido para entrega al cliente

RECETA

| **TAMAÑO** | **CAFÉ** | | SHORT | 26g | | TALL | 40g | | GRANDE | 50g |

Página 2

CRAFT WORKFLOWS: CHEMEX®

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Pesar y moler	<ul style="list-style-type: none">• Moler el café en una taza dosificadora separada.	<ul style="list-style-type: none">• Asegura la proporción correcta• Evita mezclar granos enteros y café molido
Prepar	<ul style="list-style-type: none">• Filtro abierto entre las primeras capas para hacer un bolsillo• Coloque el filtro en Chemex con el lado de la trimple capa cubriendo el pico• Enjuague el filtro con agua caliente• Vierta el agua del Chemex (mantega el filtro dentro)• Coloque Chemex en escala	<ul style="list-style-type: none">• Garantiza una extracción uniforme• Elimina el exceso de fibra del filtro para una taza limpiadora

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Eclosión	<ul style="list-style-type: none"> • Agregue café recién molido en el filtro prehumedecido y con la báscula tare a cero • Con una tetera, humedezca uniformemente los granos con una pequeña cantidad de agua (80-100g) • Espere 30 segundos 	<ul style="list-style-type: none"> • Garantiza una correcta extracción
Tómese el tiempo para conectar con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Finalizar	<ul style="list-style-type: none"> • Deseche el filtro una vez que el café termine de prepararse • Vierta el café en una taza o recipiente caliente • Traspaso o consolidación para emplatado 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantiene el café caliente. • Consolida pedido para entrega al cliente

RECETA

CAFÉ	AGUA
45g	720g

Página 3

CRAFT WORKFLOWS: COFFEE PRESS

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Pesar y Moler	<ul style="list-style-type: none"> • Pesar el café en una taza dosificadora • Moler el café en una taza dosificadora separada 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegura la proporción correcta • Evita mezclar granos y café molido

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Elaboración	<ul style="list-style-type: none">• Añadir el café recién molido en la cámara de preparación de la prensa de café	<ul style="list-style-type: none">• Se asegura de que todos los granos estén humeods para una extracción unfirmoe• Garantiza el agua y tiempo de contacto adecuados
Tómese el tiempo para conectar con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Finalizar	<ul style="list-style-type: none">• A los cuatro minutos, presione lentamente el émbolo• Vierta el café en una taza o recipiente caliente• Traspaso o consolidación para emplatado	<ul style="list-style-type: none">• Mantiene el café caliente• Consolida pedido para entrega al cliente

RECETA

TAMAÑO	CAFÉ
4-TAZAS	20g
8-TAZAS	54g

Página 4

CRAFT WORKFLOWS: MODBAR® POUR OVER

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
------------------	--------------	------------------------

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Pesar y Moler	<ul style="list-style-type: none"> • Pesar el café en una taza dosificadora • Moler el café en una taza dosificadora separada 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegura la proporción correcta • Evita mezclar granos enteros y café molido
Preparar	<ul style="list-style-type: none"> • Doble un filtro de papel #4 a lo largo de la costura y colóquelo en el Pour Over Cone • Coloque una taza o recipiente caliente debajo del cono • Filtro prehumedecido 	<ul style="list-style-type: none"> • Garantiza una extracción uniforme • Elimina el exceso de fibra del filtro para una taza limpiadora
Explosión	<ul style="list-style-type: none"> • Agregue café molido al filtro prehumedecido y asegúrese de que los granos se coloquen uniformemente • Presionar el botón que corresponda al tamaño correcto • Mientras sostiene el cabezal de preparación, distribuya manualmente el agua de manera uniforme asegurándose de que todo los granos esten saturados 	<ul style="list-style-type: none"> • Garantiza una correcta extracción
Tómese el tiempo para conectar con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Elaboración	<ul style="list-style-type: none"> • Vuelva a colocar el cabezal de preparación en el soporte. El agua restante se dispensará 	<ul style="list-style-type: none"> • Garantiza la calidad del café

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Finalizar	<ul style="list-style-type: none">• Traspaso o consolidación para emplatado• Descartar filtro	<ul style="list-style-type: none">• Mantiene el café caliente• Consolida pedido para entrega al cliente

RECETA

TAMAÑO	CAFÉ
SHORT	15g
TALL	22g
GRANDE	30g

Página 5

CRAFT WORKFLOWS: SIPHON

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Pesar y moler	<ul style="list-style-type: none">• Pesar 25g de café en un vaso dosificador• Moler el café en una taza dosificadora separada	<ul style="list-style-type: none">• Asegura la proporción correcta• Evita mezclar granos enteros y café molido
Preparar	<ul style="list-style-type: none">• Llene la cámara de preparación inferior con 385g de agua caliente.• Atornillar la pantalla con el filtro de papel y colocar en el vidrio superior	<ul style="list-style-type: none">• Asegura la proporción correcta• Garantiza la seguridad del barista

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Calor	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque la cámara superior sin apretar sobre la cámara inferior • Coloque la cámara de preparación inferior llena en el quemador configurado en "alto" 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegura una temperatura correcta • Garantiza la seguridad del barista
Tómese el tiempo para conectar con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Elaboración	<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 delante • Agregue café recién molido y remoje los granos en agua 4 veces 	<ul style="list-style-type: none"> • Garantiza el agua y tiempo de contacto adecuado para el café
Tómese el tiempo para conectar con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Agitar	<ul style="list-style-type: none"> • A los 45 segundos, revuelva suavemente los granos 4 veces 	<ul style="list-style-type: none"> • Empapa los granos y libera aceites
Tómese el tiempo para conectar con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Reducción	<ul style="list-style-type: none"> A los 90 segundos, apague el calentador Revuelva suavemente cuatro veces a medida que el café comience a bajar 	<ul style="list-style-type: none"> Garatizar extracciones adecuadas
Terminar	<ul style="list-style-type: none"> Una vez que todos los filtros de café regresn a la cámara inferior, retire la cámara superior inclinándola suavemente y girándola Decantar el café recién preparado en una taza o recipiente caliente Traspaso o consolidación para emplatado 	<ul style="list-style-type: none"> Mantiene el café caliente Consolida pedido para entrega al cliente

RECETA

CAFÉ	AGUA
25g	385g

Página 6

CRAFT WORKFLOWS: ESPRESSO BLACK EAGLE

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Preparar cesta	<ul style="list-style-type: none"> Retire el portafiltro del cabezal del grupo y limpie con una toalla limpia y seca No enjuagar con agua 	<ul style="list-style-type: none"> Contribuye a la limpieza y calidad del café
Dosis	<ul style="list-style-type: none"> 18g café de molino 	<ul style="list-style-type: none"> Mantiene los estándares de recetas y asegura la consistencia

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Presionar	<ul style="list-style-type: none">• Coloque el portafiltro sobre un tapete de mostrador o soporte de presión• Presione hacia abajo con una presión firme y constante	<ul style="list-style-type: none">• Garantiza una cama de preparación uniforme y espresso extraído uniformemente
Limpiar	<ul style="list-style-type: none">• Limpiar los granos en el borde del portafiltro	<ul style="list-style-type: none">• Contribuye a la limpieza
Insertar portafiltro en el cabezal del grupo	<ul style="list-style-type: none">• Preparar inmediatamente• Observar el tiempo de vertido: 24-29 segundos	<ul style="list-style-type: none">• Asegura la calidad del espresso
Leche al vapor	<ul style="list-style-type: none">• A temperatura	<ul style="list-style-type: none">• Garantiza la calidad de la leche.
Terminar y limpiar	<ul style="list-style-type: none">• Servir o combinar con otros ingredientes• Retire el portafiltro y elimine los granos de café• Devuelva el portafiltro al cabezal del grupo para mantenerlo caliente	<ul style="list-style-type: none">• Garantiza bebidas artesanales de alta calidad.

RECETA

ENTRADA	SALIDA
18g	36g

CRAFT WORKFLOWS: MODBAR™ ESPRESSO

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
------------------	--------------	------------------------

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Preparar cesta	<ul style="list-style-type: none">• Retire el portafiltro del cabezal del grupo y límpielo con una toalla limpia y seca• no enjuagar con agua	<ul style="list-style-type: none">• Contribuye a la limpieza y calidad del café
Dosis	<ul style="list-style-type: none">• 18g de café de molino	<ul style="list-style-type: none">• Mantiene los estándares de recetas y garantiza la consistencia
Presionar	<ul style="list-style-type: none">• Coloque el portafiltro sobre un tapete o soporte de presión• Presione hacia abajo con una presión firme y constante	<ul style="list-style-type: none">• Garantiza una cama de preparación uniforme y espresso extraído uniformemente
Limpiar	<ul style="list-style-type: none">• Limpiar los granos en el borde del portafiltro	<ul style="list-style-type: none">• Contribuye a la limpieza
Insertar portafiltro en el cabezal del grupo	<ul style="list-style-type: none">• Preparar inmediatamente• Tirar de la empuñadura hacia abajo hasta el tope para un flujo controlado	<ul style="list-style-type: none">• Asegura la calidad del espresso
Observar tiempo de vertido	<ul style="list-style-type: none">• Observar el tiempo de vertido: 24-29 segundos• Apague manualmente el flujo cuando el espresso alcance un volumen de 2oz	<ul style="list-style-type: none">• La máquina Mod Bar Espresso no se detendrá automáticamente en un volumen específico como otras máquinas de espresso

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Terminar y limpiar	<ul style="list-style-type: none">Sirva o combine con otros ingredientesQuite el portafiltro y limpie el café molidoDevuelva el portafiltro al cabezal del grupo para mantenerlo caliente	<ul style="list-style-type: none">Garantiza bebidas artesanales de alta calidad.

RECETA

ENTRADA	SALIDA
18g	36g