



Baristas
First Class



RECETAS BARISTAS

IMPORT
COFFEE Co.

CAFÉS

RISTRETTO

Carga café simple, botón simple, cortar antes de que termine la dosis de agua automáticamente, es 1/3 de la taza.

ESPRESSO

Carga café simple, botón simple, ¾ taza (si es necesario completar con agua caliente).

ESPRESSO CORTADO

Carga café simple, botón manual, ½ taza de café completar con leche espumada.

ESPRESSO AMERICANO (JARRITO)

Carga café simple, botón simple, completar con agua caliente.

ESPRESSO AMERICANO CORTADO (JARRITO CORTADO)

Carga café simple, botón simple, completar con leche espumada.

LÁGRIMA

Carga café simple, botón manual, son 2-3 segundos de extracción 1/10 de taza de café, completar con leche espumada.

LÁGRIMA AMERICANA

Carga café simple, botón manual, 3-4 segundos de extracción, 1/10 de taza de café, completar con leche espumada.

LATTE LÁGRIMA

Carga café simple, botón manual, 4-5- segundos de extracción, 1/8

de taza de café, completar con leche espumada.

LATTE

Carga café simple, botón simple, completar con leche espumada.

LATTE MEDIANO (TO GO, PARA LLEVAR)

Carga simple, botón simple, completar con leche espumada.

LATTE GRANDE (TO GO, PARA LLEVAR)

Carga doble, botón triple, completar con leche espumada.

DOPPIO

Carga café doble, botón triple (completar con agua caliente, si fuera necesario).

DOPPIO CORTADO

Carga café doble, botón doble, completar con leche espumada.

CAPUCCINO

Carga café simple, botón simple, agregar 3 golpes de cacao, completar con leche espumada.

CAPUCCINO MEDIANO

Carga café simple, botón simple, agregar 3 golpes de cacao, completar con leche espumada.

CAPUCCINO GRANDE

Carga café doble, botón triple, agregar 4 golpes de cacao, completar con leche espumada.

CAPUCCINO VIENESE C/CANELA MEDIANO

Carga café simple, botón simple, agregar 3 golpes de cacao y 2

golpes de canela, completar con leche espumada y un toque de crema batida.

CAPUCCINO VIENESE C/CANELA GRANDE

Carga café doble, botón triple, agregar 4 golpes de cacao y 2 golpes de canela, completar con leche espumada y un toque de crema batida.

CARAMEL MACCHIATO MEDIANO

Carga café simple, botón simple, agregar 2 golpes de syrup de caramelo, completar con leche espumada.

CARAMEL MACCHIATO GRANDE

Carga café doble, botón triple, agregar 2 golpes de syrup de caramelo, completar con leche espumada.

VAINILLA MACCHIATO MEDIANO

Carga café simple, botón doble, agregar 2 golpes de syrup de vainilla, completar con leche espumada.

VAINILLA MACCHIATO GRANDE

Carga café doble, botón triple, agregar 2 golpes de syrup de vainilla, completar con leche espumada.

CAFÉ MOCHA MEDIANO

Carga café simple, botón simple, bordear todo el interior de la taza con salsa de chocolate 2 veces, completar con leche espumada y un toque de crema batida.

CAFÉ MOCHA GRANDE

Carga café doble, botón triple, bordear todo el interior de la taza con salsa de chocolate 2 veces, completar con leche espumada y un toque de crema batida.

CAPUCCINO FREDDO

Carga café doble, botón doble, 18-20 segundos de extracción (es llenar media taza de café), leche fría (vaso de soda), 1 palada de hielo (4hielos) y 1 cucharada de azúcar grande. Enfriar el doble shot de espresso, agregar el hielo a la licuadora, agregar el café frío, la leche, licuar y servir.

CARAMEL CAPUCCINO FREDDO

Carga café doble, botón doble, leche fría (vaso de soda), 1 palada de hielo, 2 golpes de syrup de caramelo. Enfriar el doble shot de espresso, agregar el hielo a la licuadora, agregar el café frío, 2 golpes de syrup de caramelo, 2 cucharadas de azúcar y la leche, licuar y servir.

VAINILLA CAPUCCINO FREDDO

Carga café doble, botón doble, leche fría (vaso de soda), 1 palada de hielo, 2 golpes de syrup de vainilla. Enfriar el doble shot de espresso, agregar el hielo a la licuadora, agregar el café frío, 2 golpes de syrup de vainilla, licuar y servir.

DULCE DE LECHE CAPUCCINO FREDDO

Carga café doble, botón doble, leche fría (vaso de soda), 1 palada

de hielo, 1/2 vasito de soda cargado con la salsa de dulce de leche, 1 cucharada grande de azúcar. Enfriar el doble shot de espresso, agregar el hielo a la licuadora, agregar el café frío, la salsa de dulce de leche, 1 cucharada de azúcar y la leche, licuar y servir.

MOCHA CAPUCCINO FREDDO

Carga café doble, botón doble, leche fría (vaso de soda), 1 palada de hielo, 1/2 vasito de soda cargado con la salsa chocolate, 1 cucharada grande de azúcar. Enfriar el doble shot de espresso, agregar el hielo a la licuadora, agregar el café frío, la salsa chocolate, 1 cucharadas de azúcar y la leche, licuar, decorar el vaso con salsa de chocolate y servir.

HOT CHOCOLATE

MILK HOT CHOCOLATE

2 cucharadas de ganache de chocolate con leche, completar con leche espumada.

DARK HOT CHOCOLATE

2 cucharadas de ganache de chocolate amargo, completar con leche espumada.

TRADITIONAL HOT CHOCOLATE

1 cucharada ganache de chocolate con leche, 1 cucharada de ganache de chocolate amargo, leche espumada y decorar con

crema batida y ralladura de chocolate.

MILK CHOCOCHINO

2 cucharadas de ganache de chocolate con leche, completar con leche espumada y terminar con un espresso.

DARK CHOCOCHINO

2 cucharadas de ganache de chocolate amargo, completar con leche espumada y terminar con un espresso.

SMOOTHIES

SMOOTHIE DE FRUTILLA, NARANJA Y ALBAHACA

2 vasitos de soda de jugo de naranja, 1 palada de hielo (4 hielos), ¾ vasito de soda de salsa de frutilla, 2 hojas de albahaca, licuar todo y servir.

SMOOTHIE DE NARANJA MARACUYÁ

2 vasitos de soda de jugo de naranja, 1 palada de hielo, ¾ vasito de soda de salsa de maracuyá, un poco de pera, 2 cucharadas de azúcar, licuar todo y servir.

LIMONADA CON JENGIBRE Y MENTA

1 limón, ½ pomelo, 1 cucharadas de azúcar, 3 ramas de menta (solo las hojas), 1 bastoncito de jengibre, 1 palada de hielo, licuar todo y servir.