2023

MANUAL DE PROCEDIMIENTO PREPARACIONES DE BEBIDAS

Logo tienda de café

VENECIA

Tienda de Café

01/01/2023

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

Contenido

INTRODUCCIÓN 3

PROCEDIMIENTOS DE BEBIDAS DE CAFÉ FILTRADAS 4

1. DRIPPER 4
2. CHEMEX 4
3. PRENSA FRANCESA 5
4. SIPHON 6
5. AEROPRESS 6
6. CAFETERA GOTEO 7

PROCEDIMIENTOS DE BEBIDAS CALIENTES 8

7. ESPRESSO 8
8. CAFÉ AMERICANO 8
9. CAPUCCINO 9
10. MACCIATTO 10
11. LATTE 10
12. MOCACCINO 11

PROCEDIMIENTOS DE BEBIDAS FRÍAS 13

13. GRANIZADO CAFÉ 13
14. MALTEADA CAFÉ 13
15. AFFOGATO 14
16. COLD BREW 14
17. FRAPPE 15
18. ÓPERA 15
19. IRLANDÉS 16
20. VIENÉS 16
21. CAFÉ MONTAÑA SAGRADA 17

PROCEDIMIENTOS DE OTRAS BEBIDAS 18

22. TE CHAI....18
23. JUGO NATURAL....18
24. BEBIDA ACHOCOLATADA....18

INTRODUCCIÓN

La tienda de café de Venecia tiene un modelo de servicio experiencial, por lo tanto, se debe hacer mucho énfasis en el factor diferenciador y sus características. El cliente es atendido y asesorado en la mesa, por ello, el barista debe tener mucho conocimiento de los orígenes de café que se ofrecen, de las características de las bebidas y de las experiencias sensoriales que se ofrecen.

El componente educativo está enmarcado en la preparación en mesa, por lo tanto, este momento del servicio es único y debe ser aprovechado al máximo para interactuar con los clientes, con mucha amabilidad, técnica, profesionalismo y seguridad, se deben preparar las bebidas paso a paso, describiendo de manera sencilla (en un lenguaje amigable pero profundo) el perfil y lo que se espera encontrar en cada taza. Desde el primer momento hasta el último debe buscarse exaltar la labor del caficultor y su familia.

A continuación, se describe de manera general, los procedimientos realizados para la elaboración de las bebidas de café, que ofrece La tienda de café de Venecia, empezando con las preparaciones de bebidas de café filtrados, bebidas con máquina espresso, bebidas frías de café y finalmente otras bebidas que no contienen café. En cada uno de estos procedimientos se mencionan los ingredientes, utensilios, equipos, cantidades y procedimientos necesarios para garantizar que el producto obtenido tenga las mismas características físicas y sensoriales.

PROCEDIMIENTOS DE BEBIDAS DE CAFÉ FILTRADAS

1. DRIPPER

Cantidad: 300 ml – 3 tazas
Ingredientes:
- 25 gr café tostado en grano
- 300 ml agua caliente

Utensilios:
- Jarra con tapa (dripper)
- Embudo plástico (dripper)
- Filtro papel
- Molino (programado en media)
- Balanza electrónica
- Recipiente para pesaje
- Jarra metálica (ketler)
- Dos o tres tazas calientes

Procedimiento:
- Purgar el filtro y dripper con agua caliente, para quitar olor a papel y precalentar el dripper
- Adicionar el café en grano en el recipiente para pesaje y pesar el café sobre la balanza (25 gr), luego moler el café en molienda media.
- Entregar el café molido al cliente para que perciba la fragancia (olor en seco) y describirle el perfil del café.
- Llevar a la mesa balanza, dripper purgado y jarra con agua caliente, en una bandeja.
- Poner en cero la balanza (tare) y adicionar el café en el embudo.
- Poner en cero la balanza (tare) y tomar el tiempo de extracción, realizar pre-infusión (adicionar agua muy lentamente, garantizando que todo el café se humedezca al menos 30 seg. sin que caiga agua al fondo), para que moléculas de café se expandan y prepararlas para la extracción.
- Lentamente adicionar el resto del agua uniformemente con la jarra metálica en círculos, hasta completar 300 ml de agua.
- Pasados aproximadamente 4 min. retirar embudo y colocar sobre la tapa.
- Finalmente servir la bebida filtrada en tazas.

Características: En este método la bebida de café tiene un sabor balanceado y delicado.

2. CHEMEX

Cantidad: 400 ml – 4 tazas
Ingredientes:
- 32 gr de café tostado en grano
- 400 ml agua caliente

Utensilios:
- Chemex
- Filtro papel
- Molino
- Balanza electrónica
- Recipiente para pesaje

- Jarra metálica (ketler)
- 4 tazas calientes

Procedimiento:

- Purgar el filtro colocado en la chemex, de manera que la parte gruesa quede en la hendidura, agregando agua caliente para quitar olor a papel y precalentar el utensilio.
- Adicionar el café en grano en el recipiente para pesaje y pesar el café sobre la balanza (32 gr), luego moler el café en molienda media.
- Entregar el café molido en el recipiente al cliente para que perciba la fragancia (olor en seco) y describir el perfil del café al cliente.
- Llevar a la mesa balanza, chemex y jarra con agua caliente, sobre una bandeja.
- Poner en cero la balanza (tare) y adicionar el café sobre el filtro en la chemex.
- Poner en cero la balanza (tare) y comenzar a contabilizar el tiempo, realizar pre-infusión (adicionar agua muy lentamente, garantizando que todo el café se humedezca al menos 30 seg. sin que caiga agua al fondo), para que moléculas de café se expandan y prepararlas para la extracción.
- Adicionar lentamente el resto del agua uniformemente con la jarra metálica en círculos, hasta completar 400 ml de agua.
- Pasados aproximadamente 4 min., retirar el filtro con el café húmedo y colocar sobre taza de pesaje.
- Finalmente servir la bebida filtrada en tazas.

Características: En este método el café tiene un sabor suave y delicado.

3. PRENSA FRANCESA

Cantidad: 400 ml – 4 tazas

Ingredientes:

- 32 gr de café tostado en grano
- 400 ml agua caliente

Utensilios:

- Prensa francesa
- Molino (programado en gruesa)
- Balanza electrónica
- Recipiente para pesaje
- Jarra metálica (ketler)
- 4 o 5 tazas calientes

Procedimiento:

- Adicionar agua caliente a la prensa con el fin de calentar el método y esterilizarlo.
- Adicionar el café en grano en el recipiente para pesaje y pesar el café sobre la balanza (32 gr), luego moler el café en el molino (molienda gruesa).
- Entregar el café molido en el recipiente al cliente para que perciba la fragancia (olor en seco) y describirle el perfil del café.
- Llevar a la mesa balanza, prensa y jarra con agua caliente sobre una bandeja.
- Poner en cero la balanza (tare) y adicionar el café molido en la prensa.
- Poner en cero la balanza (tare) y comenzar a tomar el tiempo.
- Adicionar lentamente el agua caliente, uniformemente con la jarra metálica en círculos, hasta completar 400 ml de agua, tapar la prensa, sin bajar el embolo.
- Pasados aproximadamente entre 4 y 5 min. bajar el embolo hasta el fondo, para filtrar el café.
- Finalmente servir la bebida filtrada en tazas.

Características: En este método el café queda más fuerte y con un poco más de sólidos.

4. SIPHON

Cantidad: 300 ml – 3 tazas
Ingredientes:
- 25 gr café tostado en grano
- 300 ml agua caliente

Utensilios:
- Shipon completo (mechero)
- Filtro papel
- Molino (programado en media)
- Balanza electrónica
- Recipiente para pesaje
- Jarra metálica
- Tres tazas calientes

Procedimiento:
- Adicionar 300 ml de agua caliente al balón del siphon, para adelantar proceso de calentamiento.
- Colocar el filtro de papel sobre el filtro metálico del siphon.
- Adicionar el café en grano en el recipiente para pesaje y pesar el café sobre la balanza (25 gr), luego moler el café en molienda media.
- Entregar el café recién molido en el recipiente al cliente para que perciba la fragancia (olor en seco) y describir el perfil del café al cliente.
- Llevar a la mesa siphon con mechero, sobre una bandeja.
- Adicionar el café molido en el siphon y colocar la tapa.
- Encender el mechero con una candela.
- Explicar el procedimiento mientras se espera que el vapor de agua se desplaza a la cámara superior y cuando esta haya pasado completamente, apagar el mechero.
- Esperar a que el café baje completamente al balón.
- Separar la cámara superior, del balón y finalmente servir en tazas.

Características: En este método el café puede quedar más fuerte o suave, dependiendo del tiempo de la extracción, entre más tiempo, más fuerte y viceversa.

5. AEROPRESS

Cantidad: 200 ml – 2 tazas
Ingredientes:
- 18 gr café tostado en grano
- 200 ml agua caliente

Utensilios:
- Aeropress
- Filtro papel
- Jarra (200-300 ml)
- Molino (programado en media)
- Balanza electrónica
- Recipiente para pesaje
- Jarra metálica (ketler)
- Dos tazas calientes

Procedimiento:

- Purgar el aeropress adicionando agua caliente previamente.
- Colocar el filtro de papel redondo en el aeropress.
- Adicionar el café en grano en el recipiente para pesaje y pesar el café sobre la balanza (25 gr), luego moler el café en molienda media.
- Entregar el café recién molido en el recipiente al cliente para que perciba la fragancia (olor en seco) y describir el perfil del café al cliente.
- Llevar a la mesa el aeropress, el agua caliente en jarra y una jarra vacía, sobre una bandeja.
- Adicionar el café molido en el aeropress, voltearlo y colocarlo sobre la jarra vacía.
- Adicionar el agua caliente hasta llenar completamente.
- Colocar la parte interna y presionarlo hasta que baje completamente el café filtrado a la jarra.
- Finalmente servir la bebida filtrada en tazas.

Características: En este método el sabor del café puede quedar más fuerte. La fuerza de extracción es presión neumática.

6. CAFETERA GOTEO

Cantidad: 2000 ml – 15 a 20 tazas

Ingredientes:

- 120 gr café tostado en grano
- 2 lt agua

Utensilios:

- Cafetera de goteo
- Termo
- Filtro papel
- Molino
- Balanza electrónica
- Jarra medidora agua
- Recipiente para pesaje

Procedimiento:

- Purgar la máquina adicionando agua (1 lt), colocando previamente el filtro de papel en el lugar indicado y encender la máquina.
- Adicionar el café en grano en el recipiente para pesaje y pesar el café sobre la balanza (32 gr), luego moler el café en molienda media.
- Cuando haya salido el agua caliente, sacarla del termo para iniciar la preparación.
- Adicionar el café molido sobre el filtro purgado.
- Adicionar el agua (2 lt) para la preparación y encender la máquina.
- Esperar a que termine de bajar el café completamente filtrado, para apagar la máquina y bajar el termo de la máquina y cerrarlo, para conservar el calor.
- Finalmente servir en tazas.

Características: En este método el sabor del café es balanceado, dependiendo del perfil.

PROCEDIMIENTOS DE BEBIDAS CALIENTES

7. ESPRESSO

Presentación: Taza espresso (4 onz) sobre plato
Ingredientes:
- 10 gr café tostado en grano (para dos espressos)
- Agua caliente

Utensilios:
- Máquina espresso
- Molino espresso
- Tamper
- Azafate
- Dos toallas oscuras
- Taza espresso precalentada

Procedimiento:
- Remueva el portafiltros de la cabeza del grupo y purgue el grupo, Si preparo un café con anterioridad golpee en el azafate y deseche la pastilla que quedo.
- Limpie y seque la canasta del portafiltros
- Llene de café molido el portafiltro y nivele la canasta con los gramos deseados
- Compacte el café firmemente: 10-20 kilos de presión
- Limpie el café suelto de las superficies del portafiltros
- Inserte a la cabeza de grupo
- Encienda la bomba y extraiga dentro de la taza pre-calentada
- Observe el flujo: el volumen líquido debería de ser 1 onz, para cada espresso, durante 20-30 segundos.

Características: Es una bebida de café muy especial, caracterizada por su fuerte concentración, intenso aroma, profundo sabor y por la presencia de una exótica crema color dorada-marrón en la superficie.

NOTA: Existen dos tipos de espresso, el **espresso Lungo** se siguen los mismos pasos, pero el volumen de la bebida final es de 1,5 onz, lo que implica más tiempo de extracción y el **espresso Ristreto** se siguen los mismos pasos, pero el volumen de la bebida es menor a 1 onz, lo que implica menos tiempo de extracción.

8. CAFÉ AMERICANO

Presentación: Taza (7 onz) sobre plato
Ingredientes:
- 10 gr café tostado en grano (para dos espressos)
- Agua caliente

Utensilios:
- Máquina espresso
- Molino espresso
- Tamper
- Azafate
- Taza precalentada (7 onz)

Procedimiento:

- Abra la ducha de agua caliente y adicione hasta la mitad de la taza aproximadamente.
- Remueva el portafiltros de la cabeza del grupo y purgue el grupo, Si preparo un café con anterioridad golpee en el azafate y deseche la pastilla que quedo.
- Limpie y seque la canasta del portafiltros
- Llene de café molido el portafiltro y nivele la canasta con los gramos deseados
- Compacte el café firmemente: 10-20 kilos de presión
- Limpie el café suelto de las superficies del portafiltros
- Inserte a la cabeza de grupo
- Encienda la bomba y extraiga dentro de la taza con agua caliente.
- Observe el flujo, el volumen de la bebida final, debería llegar hasta completar 6 onz, de 20 -30 segundos.

Características: Es una bebida de café con un sabor balanceado y un poco más fuerte que un café filtrado.

9. CAPUCCINO

Presentación: Taza (8 onz) sobre plato, cuchara pequeña y azúcar al gusto

Ingredientes:

- 10 gr café tostado en grano
- Agua caliente
- 200 ml leche larga vida fría

Utensilios:

- Máquina espresso
- Molino espresso
- Tamper
- Azafate
- Jarra metálica grande
- Jarra metálica pequeña
- Taza capuccino (7 onz)
- Plato pequeño

Procedimiento:

- Remueva el portafiltros de la cabeza del grupo y purgue el grupo.
- Limpie y seque la canasta del portafiltros
- Llene de café molido el portafiltro y nivele la canasta con los gramos deseados
- Compacte el café firmemente: 10-20 kilos de presión
- Limpie el café suelto de las superficies del portafiltros
- Inserte el portafiltro a la cabeza de grupo
- Encienda la bomba y extraiga dentro de la taza con agua caliente.
- Observe el flujo, el volumen de la bebida final, debería llegar hasta completar 4 onz, de 20 -30 segundos.
- Purgar la lanceta, es decir, abrir la llave de vapor de la lanceta y secar con toalla
- Introducir un poco la lanceta de vapor dentro de la jarra metálica grande con la leche, con una inclinación, y abrir la llave para cremar la leche debidamente.
- Separar un poco de la leche cremada en jarra pequeña para facilitar la realización de figuras
- Verter la leche cremada sobre el espresso lentamente formando figuras (art latte)
- Servir sobre un plato.

Características: Es una bebida de café cremosa y fuerte.

Nota: También se preparan otros tipos de capuccinos como: vainilla, amareto o ron, para ellos adicionar 30 ml del insumo correspondiente antes de preparar el espresso, luego continuar con el procedimiento anterior.

10. MACCIATTO

Presentación: Taza espresso (4 onz) sobre plato pequeño
Ingredientes:

- 10 gr café tostado en grano
- Agua caliente
- 100 ml leche larga vida fría

Utensilios:

- Máquina espresso
- Molino espresso
- Tamper
- Azafate
- Jarra metálica grande
- Jarra metálica pequeña
- Dos toallas oscuras
- Una toalla blanca (lanceta)
- Taza espresso

Procedimiento:

- Remueva el portafiltros de la cabeza del grupo y purgue el grupo.
- Limpie y seque la canasta del portafiltros
- Llene de café molido el portafiltro y nivele la canasta con los gramos deseados
- Compacte el café firmemente: 10-20 kilos de presión
- Limpie el café suelto de las superficies del portafiltros
- Inserte el portafiltro a la cabeza de grupo
- Encienda la bomba y extraiga dentro de la taza con agua caliente.
- Observe el flujo, el volumen de la bebida final, debería llegar hasta completar 1 ó 2 onz.
- Purgar la lanceta, es decir, abrir la llave de vapor de la lanceta y secar con toalla
- Introducir un poco la lanceta de vapor dentro de la jarra metálica grande con la leche, con una inclinación, y abrir la llave para cremar la leche debidamente.
- Separar un poco de la leche cremada en jarra pequeña para facilitar la realización de figuras
- Verter la leche cremada sobre el espresso lentamente formando figuras (art latte)
- Servir sobre un plato pequeño.

Características: Es una bebida de café cremosa y concentrada.

11. LATTE

Presentación: Taza (7 onz) sobre plato, cuchara pequeña y azúcar al gusto.
Ingredientes:

- 10 gr café tostado en grano
- Agua caliente
- 200 ml leche larga vida fría

Utensilios:

- Máquina espresso
- Molino espresso
- Tamper
- Azafate
- Jarra metálica grande
- Jarra metálica pequeña
- Taza capuccino (7 onz)
- Plato pequeño

Procedimiento:

- Remueva el portafiltros de la cabeza del grupo y purgue el grupo.
- Limpie y seque la canasta del portafiltros
- Llene de café molido el portafiltro y nivele la canasta con los gramos deseados
- Compacte el café firmemente: 10-20 kilos de presión
- Limpie el café suelto de las superficies del portafiltros
- Inserte el portafiltro a la cabeza de grupo
- Encienda la bomba y extraiga dentro de la taza con agua caliente.
- Observe el flujo, el volumen de la bebida final, debería llegar hasta completar 3 onz.
- Purgar la lanceta, es decir, abrir la llave de vapor de la lanceta y secar con toalla
- Introducir un poco la lanceta de vapor dentro de la jarra metálica grande con la leche, con una inclinación, y abrir la llave para cremar la leche debidamente.
- Separar una parte de la leche cremada en jarra pequeña para facilitar la realización de figuras
- Verter la leche cremada sobre el espresso, de modo que sea más leche que café, formando figuras (art latte)
- Servir sobre un plato.

Características: Es una bebida de café cremosa y suave.

12. MOCACCINO

Presentación: Taza (8 onz) sobre plato, cuchara pequeña y azúcar al gusto.

Ingredientes:

- 10 gr de café para un espresso
- 160 ml leche larga vida fría
- 20 gr chocolate en polvo
- Salsa chocolate

Utensilios:

- Máquina espresso
- Molino espresso
- Tamper
- Azafate
- Jarra metálica grande
- Jarra metálica pequeña
- Cuchara para mezlcar
- Taza (8 onz)
- Plato

Procedimiento:

- Adicionar el chocolate en polvo en la taza y diluir con agua caliente de la maquina espresso.
- Remueva el portafiltros de la cabeza del grupo y purgue el grupo.
- Limpie y seque la canasta del portafiltros
- Llene de café molido el portafiltro y nivele la canasta con los gramos deseados
- Compacte el café firmemente: 10-20 kilos de presión
- Limpie el café suelto de las superficies del portafiltros
- Inserte el portafiltro a la cabeza de grupo
- Encienda la bomba y extraiga dentro de la taza con chocolate diluido.
- Observe el flujo, el volumen de la bebida final, debería llegar hasta completar 4 onz.
- Purgar la lanceta, es decir, abrir la llave de vapor de la lanceta y secar con toalla
- Introducir un poco la lanceta de vapor dentro de la jarra metálica grande con la leche, con una inclinación, y abrir la llave para cremar la leche debidamente.
- Separar una parte de la leche cremada en jarra pequeña para facilitar la realización de figuras
- Verter la leche cremada sobre el espresso, lentamente formando figuras (art latte)
- Adicionar salsa de chocolate y formar figuras con un palillo.
- Servir sobre un plato.

Características: Es una bebida de café cremosa y achocolatada.

Nota: Esta bebida también puede prepararse fría, para ello se usa licuadora para mezclar el espresso, el polvo de chocolate, leche, hielo y azúcar (opcional) durante 1 min aproximadamente y servir en vaso de vidrio decorado con salsa de chocolate.

PROCEDIMIENTOS DE BEBIDAS FRÍAS

13. GRANIZADO CAFÉ

Presentación: Vasos de 7 onz ó 9 onz y pitillo
Ingredientes:
Para 2,5 lt mezcla
- 700 ml café filtrado
- 300 ml café espresso
- 1,5 lt leche fresca
- 300 gr azúcar
- Salsa chocolate o caramelo

Para 1 lt mezcla
- 300 ml café filtrado
- 100 ml café espresso
- 600 ml leche fresca
- 120 gr azúcar
- Salsa chocolate o caramelo

Utensilios:
- Máquina granizadora
- Máquina espresso
- Cafetera de goteo
- Balanza
- Taza para pesaje
- Jarra plástica
- Vaso desechable transparente 7 onz ó 9 onz
- Pitillo

Procedimiento
- En la máquina espresso preparar varias tazas de espresso dopio (dobles) hasta completar 300 ml de espresso y adicionar en jarra plástica.
- Preparar y servir café filtrado para adicionarlo en la jarra 700 ml café filtrado, y después agregar 300 gr azúcar revolver hasta disolver completamente en el café
- Adicionar esta mezcla de café en la granizadora
- Adicionar 1,5 lt de leche fresca a la granizadora
- Encender la máquina granizadora y programar para granizado en 2,5 °C
- Cuando esté lista la mezcla granizada, servir adicionando la salsa (chocolate o caramelo) en las paredes del vaso desechable y luego adicionar la mezcla en la máquina granizadora, esperar un tiempo aproximado a 30 min hasta que la mezcla este fría y granizada
- Servir en vaso con pitillo, adicionando encima la salsa de elección.

14. MALTEADA CAFÉ

Presentación: Vaso 240 ml (pitillo opcional)
Ingredientes:
- 180 g helado de vainilla
- Un espresso dopio (doble)
- 80 ml leche fría
- Salsa de chocolate o arequipe

Utensilios:

- Licuadora
- Cuchara para helado
- Máquina espresso
- Salsero
- Vaso
- Pitillo (opcional)

Procedimiento:

- Adicionar el helado, el espresso y la leche a la licuadora, para licuar durante 1 min.
- Decorar con salsa las paredes del vaso
- Verter la mezcla licuada al vaso y servir con pitillo (opcional)

15. AFFOGATO

Presentación: Copa pequeña y recipiente para espresso

Ingredientes:

- 2 bolas de helado de vainilla
- Un espresso dopio

Utensilios:

- Cuchara para helado
- Copa
- Recipiente pequeño para espresso
- Cuchara pequeña
- Máquina espresso

Procedimiento:

- Servir en la copa dos bolas de helado
- Realizar el espresso aparte en el recipiente pequeño
- Servir en la mesa (el cliente si gusta puede adicionar el espresso), acompañar con cuchara

16. COLD BREW

Presentación: Copa o vaso de 7 onz

Ingredientes:

- 40 g café molienda fina media
- 600 ml agua en hielo
- 100 ml agua

Utensilios:

- Torre de Cold brew (consta de tres partes superior donde va hielo, medio donde va el café y la inferior donde va la jarra para recoger el filtrado de café)
- Balanza
- Copa o vaso vidrio

Procedimiento:

- Adicionar el café en la parte media de la torre del cold brew
- Verificar que la jarra de la parte inferior de la torre se encuentre bien ubicada y limpia
- Adicionar el hielo y el agua en la parte superior de la torre del cold brew y ajustar la salida del agua de manera constante y media
- Esperar durante 10 y 12 horas para la extracción del café, verificando periódicamente que sea de manera continua la salida de la bebida filtrada.

- Servir en copa o vaso frio, adicionar hielo al gusto.

Características: Es una bebida refrescante de café, porque extrae sabores intensos del grano en frio.

17. FRAPPE

Presentación: Copa o vaso de 200 ml, cuchara pequeña y pitillo (opcional)
Ingredientes:
- 180 ml Granizado de café
- Crema chantilly
- Salsa de chocolate, caramelo o frutos rojos
- Barquillo

Utensilios:
- Chantillinera (crema de leche y azúcar)
- Granizadora
- Salsero
- Copa o vaso
- Cuchara
- Pitillo (pitillo)

Procedimiento:
- Decorar la copa con salsa de preferencia
- Adicionar el granizado de café, dejando un espacio de 1 cm aproximadamente para la crema chantilly
- Adicionar la crema chantilly hasta que resalte en la parte superior
- Decorar la crema con la salsa de preferencia
- Colocar barquillo en un lado de la crema
- Servir con cuchara y pitillo (este último es opcional)

Características: Es una bebida refrescante, cremosa y dulce.

18. ÓPERA

Presentación: Vaso de 200 ml o copa, cuchara y pitillo (opcional)
Ingredientes:
- 120 g helado de vainilla
- Un espresso dopio (doble)
- Media onza (15 ml) de ron
- Salsa de chocolate o arequipe
- Crema chantilly (crema de leche y azúcar en polvo)

Utensilios:
- Licuadora
- Cuchara para helado
- Máquina espresso
- Medidor de onzas
- Salsero
- Chantillinera
- Vaso
- Pitillo (opcional)

Procedimiento:

- Decorar con salsa las paredes del vaso
- Adicionar el helado, el espresso para licuar durante 1 min.
- Adicionar el ron al vaso previamente decorado con salsa
- Verter la mezcla licuada al vaso
- Adicionar la crema chantilly hasta una buena altura, decorando con la salsa la crema y servir cuchara y pitillo (opcional)

Características: Es una bebida dulce, cremosa y fuerte por el licor.

19. IRLANDÉS

Presentación: Copa larga de 300 ml

Ingredientes:

- 28 g café molido (media)
- 300 ml agua caliente
- 1 onz licor whisky
- 30 gr azúcar
- 50 gr crema de leche

Utensilios:

- Balanza
- Medidor de onz
- Bowl metálico
- Jarra dripper
- Filtro de papel
- Copa
- Cuchara
- Mechero

Procedimiento:

- Preparar el café filtrado en el dripper, de modo que se usa 2/3 partes
- Aparte mezclar el wisky con el azúcar y flamearlo sobre el mechero, para evaporar un poco de alcohol
- Agregar primero a la copa el wisky flameado
- Luego agregar el café dejando un espacio de 1 cm aproximadamente en la parte superior de la copa para la crema de leche
- Batir con una chuchara la crema de leche para luego agregar con mucho cuidado en la copa sobre el café de modo que quede flotando en la parte superior de la copa, con la ayuda de la cuchara

Características: Es una bebida exclusiva y fuerte.

20. VIENÉS

Presentación: Copa larga

Ingredientes:

- 28 g café molido (media)
- 300 ml agua caliente
- 30 gr azúcar
- 50 gr crema de leche

Utensilios:

- Balanza
- Bowl metálico
- Jarra dripper
- Filtro de papel

- Copa
- Cuchara

Procedimiento:

- Preparar el café filtrado en el dripper, de modo que se usa 2/3 partes
- Agregar el café dejando un espacio de 1 cm aproximadamente en la parte superior de la copa para la crema de leche
- Batir con una chuchara la crema de leche para luego agregar con mucho cuidado en la copa sobre el café de modo que quede flotando en la parte superior de la copa, con la ayuda de la cuchara

Características: Es una bebida fina y cremosa.

Características: Es una bebida exclusiva y fuerte.

21. CAFÉ MONTAÑA SAGRADA

Presentación: Copa larga

Ingredientes:

- 1 cold brew
- 1 jugo de limón
- 2 hielos
- 1 cucharada Jengibre en polvo
- 15 gr azúcar (opcional)

Utensilios:

- Coctelera
- Exprimidor limones
- Balanza
- Copa
- Cuchara

Procedimiento:

- Agregar el cold brew a la coctelera para mezclar todos los ingredientes el jengibre, azúcar, hielos y el zumo de limón
- Decorar la copa con azúcar alrededor y una rebanada de limón

Características: Es una bebida fina, refrescante y aromática.

Nota: También se puede preparar como bebida caliente, cambiando el cold brew por un filtrado a partir de dripper o chemex y adicionar el jengibre, el zumo de limón y azúcar (opcional).

PROCEDIMIENTOS DE OTRAS BEBIDAS

22. TE CHAI

Presentación: Taza 8 onz sobre plato y cuchara pequeña
Ingredientes:
- 18 gr te chai polvo
- 20 ml agua caliente
- 180 ml leche larga vida

Utensilios:
- Balanza
- Taza
- Cuchara pequeña
- Máquina espresso
- Jarra metálica para espumar leche
- Plato redondo

Procedimiento:
- Pesar en la balanza el te chai en polvo, adicionándolo directamente en la taza
- Agregar agua caliente de la maquina espresso para disolver el te chai, revolviendo con cuchara
- Cremar la leche en la máquina espresso introduciendo la lanceta en la jarra metálica
- Verter la leche cremada en la taza
- Servir sobre plato con cuchara

NOTA: También se prepara como bebida fría, para ello disolver el te chai en polvo agregando leche fría y dos hielos mezclando en licuadora y servir en vaso de vidrio.

23. JUGO NATURAL

Presentación: Vaso vidrio 240 ml y pitillo (opcional)
Ingredientes:
- Pulpa de fruta congelada (porción individual)
- 120 ml agua
- 20 gr azúcar (opcional)
- 2 cubos de hielo

NOTA: si es con leche se adiciona 100 ml leche y 50 ml agua.

Utensilios:
- Licuadora
- Cuchara medidora (azúcar)
- Vaso
- Pitillo

Procedimiento:
- Agregar a la licuadora todos los ingredientes: pulpa, agua, hielo y azúcar (o leche) y licuar por 1 min.
- Servir en vaso con pitillo (opcional)

24. BEBIDA ACHOCOLATADA

Presentación: Vaso vidrio 300 ml y pitillo (opcional)
Ingredientes:

- 20 gr chocolate polvo
- 200 ml leche
- 2 cubos de hielo
- 10 gr azúcar (opcional)

Utensilios:

- Licuadora
- Jarra metálica para espumar leche (caliente)

Procedimiento:

- Agregar a la licuadora todos los ingredientes: chocolate en polvo, hielo, leche y azúcar (opcional) y licuar por 1 min.
- Servir en vaso con pitillo (opcional)