



# CAFÉ CULTURA

~ CAFÉ DE ~  
ESPECIALIDAD

# MANUAL DE PREPARACIONES TIENDAS

DISFRUTA TU CAFÉ DE ESPECIALIDAD COMO PREFIERAS. JUNTOS PREPARAMOS EL MEJOR CAFÉ.



**nuova SIMONELLI**  
The coffee machines you can trust.

*Victoria Arduino*

**DIEDRICH**  
ROASTERS



## MANUAL DE PREPARACIONES TIENDAS

### **ESPRESSO**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION

### **RISTRETTO**

1/2 OZ DE ESPRESSO  
18 SEGUNDOS DE EXTRACCION

### **LUNGO**

1 1/2 OZ DE ESPRESSO  
30 SEGUNDOS DE EXTRACCION

### **DOPPIO**

2 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION

### **DOPPIO RISTRETTO**

1 OZ DE ESPRESSO  
18 SEGUNDOS DE EXTRACCION

### **DOPPIO LUNGO**

3 OZ DE ESPRESSO  
30 SEGUNDOS DE EXTRACCION

### **ESPRESSO PANNA**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
CREMA CHANTILLY

### **ESPRESSO BARISTA**

2 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
PORTAFILTRO DESNUDO

### **AMERICANO SIMPLE**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
4 OZ AGUA

### **AMERICANO DOBLE**

2 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
3 OZ DE AGUA

### **CORTADO**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
2 OZ DE AGUA  
2 OZ LECHE TEXTURIZADA





## MANUAL DE PREPARACIONES TIENDAS

### **MACHIATTO SIMPLE**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
2 OZ DE LECHE TEXTURIZADA

### **MACHIATTO DOBLE**

2 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
1 OZ DE LECHE TEXTURIZADA  
TAZA DE CAPPUCCINO

### **CAPUCCINO SIMPLE**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
4 OZ DE LECHE TEXTURIZADA

### **CAPUCCINO DOBLE**

2 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
3 OZ DE LECHE TEXTURIZADA

### **CAPUCCINO BARISTA**

2 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
4 OZ DE LECHE TEXTURIZADA  
PORTA FILTRO NAKED

### **LATTE SIMPLE**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
6 OZ DE LECHE TEXTURIZADA

### **LATTE DOBLE**

2 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
5 OZ DE LECHE TEXTURIZADA

### **SÚPER LATTE**

2 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
8 OZ DE LECHE TEXTURIZADA  
TAZA DE TE GRANDE

### **LATTE SABORIZADO**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
2 SHOTS DE SABORIZANTE  
4 OZ DE LECHE TEXTURIZADA

### **MOKACCINO**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
1 OZ DE CHOCOLATE  
4 OZ DE LECHE TEXTURIZADA





## MANUAL DE PREPARACIONES TIENDAS

### **MOKA BLANCO**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
1 OZ CHOCOLATE BLANCO  
4 OZ DE LECHE TEXTURIZADA

### **CAPPUCCINO VIENES**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
4 OZ LECHE TEXTURIZADA  
CREMA CHAMTILLY  
TAZA DE TÉ

### **FLAT WHITE**

2 OZ DE ESPRESSO DOBLE RISTRETTO  
18 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
(doble ristretto) portafiltro naked  
5 OZ DE LECHE TEXTURIZADA  
VASO DE CRISTAL

### **BOM BOM**

1 OZ DE ESPRESSO  
25 SEGUNDOS DE EXTRACCION  
1 OZ LECHE CONDENSADA  
COPA TEQUILA

### **CHOCOLATE CACAO**

2 OZ DE CHOCOLATE  
7 OZ DE LECHE TEXTURIZADA  
VASO DE TÉ GRANDE

### **CHOCOLATE BLANCO**

2 OZ CHOCOLATE BLANCO  
7 OZ DE LECHE TEXTURIZADA  
6 MARSHMALLOWS  
VASO DE TÉ GRANDE





## COLD DRINKS

### **COLD LATTE**

2 OZ DE ESPRESSO  
4 CUBOS DE HIELO  
8 OZ DE LECHE LIQUIDA  
SE PREPARA EN LA COPA

### **VAINILLA LATTE**

2 OZ DE ESPRESSO  
1 OZ DE VAINILLA  
4 CUBOS DE HIELO  
7 OZ DE LECHE FRIA  
SE PREPARA EN LA COPA LISA

### **CARAMEL LATTE**

2 OZ DE ESPRESSO  
1 OZ DE CARAMELO  
4 CUBOS DE HIELO  
7 OZ DE LECHE FRIA  
SE PREPARA EN LA COPA LISA

### **LATTE MOKA**

2 OZ DE ESPRESSO  
1 OZ DE CHOCOLATE  
4 CUBOS DE HIELO  
7 OZ DE LECHE FRIA  
SE DECORA LA COPA CON CHOCOLATE

### **FRAPPUCCINO**

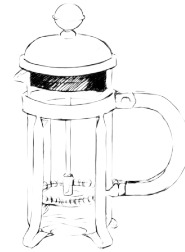
2 OZ DE ESPRESSO  
1 OZ DE LECHE FRÍA  
EL VASO LLENO DE HIELO  
SE PREPARA EN LA FRAPEADORA  
SE ENDULZA A PETICIÓN DEL CLIENTE  
CREMA CHANTILLY

### **FRAPPE MOKA**

2 OZ DE ESPRESSO  
1 OZ DE LECHE FRIA  
1 OZ CHOCOLATE  
EL VASO LLENO DE HIELO  
SE PREPARA EN LA FRAPEADORA  
SE DECORA LA COPA CHOCOLATE  
CREMA HANTILLY

### **AFOGATO**

2 OZ DE ESPRESSO  
SOBRE 1 BOLA DE HELADO  
COPA DE HELADO  
SE DECORA CON GRANITOS DE CAFÉ



## BREW

## MOLIENDA

## AGUA ENTRE 88 Y 90 GRADOS

CHEMEX  
16 GRAMOS DE CAFÉ  
COPA DE VINO

MOLIENDA 3 media/ gruesa

240 ML DE AGUA EN 2 VERTIDOS

CHEMEX FRIA  
18 GRAMOS DE CAFÉ  
170 ML DE AGUA EN 2 VERTIDOS  
EN COPA DE VINO

MOLIENDA 3 media/ gruesa

100 GRAMOS DE HIELO EN LA CHEMEX

V60  
16 GRAMOS DE CAFÉ  
COPA DE VINO

MOLIENDA 2 media

240 ML DE AGUA EN 2 VERTIDOS

PRENSA  
16 GRAMOS DE CAFÉ  
COPA DE VINO

MOLIENDA 3.5 gruesa

240 ML DE AGUA EN 2 VERTIDOS

1 OZ = 30 ML  
PARA UN ESPRESSO SIMPLE : ENTRE 7 A 11 GRAMOS  
PARA UN ESPRESSO DOBLE : ENTRE 17 A 23 GRAMOS