

**SPECIAL** for You\*

**РАФ  
ИГРИСТОЕ**



# РАФ ИГРИСТОЕ со взрывной карамелью



кофе  
молоко  
топпинг “шампанское”  
взрывная карамель

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко и сливки, добавляем топпинг “Шампанское”.
4. Переливаем эспрессо в питчер.
5. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
6. Переливаем содержимое питчера в стакан.
7. Используя диспенсер/барную ложку, украшаем напиток измельченной взрывной карамелью.
8. Закрываем напиток крышкой и презентуем гостю.



Белки	Жиры	Углеводы	Калории
10,33	22,93	44,38	407,45

Объем	t°	время приготовления (мин)	Компоненты					Упаковка	
			кофе (гр)	молоко (мл)	сливки 10% (мл)	топпинг “шампанское” (гр)	взрывная карамель (гр)	стакан	крышка
L	max 72°C	2:30	18	175	175	45	2	1	1

# РАФ ИГРИСТОЕ С ТЕМНЫМ ШОКОЛАДОМ



кофе  
молоко  
топпинг “шампанское”  
темный шоколад

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко и сливки, добавляем топпинг “Шампанское”.
4. Переливаем эспрессо в питчер.
5. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
6. Переливаем содержимое питчера в стакан.
7. Используя сито/диспенсер, украшаем напиток плотной шапкой из темного тертого шоколада.
8. Закрываем напиток крышкой и презентуем гостю.



Белки	Жиры	Углеводы	Калории
10,46	23,64	45,42	418,62

Объем	t°	время приготовления (мин)	Компоненты					Упаковка	
			кофе (гр)	молоко (мл)	сливки 10% (мл)	топпинг “шампанское” (гр)	темный шоколад (гр)	стакан	крышка
L	max 72°C	2:30	18	175	175	45	2	1	1

# РАФ ИГРИСТОЕ

## с маршмеллоу



кофе  
молоко  
топпинг “шампанское”  
маршмеллоу

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко и сливки, добавляем топпинг “Шампанское”.
4. Переливаем эспрессо в питчер.
5. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
6. Переливаем содержимое питчера в стакан.
7. Украшаем напиток маршмеллоу.
8. Закрываем напиток крышкой и презентуем гостю.



Белки	Жиры	Углеводы	Калории
10,37	22,93	48,29	423,27

Объем	t°	время приготовления (мин)	Компоненты					Упаковка	
			кофе (гр)	молоко (мл)	сливки 10% (мл)	топпинг “шампанское” (гр)	маршмеллоу (гр)	стакан	крышка
L	max 72°C	2:30	18	175	175	45	10	1	1

# РАФ ИГРИСТОЕ

## с гранатом



кофе  
молоко  
топпинг “шампанское”  
гранатовая пудра

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В холдере формируем кофейную таблетку для приготовления эспрессо.
2. Вставляем холдер в рабочую группу, готовим эспрессо.
3. Используя весы, наливаем в питчер молоко и сливки, добавляем топпинг “Шампанское”.
4. Переливаем эспрессо в питчер.
5. Взбиваем содержимое питчера до температуры максимум 72°C и образования пенки толщиной 1 см.
6. Переливаем содержимое питчера в стакан.
7. Используя сито/диспенсер, украшаем напиток гранатовой пудрой.
8. Закрываем напиток крышкой и презентуем гостю.



Белки	Жиры	Углеводы	Калории
10,33	22,93	44,38	407,45

Объем	t°	время приготовления (мин)	Компоненты					Упаковка	
			кофе (гр)	молоко (мл)	сливки 10% (мл)	топпинг “шампанское” (гр)	гранатовая пудра	стакан	крышка
L	max 72°C	2:30	18	175	175	45	0,5	1	1