

РАБОЧИЙ СПРАВОЧНИК

# Меню кофейни

Чай и помол	2
Бар	3-7
Врапы	8
Гриль-чизы	9
Каши	10
Сырники	11-12
Заготовки и соусы	13-14
Десерты	15-21

# Чай и помол

Все значения перенесены из исходного документа.

## Заваривание чая

Чай	300 мл	600 мл	Темп.	Время
Белый чай	4	6	90–95 °С	4 мин
Зеленый чай	3	5	80–85 °С	2–3 мин
Красный чай	4	6	90–95 °С	3–4 мин
Улун	3	5	80–90 °С	3–4 мин
Тизан	5	8	95 °С	4–5 мин

## Помол · ЕК-43

Способ	Значение
Турка	3
Гейзер	4–5
Эспрессо	4,1
Аэропресс	5
Воронка	7
Чашка	7,5
Фильтр	8,1 на 0,6
Френч-пресс	9

# Бар

## Какао с зефирками

- Шоколад — 40 г
- Молоко — 200 мл
- Зефир — 10 г

## Маття-шот

- Маття — 1 г
- Вода 70 °С — 70 мл

## Американо

- Эспрессо
- Вода — 100 мл

## Флэт уайт

- Эспрессо
- Молоко — 110 мл

## Маття-латте

- Маття — 1 г + вода — 30 мл
- Молоко — 250 мл

## Маття-флэт

- Маття — 1 г + вода — 30 мл
- Молоко — 110 мл

# Бар

## Капучино

- Половина эспрессо
- Молоко — 160 мл

## Большой капучино

- Эспрессо
- Молоко — 250 мл

## Кон лече

- Эспрессо
- Молоко — 150 мл
- Корица

## Раф

- Эспрессо
- Ванильный сахар — 10 г
- Сливки 10% — 180 мл
- Корица молотая

## Глинтвейн безалкогольный

- Яблоко — 15–20 г
- Клюква — 15–20 г
- Корица в палочках
- Бадьян
- Гвоздика
- Сок яблоко-вишня — 300 мл

# Бар

## Гляссе

- Желатин — 140 г
- Фильтр-кофе — 110 мл
- Шоколадная крошка

## Айс-латте

- Эспрессо
- Лед
- Молоко — 150 мл

## Айс-маття-латте

- Маття — 1 г + вода — 30 г
- Лед — 150 г
- Молоко — 160 мл

## Маття-тоник

- Маття — 1 г + вода — 30 г
- Лед — 150 г
- Тоник — 160 мл

# Бар

## Наш лимонад

- Минеральная вода — 100 мл
- Сахарный сироп — 100 мл
- Лимонный сок — 40 г
- Лед — 160 г
- Клюква — 20 г
- Долька лимона
- Звездочка бадьяна

## Эспрессо-тоник

- Тоник — 165 мл
- Лед — 150 г
- Эспрессо

# Бар

## Ходзита со смородиной

- Концентрат ходзита — 80 г
- Лед — 125 г
- Сахарный сироп — 15 г
- Лимонный сок — 10 г
- Соус красной смородины — 70 г
- Концентрат: ходзита — 30 г, горячая вода — 1 л
- Заваривать концентрат 20 минут

## Аффогато

- Джелато — 100 г
- Эспрессо

# Врапы

## Кура

- Тортилья
- Соус тоннато
- Моцарелла
- Шпинат
- Курица су-вид
- Кинза
- Кукуруза

## Тунец

- Тортилья
- Творожный сыр
- Моцарелла
- Шпинат
- Тунец консервированный
- Вяленые томаты

## Бекон

- Тортилья
- Творожный сыр
- Моцарелла
- Шпинат
- Бекон
- Укроп
- Трюфельное масло

## Грибы

- Тортилья
- Творожный сыр
- Моцарелла
- Шпинат
- Шампиньоны
- Лук репчатый
- Халапеньо
- Укроп
- Кинза
- Трюфельное масло

# Гриль-чизы

## Курица-бекон

- Тартин
- Соус гриль-чиз
- Шпинат
- Сыр тертый
- Курица су-вид
- Бекон

## Говядина

- Тартин
- Соус гриль-чиз
- Шпинат
- Сыр тертый
- Говядина
- Халапеньо

## Чоризо

- Тартин
- Соус том ям
- Шпинат
- Сыр тертый
- Чоризо

## Сыр

- Тартин
- Соус гриль-чиз
- Шпинат
- Сыр тертый
- Халапеньо

## Мортаделла

- Тартин
- Горчичный соус
- Шпинат
- Сыр тертый
- Мортаделла (вареная колбаса)

# Каша

Приготовление в микроволновке: 4 минуты.

## Со сгущенкой из авокадо

- Хлопья — 50 г
- Молоко — 150 г
- Вода — 50 г
- Сахар — 10 г
- Соль — 1 г
- Сгущенка из авокадо — 60 г
- Битая вишня — 20 г
- Посыпка: бисквит / грецкий орех — 20 г

## Со сгущенкой из тыквы

- Хлопья — 50 г
- Молоко — 150 г
- Вода — 50 г
- Сахар — 10 г
- Соль — 1 г
- Сгущенка из тыквы — 70 г
- Семечки тыквенные — 30 г

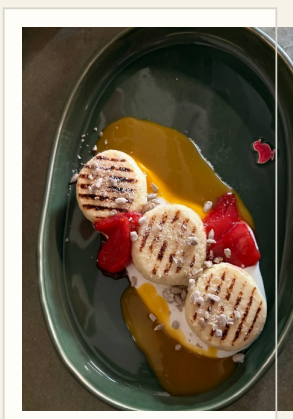


Со сгущенкой из авокадо

# Сырники

## С манговым курдом

- Сырник — 3 шт.
- Сметана — 30 г
- Манговый курд — 20 г
- Битая клубника — 20 г
- Семечки подсолнечные карамелизированные — 15 г



## С фисташковой пастой

- Сырник — 3 шт.
- Фисташковая паста — 30 г
- Малина перетертая — 20 г
- Фисташка карамелизированная — 15 г



# Сырники

## Со сгущенкой из тыквы

- Сырник — 3 шт.
- Сметана — 30 г
- Сгущенка из тыквы — 40 г
- Клюква — 10 г
- Семечки тыквенные карамелизированные — 15 г



# Битые ягоды

## Битая клубника

Ингредиент	Количество
Клубника	200 г
Сахар	50 г
Соль	3 г

## Битая вишня

Ингредиент	Количество
Вишня	200 г
Сахар	50 г
Соль	3 г

## Малина перетертая

Ингредиент	Количество
Малина	200 г
Сахар	50 г
Соль	3 г

# Соусы

В исходнике соусы были набраны двумя ручными колонками; здесь составы разделены по карточкам.

## Соус том ям

- Яйцо
- Горчица
- Подсолнечное масло
- Концентрат «Том Ям»
- Соль

## Соус горчичный

- Творожный сыр
- Горчица
- Трюфельное масло

## Соус гриль-чиз

- Яйцо
- Горчица
- Подсолнечное масло
- Основа «барбекю»
- Соль

## Соус тоннато

- Яйцо
- Горчица
- Подсолнечное масло
- Тунец
- Каперсы
- Анчоусы
- Лимонный сок
- Соль

# Десерты

Составы сохранены из исходного файла; исправлены только очевидные опечатки и пробелы.

## Ирисковый торт

• Бисквит (Мука пшеничная в/с, кефир, сахар, Масло растительное, Меланж, разрыхлитель, сода, соль), Крем "Ирисковый" (Творожный сыр, Карамель, Сливки 33%, Глюкозный сироп), Арахис соленый жаренный, Кофе в зернах, Карамель (Сахар, Сливки 33%, масло сливочное, Вода)

## Тарт "Манго-Лимон"

• Корж: масло сливочное, сахар, сироп глюкозы, меланж, мука пшеничная в/с, кукурузный крахмал, ванильный сахар. Начинка: молоко, ваниль молотая, творожный сыр, манго, лимон, вода.

## Тарт "Черника-Чиа"

• Корж: масло сливочное, сахар, сироп глюкозы, меланж, мука пшеничная в/с, кукурузный крахмал, ванильный сахар. Начинка: черника, брусника, тимьян, вода, пектин NH, семена чиа, творог, сахарная пудра, роза сушеная, нейтральный гель.

# Десерты

Составы сохранены из исходного файла; исправлены только очевидные опечатки и пробелы.

## Веганский Кекс

- Масло растительное, сахар, сахар тростниковый, апельсин, Мука пшеничная в/с, Разрыхлитель, Имбирь, кардамон, яблоки, Клюква сушеная

## Вупи "Земляника"

- Масло сливочное, меланж, сахар, мука пшеничная в/с, разрыхлитель, соль, творожный сыр, сахарная пудра, Клубника, брусника, сахар, пектин NH, вода, ядро фисташки очищенное

## Сырник

- творог, Мука пшеничная в/с, Сахар, Меланж, соль, Ванильный сахар

# Десерты

Составы сохранены из исходного файла; исправлены только очевидные опечатки и пробелы.

## Канеле

• молоко, 3, 5%, масло сливочное, Ваниль натуральная молотая, Меланж, Желток, Сахар, Мука пшеничная в/с, Ром безалкогольный (вода питьевая, экстракт щепы дубовый, экстракт гвоздики, экстракт фенхеля, экстракт полыни, экстракт корицы, экстракт кардамона, сахар тростниковый, кислота лимонная, кислота аскорбиновая, соль, ксантановая камедь, ароматизатор пищевой натуральный, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия.)

## Канеле с баварским кремом

• молоко, 3, 5%, масло сливочное, Ваниль натуральная молотая, Меланж, Желток, Сахар, Мука пшеничная в/с, Ром безалкогольный (вода питьевая, экстракт щепы дубовый, экстракт гвоздики, экстракт фенхеля, экстракт полыни, экстракт корицы, экстракт кардамона, сахар тростниковый, кислота лимонная, кислота аскорбиновая, соль, ксантановая камедь, ароматизатор пищевой натуральный, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия), Желатин, Сливки 33%, Шоколад 54%

## Соус Манго

• Пюре манго, Сахар, Желатин, апельсин, вода

# Десерты

Составы сохранены из исходного файла; исправлены только очевидные опечатки и пробелы.

## Соус Красная смородина

• Пюре красная смородина, Клубника с/м, Сахар, пектин NH, вода, Тимьян

## Чизкейк

• Творожный сыр, Сливки 33%, Меланж, Желток, Сахар, Сироп Глюкозы, Лимон, Ванильный сахар

## Кекс "Морковный" с кремом Груша Жасмин 0, 35, 12 порций

• Бисквит: меланж, сахар, сахар тростниковый, мука пшеничная в/с, разрыхлитель, сироп глюкозы, кардамон, мускатный орех, масло сливочное, молоко 3,5%, морковь, семечки тыквенные. Крем — 25 г на порцию: творожный сыр, масло сливочное, сахарная пудра, кордиал «Груша-Жасмин», сироп глюкозы.

# Десерты

Составы сохранены из исходного файла; исправлены только очевидные опечатки и пробелы.

## Тарталетка "Манго-Лимон"

• Масло сливочное, Сахар, Сироп Глюкозы, Меланж, Мука пшеничная в/с, кукурузный крахмал, Ванильный сахар, Молоко, Ваниль молотая, Творожный сыр, Манго кусочки, Лимон, Вода.

## Тарталетка "Черника-Чиа"

• Масло сливочное, Сахар, Сироп Глюкозы, Меланж, Мука пшеничная в/с, кукурузный крахмал, Ванильный сахар, Черника, Брусника, Тимьян, Вода, Пектин NH, Семена Чиа, Творог, Сахарная пудра, Роза сушеная, Нейтральный гель

## Торт с лесными ягодами, 1, 4 кг, прямоугольный

• Бисквит (Мука пшеничная в/с, кефир, сахар, Масло растительное, Меланж, разрыхлитель, сода, соль), Крем (Творожный сыр, Сливки 33%, Сахарная пудра, Сироп Глюкозы), Компоте "Лесные ягоды" (Клубника, Брусника, Черника, Черная Смородина, Сахар, Пектин NH), Ром Безалкогольный (вода питьевая, экстракт щепы дубовый, экстракт гвоздики, экстракт фенхеля, экстракт полыни, экстракт корицы, экстракт кардамона, сахар тростниковый, кислота лимонная, кислота аскорбиновая, соль, ксантановая камедь, ароматизатор пищевой натуральный, консерванты: сорбат калия, бензоат натрия), Сахарный сироп, Кофе в зернах, Нейтральный гель

# Десерты

Составы сохранены из исходного файла; исправлены только очевидные опечатки и пробелы.

## Печенье с клюквой

- Меланж, сахар, сливочное масло, хлопья овсяные, мука, корица, вяленая клюква, кунжут

## Печенье с арахисом

- Меланж, сахар, сливочное масло, хлопья овсяные, мука, корица, соленый арахис

## Печенье шоколадное

- Сливочное масло, меланж, сахар, мука, какао-порошок, соль, сода, шоколад в таблетках, грецкий орех

# Десерты

Составы сохранены из исходного файла; исправлены только очевидные опечатки и пробелы.

## Брауни

- Меланж, сахар, мука, соль, сливочное масло, шоколад 54, 5%

## Картошка

- Сгущ. Молоко, сливочное масло, какао-порошок, сахарная пудра, хлопья овсяные, сахар, меланж, мука, корица, соленый арахис, вяленая клюква, кефир, растительное масло, сода, разрыхлитель, соль

## Кантучини

- Мука пшеничная, банан, миндаль масло подсолнечное, инвертный сироп, сахар, разрыхлитель