

Grondstof->Recept

Eversys barista zettechniek presenteert de ware smaaksensatie zoals die door je ingrediënten leveranciers (koffie, melk, water) bedacht is. Jullie bepalen de receptuur van het product dat je serveert aan je gasten. Alles gedocumenteerd in jullie eigen E-Barista recepten digidoc.

Dierlijke melk

Merk: _____

Varianten: mager / halfvol / vol - _____%

Verpakking: literpakken / _____ liter / _____ ltr BiB

Advies temperatuur: _____ °C

Maximale temperatuur: _____ °C

Smaakprofiel

mager: _____

Halfvol: _____

Vol: _____

Smaakprofiel met koffie

mager: _____

Halfvol: _____

Vol: _____

Shot gemiddelde

Small shot: _____ ml in -> _____ ml uit

Medium shot: _____ ml in -> _____ ml uit

Large shot: _____ ml in -> _____ ml uit

Setting decaf shots

Single shot espr: _____ gram / _____ ml / _____ sec

Lungo: _____ gram / _____ ml / _____ sec

Setting espresso molen

Water/koffie contact temp.: _____ graden Celsius

Waterhoeveel: _____ milliliter

Koffiehoeveelheid: _____ gram

Doorlooptijd: _____ seconden

Ideale drink temp: _____ graden Celsius

Single shot: _____ gram / _____ ml / _____ sec

Double shot: _____ gram / _____ ml / _____ sec

Triple shot: _____ gram / _____ ml / _____ sec

Extra shot: _____ gram / _____ ml / _____ sec

Plant Melk varianten & merk

Amandel: _____

Haver: _____

Soja: _____

Kokos: _____

Rijst: _____

Cashew: _____

Hennep: _____

Advies temperatuur: _____ °C

Maximale temp.: _____ °C

Smaakprofielen

Amandel: _____

Haver: _____

Soja: _____

Kokos: _____

Rijst: _____

Cashew: _____

Hennep: _____

Smaakprofiel met koffie

Amandel: _____

Haver: _____

Soja: _____

Kokos: _____

Rijst: _____

Cashew: _____

Hennep: _____

Shot gemiddelde

Small shot: _____ ml in -> _____ ml uit

Medium shot: _____ ml in -> _____ ml uit

Large shot: _____ ml in -> _____ ml uit

Setting koffie molen

Water/koffie contact temp.: _____ graden Celsius

Waterhoeveel: _____ milliliter

Koffiehoeveelheid: _____ gram

Doorlooptijd: _____ seconden

Ideale drink temp: _____ graden Celsius

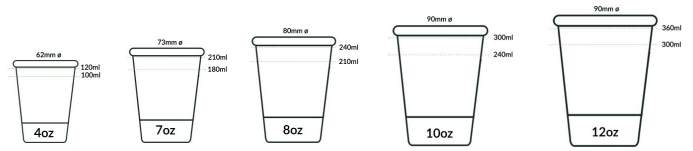
Lungo: _____ gram / _____ ml / _____ sec

Cafe creme: _____ gram / _____ ml / _____ sec

Filterkoffie: _____ gram / _____ ml / _____ sec

Cups

De te voeren productmaten zijn:



S

M

L

XL

XXL

Servies ml: _____

product ml: _____

Glas ml: _____

product ml: _____

Papercup ml: _____

product ml: _____

Basis producten

De aangeboden producten zijn:

Puur koffie

- 0 Ristretto 0 anders: _____
0 Espresso _____
0 Americano
0 long black
0 Doppio
0 Lungo
0 Cafe creme
0 Filter

Iced

- 0 Iced koffie 0 anders: _____
0 Iced latte _____
0 Iced cappuccino

Cold brew

- 0 Yswater drip 0 anders: _____
0 Japanese iced _____
0 12-24 uurs welling

Thee

- 0 75 graden 0 anders: _____
0 85 graden _____
0 95 graden

Decaf ja/nee, aanbod: _____

Melk basis

- 0 Cappuccino
0 latte (caffè latte, koffie verkeerd)
0 Flat white
0 Cortado
0 Latte macchiato
0 (espresso) Macchiato
0 Piccolo latte (little latte, cataldo, mezzo-mezzo)
0 Cafe breve (Amerikaanse latte)
0 anders: _____

Specials

- 0 Siropen: _____
0 Mocha
0 Matcha
0 Healties: _____
0 Likeur/Alcohol koffies: _____
0 Mocktails: _____
0 Cascara
0 anders: _____

Stoom

- 0 Plantmelk 65 graden
0 Choco 75 graden
0 Babyfles 35 graden
0 Manueel
0 anders: _____