



# PREPARATIVOS SEGÚN EL MANUAL

¿Quiere obtener lo mejor de las bebidas OraSi Barista?  
Sigue nuestros consejos!





EL ESPECIALISTA VEGETAL,  
PARA UN CAPPUCCINO PROFESSIONAL.



## Los secretos de OraSi Barista

La línea Barista de OraSi tiene con una receta diseñada específicamente para los profesionales del mundo Ho.Re.Ca.

Cada bebida se prepara con las mejores materias primas y tiene el equilibrio perfecto entre la parte grasa y proteica, garantizando un **sabor único y armonioso**.

Los correctores de acidez completan las bebidas, permitiéndoles **contrastar la acidez del café**.

## Plus

- **Espuma** densa y brillante, con una micro textura perfecta para las preparaciones.
- **Espumado** duradera en la taza.
- **Sabor** suave con notas dulces, perfecto para acompañar el café.
- **Aroma** intenso y **textura** rica.









## OraSi Barista AVELLANA



1L = 8 TAZAS



Aire: **3 SEGUNDOS**



**60°C GRADOS**



### OraSi recomienda:

- Después de introducir aire, **mezcle la leche** gracias al vórtice creado por la lanza de vapor.
- **Batir primero la leche** y después extraer el café.
- Cuanto más se caliente el producto, más aflorará el sabor de la avellana. **Temperatura máxima 60° C grados.**
- Incline la lanza de vapor hacia las **3 en punto** si está a la derecha, o hacia las **9 en punto** si está a la izquierda.
- Para obtener una espuma perfecta, **la punta de la lanza debe mantenerse sobre la superficie de la bebida.**

### LA RECETA

## Llámame Alexander

### INGREDIENTES PARA LA BEBIDA

- OraSi Barista Avellana: 2 Oz
- Tanqueray 0.0 Sin Alcohol: ½ Oz
- Siropo de Agave: ¼ Oz
- Polvo de cacao dulce: ½ cucharilla
- Nuez moscada rallada: para decorar

### TÉCNICA

Shake & strain

### VASO

Copa Martini





## OraSi Barista SOJA



1L = 7,5 TAZAS



Aire: **3 SEGUNDOS**



**55°C GRADOS**



### OraSi recomienda:

- Batir primero la leche y después extraer el café.
- Si la lanza de vapor está colocada a la derecha de la máquina, inclínala hacia las 3 en punto, si está colocada hacia la izquierda inclínala hacia las 9 en punto.
- Para obtener una espuma perfecta, la punta de la lanza debe mantenerse sobre la superficie de la bebida.

### LA RECETA

## Copa de Helado

### INGREDIENTES PARA LA BEBIDA

- OraSi Barista Soja: 100 ml
- Cereales de bayas picadas: 2 TBS
- Espresso: 30 ml
- Nata vegetal montada con sifón

### DECORAR CON

- Polvo de chocolate negro
- Waffle crujiente o Savoardo

### TÉCNICA

Montada con sifón

### VASO

Tumbler bajo







## OraSi Barista AVENA



1L = 8,5 TAZAS



Aire: **3 SEGUNDOS**



**60°C GRADOS**

### OraSi recomienda:

- Batir primero la leche y después extraer el café.
- Si la lanza de vapor está colocada a la derecha de la máquina, inclínala hacia las **3 en punto**, si está colocada hacia la izquierda inclínala hacia las **9 en punto**.
- Para obtener una espuma perfecta, la punta de la lanza debe mantenerse sobre la superficie de la bebida.



### LA RECETA Galletas

#### INGREDIENTES PARA LA BEBIDA

- Mezcla de OraSi Barista Avena y galletas de leche: 80 ml
- Espresso: 30 ml
- Leche condensada: 20 ml
- Cacao en polvo: 3 gr

#### DECORAR CON

- Nata vegetal montada
- Cacao en polvo
- Mitad de galleta de leche

#### TÉCNICA

Shake & strain

#### VASO

Tumbler alto







## OraSi Barista ALMENDRA



1L = 8 TAZAS



Aire: 2 SEGUNDOS



55°C GRADOS

### OraSi recomienda:

- Batir primero la leche y después extraer el café.
- Si la lanza de vapor está colocada a la derecha de la máquina, inclínala hacia las 3 en punto, si está colocada hacia la izquierda inclínala hacia las 9 en punto.
- Para obtener una espuma perfecta, la punta de la lanza debe mantenerse sobre la superficie de la bebida.



### LA RECETA Willy Tonka

#### INGREDIENTES PARA LA BEBIDA

- OraSi Barista Almendra: 1 taza
- Sirope de chocolate negro: 90 ml
- Menta piperita: al gusto
- Polvo de haba Tonka: al gusto
- Espresso: 1

#### DECORAR CON

- Menta piperita fresca: al gusto

#### VASO

Tumbler bajo



Almond origin: EU / Specimen registered in EU



## OraSi recomienda:

- Batir primero la leche y después extraer el café.
- Si la lanza de vapor está colocada a la derecha de la máquina, inclínala hacia las 3 en punto, si está colocada hacia la izquierda inclínala hacia las 9 en punto.
- Para obtener una espuma perfecta, la punta de la lanza debe mantenerse sobre la superficie de la bebida.

## OraSi Barista COCO



1L = 8 TAZAS



Aire: 2 SEGUNDOS



55°C GRADOS



## LA RECETA

### Limonada de café y coco

#### INGREDIENTES PARA LA BEBIDA

- OraSi Barista Coco: 100 ml
- Plátano fresco: 50 gr
- Salsa de caramelo: 15 gr
- Sirope de azúcar: 10 ml
- Zumo de limón: 15 ml
- Agua con gas: al gusto, al final de la preparación

#### DECORAR CON

- Menta fresca
- Rodajas de plátano

#### TÉCNICA

Blending

#### VASO

Tumbler bajo







Las bebidas del Campeón del Mundo de Latte Art 2022

# CARMEN CLEMENTE

Dos excelencias italianas en el mundo del café!



## BEBIDAS FRÍAS Y CALIENTES

Para todas tus preparaciones de bebidas frías y calientes, el resultado será siempre excelente en cualquier sabor.



ORASIBARISTA.COM



**OraSi**  
Barista