



# OraSi Barista

## MANUAL DE PREPARACIONES

¿QUIERES OBTENER LO MEJOR DE LAS BEBIDAS ORASI BARISTA?  
¡SIGUE NUESTROS CONSEJOS!



# LOS SECRETOS DE ORASI BARISTA

La línea Barista de Orasi fue delicadamente **desarrollada para el mundo de las cafeterías**: por ejemplo, se puede usar en máquinas de café profesionales con vaporizador.

Cada bebida es preparada con un equilibrio justo entre la cremosidad y la proteína, la selección de **materias primas de alta calidad** permiten una espuma aterciopelada acompañada de un sabor único y armónico.

Los reguladores de acidez controlan el ph de los alimentos permitiendo **contrastar la acidez del café**.

## LAS VENTAJAS PARA EL BARISTA

- Crema de cappuccino densa, brillante y con una microtextura ideal para las preparaciones
- Sabor neutro con notas dulces ideales para combinarlas con el café
- Espuma cremosa y estable
- Aroma intenso
- Textura cremosa y aterciopelada



## OraSi Barista AVELLANA



1L = 8 TAZAS



Aire: 3 SEGUNDOS



60 GRADOS

### OraSi recomienda:

- Después de agregar el aire, mezcla la leche gracias a la espiral obtenida mediante el vaporizador.
- Monta antes la leche y, después, extrae el café.
- Cuanto más caliente está el producto, más se sentirá el sabor de la avellana. Temperatura máx. 60°.
- Posiciona la lanceta a 45 grados de inclinación por cada lado.
- Para una espuma perfecta, la punta de la lanceta debe mantenerse al ras de la bebida.





## OraSi Barista SOJA



1L = 7,5 TAZAS



Aire: 3 SEGUNDOS



55 GRADOS

### OraSi recomienda:

- Monta antes la leche y, después, extrae el café.
- Posiciona la lanceta a 45 grados de inclinación por cada lado.
- Para una espuma perfecta, la punta de la lanceta debe mantenerse al ras de la bebida.



## OraSi Barista AVENA



1L = 8,5 TAZAS



Aire: 2 SEGUNDOS



55 GRADOS

### OraSi recomienda:

- Monta antes la leche y, después, extrae el café.
- Posiciona la lanceta a 45 grados de inclinación por cada lado.
- Para una espuma perfecta, la punta de la lanceta debe mantenerse al ras de la bebida.



## OraSi Barista ALMENDRA



1L = 8 TAZAS



Aire: 2 SEGUNDOS



55 GRADOS

### OraSi recomienda:

- Extrae antes el café y, después, monta la leche, el resultado será óptimo en cualquier caso.
- Posiciona la lanceta a 45 grados de inclinación por cada lado.
- Para una espuma perfecta, la punta de la lanceta debe mantenerse al ras de la bebida.



## OraSi Barista COCO



1L = 8 TAZAS



Aire: 2 SEGUNDOS



55 GRADOS

### OraSi recomienda:

- Para obtener una espuma homogénea no hace falta dejarlo reposar.
- Posiciona la lanceta a 45 grados de inclinación por cada lado.
- Para una espuma perfecta, la punta de la lanceta debe mantenerse al ras de la bebida.

Los datos recogidos se refieren a 17 g de café con 25 segundos de extracción y 35 g en la taza.



LAS BEBIDAS DE LA CAMPEONA MUNDIAL DEL LATTE ART

**CARMEN CLEMENTE**

¡Dos referentes 100% italianas en el mundo de la cafetería!

## BEBIDAS FRÍAS

¡PARA TODAS TUS PREPARACIONES  
DE BEBIDAS FRÍAS CON SIFÓN  
¡EL RESULTADO SERÁ ÓPTIMO  
CON CUALQUIER VARIEDAD DE SABOR!



[www.orasivegetale.it/es/orasibarista](http://www.orasivegetale.it/es/orasibarista)

