



RECETARIO

BIG TRAIN FLAN



KERRY

Flan Frappé



Ingredientes:

- Big Train Flan 60 gr
- Hielo 250 gr
- Leche 5 oz
- Crema batida

Preparación:

1. Colocamos en la Blender las 5 oz de leche.
2. Servimos 60 gr de **Big Train Flan** y añadimos 250 gr de hielo.
3. Licuamos hasta tener punto de nieve y servimos.
4. Decoramos con crema batida.

Ingredientes:

- Big Train Flan 60 gr
- Davinci Gourmet Red Velvet 1 oz
- Hielo 250 gr
- Leche 5 oz
- Crema batida

Preparación:

1. Colocamos en la Blender 5 oz de leche y 1 oz de **Red Velvet DaVinci Gourmet**.
2. Servimos 60 gr de **Big Train Flan** y añadimos hielo.
3. Licuamos hasta punto de nieve y servimos.
4. Decoramos con crema batida y granillo rojo.

Velvet Flan Frappé



Almond Flan



Ingredientes:

- Big Train Flan 40 gr
- DaVinci Gourmet Butterscotch ½ oz
- DaVinci Gourmet Amaretto 1 oz
- Leche 3 oz
- Hielo 250 gr
- Azúcar Glass

Preparación:

1. Colocamos en la Blender 3 oz de leche seguidas de 1/2 oz de **DaVinci Gourmet Butterscotch**, 1 oz de **DaVinci Gourmet Amaretto** y 40 gr de **Big Train Flan**.
2. Licuamos a punto de nieve y servimos decorando con azúcar glass el tope de la bebida.

Ingredientes:

- Big Train Flan 50 gr
- DaVinci Gourmet Avellana ½ oz
- Hielo 250 gr
- Leche vegetal almendras 5oz
- Espresso

Preparación:

1. Colocamos en la Blender 5 oz de leche almendras, añadimos 50 gr de **Big Train Flan** junto con 250 gr de hielo licuando a punto de nieve.
2. Antes de servir, agregamos ½ oz de **DaVinci Gourmet Almendras**.
3. Una vez servido a manera de affogato se añade un Espresso.

Flan Japonés



Jericalla



Ingredientes:

- Big Train Flan 40 gr
- DaVinci Gourmet Canela ½ oz
- Espresso 1 oz
- Leche 7 oz



Preparación:

1. Colocaremos 1 oz de Espresso como base de la bebida.
2. Añadimos 1 oz de **DaVinci Gourmet Canela** con el café.
7. En 7 oz de leche añadimos **Big Train Flan**, emulsionamos y servimos sobre la preparación previa.

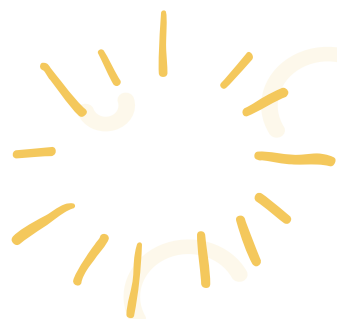


Ingredientes:

- Big Train Flan 50 gr
- Baileys 2 oz
- Hielo 250 gr
- Leche 3 oz

Preparación:

1. Colocamos en la Blender 3 oz de leche, añadimos 50 gr de **Big Train Flan** junto con 250 gr de hielo licuando a punto de nieve.
2. Antes de servir la bebida, agregamos 2 oz de Baileys.
3. Decoramos con obleas blancas.



El Pecado de Sor Ester



Chai Flan

Ingredientes:

- Big Train Flan 40 gr
- Big Train Chai Especiado 20 gr
- Leche 6 oz



Preparación:

- 1.Colocamos en 3 oz de agua caliente 20 gr de **Big Train Chai Especiado** e incorporamos.
- 2.En una jarra colocamos 6 oz de leche junto con 40 gr de **Big Train Flan** y emulsionamos.
- 3.Servimos la emulsión sobre la mezcla previa.



Ingredientes:

- Big Train Flan 50 gr
- DaVinci Gourmet Fruit Innovations Arándano 4 oz
- Hielo 250 gr
- Leche 5 oz
- Crema batida

Flan de Arándano

Preparación:

- 1.Colocamos en la Blender 5 oz de leche.
- 2.Servimos 50 gramos de **Big Train Flan** y añadimos 250 gr de hielo.
- 3.Licuamos hasta tener punto de nieve y servimos.
- 4.En la crema batida incorporamos **DaVinci Gourmet Fruit Innovations Arándano** y servimos como topping.



Flat White Flan

Ingredientes:

- Big Train Flan 50 gr
- DaVinci Gourmet Salsa de Chocolate Blanco ½ oz
- Hielo 250 gr
- Leche 5 oz
- Espresso

Preparación:

1. Colocamos en la Blender 6 oz de leche, añadimos 50 gr de **Big Train Flan** y 250 gr de hielo licuando a punto de nieve.
2. Antes de servir, colocamos ½ oz de **DaVinci Gourmet Chocolate Blanco**.
3. Una vez servido a manera de affogato se vierte un Espresso.



Ingredientes:

- Big Train Flan 50 gr
- DaVinci Gourmet Salsa de Chocolate Oscuro 1 oz
- Hielo 250 gr
- Leche 5 oz

Preparación:

1. Colocamos en la Blender 6 oz de leche, añadimos 50 gr de **Big Train Flan** junto con 250 gr de hielo licuando a punto de nieve.
2. Antes de servir la bebida, añadimos 1 oz de **DaVinci Gourmet Chocolate Oscuro**.
3. Decoramos con granillo de chocolate.

Choco Flan





KERRY

San Juan del Río

Oriente 2 No.4
Nuevo Parque Industrial
San Juan del Río, Qro.
México, C.P. 76809
+ 52 (427) 268 1100

WTC Cd. de México

Montecito 38,
Piso 12, Oficinas 24-25v
Col. Nápoles, Benito Juárez
Ciudad de México
México, C.P. 03810
+52 (55) 5488 2326

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

 /Kerry Latam Food Service

