

RECETARIO: FRAPPEASE

Paso a paso de las bebidas que harán tu menú más especial.

DaVinci
GOURMET®



KERRY

CONTENIDO



FRAPPEASE BASE NEUTRA

- Frappé Nueces
 - Frappé Lavanda
 - Frappé Philadelphia
 - Volcán Frappé
-



FRAPPEASE BASE YOGURT

- Matcha Yogurt
 - Yogurt Taro
 - Frappé de Yogurt con Caramelo
 - Frappé de Yogurt Mango
-



FRAPPEASE BASE CRYSTAL

- Cola Cereza
 - Mojito Freeze
 - Carnaval
 - Choco Coco
-



FRAPPEASE SIN AZÚCAR

- Frappé Vainilla Sugar Free
 - Frappé Almendra Sugar Free
 - Frappé Amaranto
-



FRAPPEASE BASE NEUTRA

Con **Frappease Base Neutra** podrás controlar todos los aspectos de tus bebidas, como **sabor, textura e intensidad** y preparar bebidas que permanecerán intactas por más tiempo.

Descúbrelo preparando estas 4 recetas que te enamorarán.



FRAPPÉ NUECES

Ingredientes:

- 30 gr **Frappease Base Neutra**
- ½ oz **Avellana DaVinci Gourmet**
- ½ oz **Almendra DaVinci Gourmet**
- 4 oz **Leche**
- 250 gr **Hielos**

Preparación:

1. Colocamos en la Blender la leche y **Frappease Base Neutra**.
2. Añadimos **Avellana DaVinci Gourmet**, junto con **Almendra DaVinci Gourmet** y el hielo.
3. Licuamos a punto de nieve y servimos.



FRAPPÉ LAVANDA

Ingredientes:

- 30 gr **Frappease Base Neutra**
- 1 oz Lavanda DaVinci Gourmet
- ¼ oz Salsa de Chocolate Oscuro DaVinci Gourmet
- 4 oz Leche
- 250 gr Hielos

Preparación:

1. Colocamos en la Blender la leche y el **Frappease Base Neutra**.
2. Añadimos Lavanda DaVinci Gourmet junto con Salsa de Chocolate Oscuro Davinci Gourmet.
3. Licuamos a punto de nieve y servimos.



FRAPPÉ PHILADELPHIA

Ingredientes:

- 30 gr **Frappease Base Neutra**
- 1 oz **Fresa DaVinci Gourmet**
- 30 gr Queso Philadelphia
- 250 gr Hielos
- 4 oz Leche

Preparación:

1. Colocamos la leche en la Blender y añadimos el **Frappease Base Neutra** con el queso Philadelphia.
2. Completamos con el hielo y **Fresa DaVinci Gourmet**.
3. Licuamos y servimos.



VOLCÁN FRAPPÉ

Ingredientes:

- 30 gr **Frappease Base Neutra**
- 1 oz **Fresa Fruit Innovations DaVinci Gourmet**
- 3 gr **Carbón Activado**
- 200 gr **Hielos**
- 5 oz **Leche**

Preparación:

1. Colocamos en la licuadora la leche y añadimos **Frappease Base Neutra**.
2. Agregamos el carbón activado, añadimos **Fresa Fruit Innovations DaVinci Gourmet** con el hielo.
3. Licuamos a punto de nieve y servimos.
4. Podemos decorar el vaso con mermelada de fresa.



FRAPPEASE BASE CRYSTAL

De la familia Frappease presentamos una base sin leche: **Crystal**. Ideal para crear todas esas bebidas que no requieren de lácteos para ser perfectas.

Disfruta de preparar 4 recetas refrescantes, intensas y deliciosas.



COLA CEREZA

Ingredientes:

- 20 gr Frappease Base Crystal
- 1 oz Black Cherry DaVinci Gourmet
- 5 oz Refresco de Cola
- 250 gr Hielos

Preparación:

1. Colocamos en la licuadora el refresco de cola seguido de Frappease Base Crystal
2. Añadimos Black Cherry DaVinci Gourmet junto con el hielo.
3. Licuamos a punto de nieve y servimos.



MOJITO FREEZE

Ingredientes:

- 20 gr **Frappease Base Crystal**
- ½ oz **Menta Verde Davinci Gourmet**
- 1 oz Ron Blanco
- ½ oz **DaVinci Gourmet Limón Maruka**
- 3 oz Soda de Lima-Limón
- 200 gr Hielos

Preparación:

1. Colocamos en la licuadora refresco de lima-limón, añadimos **Frappease Base Crystal**
2. Servimos el ron blanco, añadimos **Menta Verde Davinci Gourmet** y el **DaVinci Gourmet Limón Maruka**.
3. Agregamos el hielo y licuamos a punto de nieve.
4. Decoramos con una ramita de menta.



CARNAVAL

Ingredientes:

- 20 gr **Frappease Base Crystal**
- 1 oz **Blue Curaçao DaVinci Gourmet**
- ½ oz **Maracuyá DaVinci Gourmet**
- ½ oz **DaVinci Gourmet Limón Maruka**
- 1 oz **Jugo de Naranja**
- 1 oz **Mezcal Blanco**

Preparación:

1. En una licuadora colocamos **Blue Curaçao DaVinci Gourmet** y **Maracuyá DaVinci Gourmet**.
2. Añadimos el jugo de naranja junto con el **DaVinci Gourmet Limón Maruka** y completamos con **Frappease Base Crystal**, hielo y el mezcal blanco.
3. Licuamos todos los ingredientes a punto de nieve y servimos.
4. Decoramos con una ramita de menta.



CHOCO COCO

Ingredientes:

- 20 gr Frappease Base Crystal
- 1 oz Chocolate DaVinci Gourmet
- 5 oz Leche de Coco
- 200 gr Hielos

Preparación:

1. Colocamos la leche de coco en la Blender y añadimos **Frappase Base Crystal**.
2. Completamos con **Chocolate DaVinci Gourmet** y los hielos.
3. Licuamos a punto de nieve y servimos.



FRAPPEASE BASE YOGURT

Frappease Yogurt es la base en polvo ideal para obtener frappés de yogurt natural hasta frappés con los sabores más exóticos.

Sorprende a todos preparando 4 recetas imperdibles con Frappease Base Yogurt.



MATCHA YOGURT

Ingredientes:

- 40 gr Frappease Base Yogurt
- 25 gr Matcha Sin Lactosa Big Train
- 5 oz de Leche Vegetal
- 200 gr Hielos

Preparación:

1. Colocamos la leche en la licuadora junto con **Big Train Matcha** y **Frappasease Base Yogurt**, complementamos con los hielos.
2. Licuamos a punto de nieve y ¡Listo!



YOGURT TARO

Ingredientes:

- 40 gr Frappease Base Yogurt
- 35 gr Taro Big Train
- 5 oz Leche
- 200 gr Hielos

Preparación:

1. Colocamos la leche con Frappease Base Yogurt y Taro Big Train.
2. Colocamos los hielos y mezclamos en la blender hasta obtener la consistencia de Frappé.



FRAPPÉ DE YOGURT CON CARAMELO

Ingredientes:

- 45 gr Frappease Base Yogurt
- 200 gr Hielos
- 2 oz Salsa Caramelo DaVinci Gourmet
- 4 oz Leche
- 8 gr Nuez molida o granola

Preparación:

1. Colocamos la leche y Frappease Base Yogurt en la Blender, agregamos la Salsa Caramelo DaVinci Gourmet.
2. Añadimos el hielo y licuamos hasta tener consistencia de Frappé.
3. Decoramos el vaso con caramelo y topping de nuez o granola.



FRAPPÉ DE YOGURT MANGO

Ingredientes:

- 45 gr Frappease Base Yogurt
- 200 gr Hielos
- 2 oz Mango Fruit Innovations DaVinci Gourmet
- 4 oz Leche

Preparación:

1. Colocamos la leche en la Blender con **Mango Fruit Innovations DaVinci Gourmet**, el **Frappease Base Yogurt**, añadimos el hielo y licuamos hasta tener consistencia de Frappé.
2. Decoramos el vaso con unos trozos de mango.



FRAPPEASE SIN AZÚCAR

Complementa tu menú con frappés saludables gracias a **Frappease Sin Azúcar** de DaVinci Gourmet. Aporta cuerpo y textura a tus bebidas.

Conoce 3 distintas formas de prepararlo y disfrutarlo.



FRAPPÉ VAINILLA SUGAR FREE

Ingredientes:

- 30 gr Frappease Sin Azúcar
- 1 oz Vainilla Sugar Free DaVinci Gourmet
- 2 oz Espresso
- 3 oz Leche Vegetal
- 250 gr Hielos

Preparación:

1. Colocamos en la licuadora la leche vegetal, añadimos el espresso y **Frappase Sin Azúcar**.
2. Agregamos Vainilla Sugar Free DaVinci Gourmet y hielos.
3. Licuamos a punto de nieve y servimos.



FRAPPÉ ALMENDRA SUGAR FREE

Ingredientes:

- 30 gr Frappease Sin Azúcar
- 1 oz Almendra Sugar Free DaVinci Gourmet
- 2 oz Espresso
- 3 oz Leche Vegetal
- 250 gr Hielos

Preparación:

1. Colocamos en la licuadora leche vegetal con el espresso y **Frappase Sin Azúcar**.
2. Agregamos Almendra Sugar Free DaVinci Gourmet y hielos.
3. Licuamos a punto de nieve y servimos.



FRAPPÉ AMARANTO

Ingredientes:

- 30 gr Frappease Reducido en Azúcar
- 30 gr Amaranto
- 5 oz Leche de Almendras
- 250 gr Hielos

Preparación:

1. Colocamos en la Blender la leche de almendras y Frappease Reducido en Azúcar y el amaranto.
2. Completamos el hielo y licuamos a punto de nieve.
3. Servimos.



TU IMAGINACIÓN ES EL LÍMITE

PUEDES DISFRUTARLO EN DIFERENTES PRESENTACIONES

Davinci
GOURMET®

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

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



Para más ideas y recetas síguenos en:

  [davincigourmet_latam](https://www.instagram.com/davincigourmet_latam)

KERRY