

Recetario

Matcha & Chai Especializado



Información Nutricional	
Tamaño de la porción 40 g	
Porciones por envase 39 aprox.	
Contenido energético (kcal)	177,4
Carbónhidratos (g)	74,52
Proteínas (g)	0,6
Grasas (g)	7
Grasas Saturadas (g)	0,2
Grasas Trans (g)	0
Carbónhidratos Totales (g)	74,52
Almidón (g)	0
Fibra Dietética (g)	0
Sodio (mg)	0

- Sin lactosa
- Sin grasas trans
- Sin ácidos parcialmente hidrogenados (PHOs)

NO ETIQUETADO PARA SU VENTA AL CONSUMIDOR FINAL. MATERIA PRIMA PARA SU USO EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y/O BEBIDAS.

Suplemento de uso

Frappé

Matcha Piñada

Ingredientes:

- BT Matcha sin Lactosa 60 gr
- Calahua leche de coco 3 oz
- Hielo 250 gr
- Piña 1 rebanada
- Agua 3 oz

Preparación:

- 1- En una licuadora colocamos las 3 oz de agua y las 3 oz de Calahua, añadimos **60 gr de BT Matcha sin Lactosa**.
- 2- Agregamos la piña con los 250 gr de hielo, y licuamos todo hasta tener textura de nieve.
- 3- Damos el toque final decorando con una flor.



Matcha Rum

Ingredientes:

- BT Matcha sin Lactosa 30 gr
- Bacardi Ron Blanco 1 ½ oz
- Carnation 4 oz
- Hielo 250 gr

Preparación:

- 1- Se coloca en una Coctelera Boston la oz de Ron Bacardi Blanco, seguida de las 4 oz de leche Carnation.
- 2- Añade los **30 gr de BT Matcha sin Lactosa**.
- 3- Agitamos con fuerza para generar suficiente crema, y servimos el resultado sobre hielos.





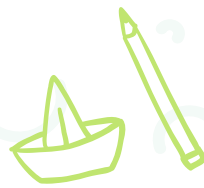
Matcha Chocolate Blanco

Ingredientes:

- BT Matcha sin Lactosa 30 gr
- Chocolate Blanco ½ oz
- Leche vegetal 7oz

Preparación:

- 1- Colocamos como base nuestra leche y servimos **30 gr de BT Matcha sin Lactosa**.
- 2- Con ayuda de la lanceta incorporamos los ingredientes.
- 3- Terminamos sirviendo los ingredientes sobre nuestra salsa de chocolate.



Matcha con Mousse de coco

Ingredientes:

- BT Matcha sin Lactosa 45 gr
- DaVinci Gourmet Coco 4 oz
- Crema para sifón 200
- Hielo 120 gr
- Leche 3 oz

Preparación:

- 1- Para realizar el Mousse de Coco basta con colocar en la crema pastelera **4 oz de Jarabe DaVinci Gourmet Coco** dentro de un sifón.
- 2- Decora tu Mousse con **BT Matcha sin Lactosa**.
- 3- Se colocan los **45 gr de BT Matcha sin Lactosa**, las 3 oz de leche y el hielo en un shaker. Agita vigorosamente.
- 4- Sirve la bebida y decora con el Mousse de Coco.



Mousse de matcha con mango

Ingredientes:

- BT Matcha sin Lactosa 45 gr
- Crema Batida para sifón
- Dos rebanadas de mango cortadas en cuadros
- Una almendra rebanada

Preparación:

- 1- Se coloca en un bowl la crema batida y los 45 gr de BT Matcha sin Lactosa.
- 2- Agita vigorosamente con ayuda de un globo hasta incorporar el matcha a la crema.
- 3- En un vaso pondremos el mango rebanado en cuadros.
- 4- Después monta sobre el mango, la crema de matcha preparada.
- 5- Decora con una almendra rebanada.

Matcha coco latte vainilla

Ingredientes:

- DaVinci Gourmet Vainilla ½ oz
- BT Matcha sin Lactosa 30 gr
- Leche Vegetal 6 oz

Preparación:

- 1- En una jarra se sirven las 6 oz de leche y se añaden los 30 gr de BT Matcha sin Lactosa. Incorpora el polvo con ayuda de la lanceta.
- 2- Se termina la bebida agregando ½ oz de jarabe DaVinci Gourmet Vainilla, y ¡lista para servir!





Yogumatcha Frappease

Ingredientes:

- BT Matcha sin Lactosa 45 gr
- Davinci Gourmet Frappease Base Yogurt
- Leche Vegetal 5 oz
- Hielo 200 gr

Preparación:

- 1- Se colocan 5 oz de leche en la licuadora junto con los **45 gr de BT Matcha sin Lactosa** y **40 gr de Davinci Gourmet Frappease Base Yogurt**
- 2- Se agregan 200 gr de hielo. Licuamos hasta adquirir textura de nieve y servimos.

Limonada de Matcha

Ingredientes:

- BT Matcha sin Lactosa 45 gr
- DaVinci Gourmet Spiced Ginger ¼ oz
- Hielo 180 gr
- El jugo de medio limón
- Agua Mineral

Preparación:

- 1- En un vaso colocamos el jugo del medio limón y agregaremos los **45 gr de BT Matcha sin Lactosa en polvo**.
- 2- Mezclándolos hasta que sea una mezcla homogénea.
- 3- Añadimos los hielos y terminamos nuestra bebida con agua mineral y con **¼ de oz de DaVinci Gourmet Spiced Ginger**.
- 4- Podemos decorar nuestra bebida con una rebanada de limón.





Chai Especiado Menta Frío

Ingredientes:

- DaVinci Gourmet Menta $\frac{3}{4}$ oz
- Big Train Chai Especiado Sugar Free 28 gr
- Leche 8 oz
- Hielo 100 gr
- Azúcar morena

Preparación:

- 1- Se colocarán **28 gr de Big Train Chai Especiado Sugar Free** en 8 oz de leche.
- 2- Añadimos los 100 gr de hielo, se mezclará con ayuda de un shaker.
- 3- Terminamos añadiendo $\frac{3}{4}$ de oz de **DaVinci Gourmet Menta**.
- 4- Decoramos nuestro vaso con azúcar morena y hojas de menta.

Chai Especiado sugar free Espresso

Ingredientes:

- Big Train Chai Especiado Sugar Free 30 gr
- Leche 7 oz
- Café Espresso 2 oz

Preparación:

- 1- Colocamos en nuestra jarra **30 gr de Big Train Chai Especiado Sugar Free** en 7 oz de leche.
- 2- Con ayuda de una lanceta emulsionamos hasta incorporar todos nuestros ingredientes.
- 3- Para terminar, servimos sobre el espresso.



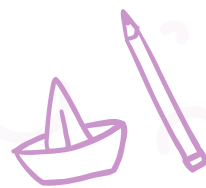


Chai Avena



Ingredientes:

- Big Train Chai Especiado Sugar Free 50 gr
- Hielo 300 gr
- Avena 20 gr
- Leche 5 oz



Preparación:

1- Se colocan 4 oz de leche, **50 gramos de Big Train Chai Especiado Sugar Free** en la licuadora, servimos los 300 gr de hielo y 20 gr de avena.

2- Se licúa todo hasta obtener una textura de nieve, se sirve y se decora con unas hojuelas de avena.



Cold Brew Chai

Ingredientes:

- Big Train Chai Especiado Sugar Free 30 gr
- Cold Brew 6 oz
- Leche 4oz
- Crema batida sin azúcar

Preparación:

1- Colocamos 4 oz de leche y servimos **30 gr de Big Train Chai Especiado Sugar Free**, mezclamos hasta incorporar la mezcla.

2- Servimos las 6 oz de cold brew, y terminamos la bebida con crema batida decorada.



Chai Amaranto



Ingredientes:

- Big Train Chai Especiado Sugar Free 50 gr
- Hielo 300 gr
- Amaranto media barra
- Leche 5 oz

Preparación:

- 1- Se colocan 4 oz de leche y 50 gr de **Big Train Chai Especiado Sugar Free 50 gr** en la licuadora, servimos 300 gr de hielo con la media barra de amaranto.
- 2- Se licúa todo hasta obtener textura de nieve, se decora con crema batida y amaranto.

Chai Mezcal

Ingredientes:

- Big Train Chai Especiado Sugar Free 30 gr
- DaVinci Gourmet Avellana $\frac{3}{4}$ oz
- Leche 5 oz
- Hielo 80 gr
- Mezcal 1oz

Preparación:

- 1- Se infundona el **Big Train Chai Especiado Sugar Free** en leche, en seguida servimos los $\frac{3}{4}$ de oz de **DaVinci Gourmet Avellana** con los 80 gr de hielo.
- 2- Añadimos todos los ingredientes en un shaker junto con una oz de mezcal.
- 3- Mezclamos todos los ingredientes y servimos en una copa escarchada con canela.



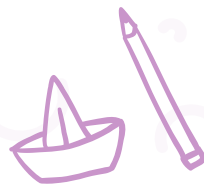


Padarete Chai



Ingredientes:

- **Big Train Chai Especiado Sugar Free 30 gr**
- Barra de Chocolate Amargo Sin Azúcar ¼
- Leche 7 oz
- Tequila 1 oz



Preparación:

- 1- Mezcla 7 oz de leche y ¼ de tableta de chocolate amargo sin azúcar y lo disolvemos.
- 2- Sirve **30 gr de Big Train Chai Especiado Sugar Free.**
- 3- Con ayuda de la lanceta emulsionamos los ingredientes y terminamos la bebida con una oz de tequila.



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 24-25
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

 Big Train Latam

 bigtrain_latam

