

**KERRY**

RECETARIO

# TUS HISTORIAS NUESTRA INSPIRACIÓN



MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

DaVinci Gourmet LATAM  
Oregon Chai LATAM

Big Train LATAM  
Golden Dipt México

Island Oasis LATAM

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com



# ¡BIENVENIDOS A UN VIAJE LLENO DE SABOR, HISTORIAS Y TRADICIONES

¡CELEBRA, SABOREA Y DISFRUTA CON NOSOTROS!

Nuestro recetario de temporada combina *la pasión por las bebidas* y los postres con *la rica herencia de las festividades mexicanas*. Encontrarás *cocteles tradicionales y diferentes* para celebrar la independencia, hasta *recetas tradicionales* que honran el *Día de Muertos* con su sabor *auténtico y nostálgico*.

¡ES MOMENTO DE SABOREAR NUESTRAS RAÍCES Y CREAR MOMENTOS INOLVIDABLES!

MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

DaVinci Gourmet LATAM

Big Train LATAM

Island Oasis LATAM

Oregon Chai LATAM

Golden Dipt México

KERRY

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com



# OTOÑO

DaVinci  
GOURMET™



## INGREDIENTES:

- 1 oz **DaVinci Gourmet Salsa Caramelo**
- 45 gr **Big Train Flan**
- 1 taza de hielos
- Leche

## PREPARACIÓN:

En una licuadora, agrega leche, el polvo de **Big Train Flan** y los hielos. Licúa hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Sirve en un vaso y decora con crema batida y **DaVinci Gourmet Salsa Caramelo** por encima.



## FLAN FRAPPÉ

DaVinci  
GOURMET™

## INGREDIENTES:

- 1 oz **DaVinci Gourmet Crema Irlandesa Sugar Free**
- 1 oz Licor del 43
- Granos de café
- Café soluble
- 2 oz Leche
- Azúcar
- Hielo

## PREPARACIÓN:

Bate el café soluble, azúcar y agua caliente hasta obtener una crema espumosa. Mezcla en un vaso el jarabe **DaVinci Gourmet Crema Irlandesa Sugar Free**, Licor del 43, leche y hielo. Añade la espuma encima de la bebida. Decora con granos de café. ¡Y disfruta!



## CARAJILLO DALGONA IRLANDÉS

MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

DaVinci Gourmet LATAM

Big Train LATAM

Island Oasis LATAM

Oregon Chai LATAM

Golden Dipt México

KERRY

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com





**INGREDIENTES:**

- 40 gr **Big Train Pumpkin Pie Chai**
- Chocolate para derretir
- Leche

**PREPARACIÓN:**

Previo a la bebida: Derrite el chocolate en baño maría hasta que esté completamente líquido. Vierte el chocolate en un molde circular y colócalo en el congelador hasta que se endurezca. Una vez congelado, coloca el **Big Train Pumpkin Pie Chai** dentro del chocolate en el molde y une los medios círculos para crear las bombas.

Para la bebida: Calienta la leche en una olla hasta que hierva, luego sírvela en una taza y agrega la bomba de chocolate con **Big Train Pumpkin Pie Chai**. Revuelve hasta que todos los ingredientes se incorporen. ¡Y disfruta!



**PUMPKIN PIE BOMB**



**INGREDIENTES:**

- 1 oz **DaVinci Gourmet Caramelo Sugar Free**
- **DaVinci Gourmet Salsa de Caramelo**
- Palomitas de caramelo
- 2 oz Espresso
- 3 oz Leche
- Hielos

**PREPARACIÓN:**

Llena un vaso con hielo y vierte la leche. Prepara el café y añade el **DaVinci Gourmet Caramelo Sugar Free**. Agrega el café lentamente a la leche para crear capas. Decora con **DaVinci Gourmet Salsa de Caramelo** y palomitas de caramelo. ¡Simplemente delicioso!

**SALTED CARAMEL MACCHIATO**

**MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN**

**SÍGUENOS EN REDES SOCIALES**

- Facebook: [DaVinci Gourmet LATAM](#)
- Instagram: [DaVinci Gourmet LATAM](#)
- Facebook: [Big Train LATAM](#)
- Instagram: [Big Train LATAM](#)
- Facebook: [Island Oasis LATAM](#)
- Instagram: [Island Oasis LATAM](#)
- Facebook: [Oregon Chai LATAM](#)
- Instagram: [Oregon Chai LATAM](#)
- Facebook: [Golden Dipt México](#)
- Instagram: [Golden Dipt México](#)

**KERRY**

[kerrylatamfoodservice.com](http://kerrylatamfoodservice.com)  
[latam.foodservice@kerry.com](mailto:latam.foodservice@kerry.com)





#### INGREDIENTES:

- 1/2 taza de **Big Train Pumpkin Pie Chai**
- 1 taza de harina de trigo
- 1/2 taza de mantequilla
- 1/2 taza de azúcar
- 1 huevo

#### PREPARACIÓN:

Precalienta el horno a 180°C (350°F) y forra una bandeja para hornear con papel pergamino. En un tazón grande, bate la mantequilla y el azúcar hasta que la mezcla esté suave. Añade el huevo y mezcla bien. Incorpora el polvo **Big Train Pumpkin Pie Chai** y la harina, mezclando hasta que todo esté bien integrado. Forma pequeñas porciones de masa con una cuchara y colócalas en la bandeja para hornear, dejando espacio entre cada galleta. Hornea durante 10-12 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Espolvorea polvo **Big Train Pumpkin Pie Chai** sobre las galletas y deja enfriar sobre una rejilla.



## PUMPKIN COOKIES



## CUPCAKES OTOÑALES



### Golden Dipt Mix Súper Esponja

¡Haz que el otoño sea más dulce con estos cupcakes, elaborados con el **Mix para Pastel Súper Esponja de Golden Dipt!** Esponjosos y deliciosos, son perfectos para decorar y sorprender a tus invitados.

**¡Celebra con estilo y sabor este Otoño!**

**SKU: 20503408**

**Para obtener los mejores resultados te recomendamos seguir las instrucciones detalladas en el empaque del producto. De esta manera, asegurarás que cada preparación tenga el sabor y la textura que esperas.**

MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

DaVinci Gourmet LATAM

Big Train LATAM

Island Oasis LATAM

Oregon Chai LATAM

Golden Dipt México

KERRY

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com



# TRADICIONES



## INGREDIENTES:

- 2 oz *Island Oasis Margarita*
- 2 oz *Island Oasis Sangria*
- Rodajas de naranja y limón
- Banderilla de tamarindo
- Pasta para escarchar
- Refresco de toronja
- Jugo de naranja
- Chile en polvo
- 1 oz tequila
- Hielos

## PREPARACIÓN:

Escarcha el borde de un cantarito con pasta para escarchar y chile en polvo, como dicen por ahí, “para que no te falte sazón”. Llena el cantarito con hielo. Vierte el mix de *Island Oasis Sangria* o el de *Island Oasis Margarita* y el tequila. Añade jugo de naranja y rellena con refresco de toronja. Decora con rodajas de naranja y limón, y coloca una banderilla de tamarindo.



CANTARITO TROPICAL





**INGREDIENTES:**

- 2 oz **DaVinci Gourmet Té negro Durazno**
- Chile en polvo
- Agua mineral
- Agua tónica
- Mezcal

**PREPARACIÓN:**

Escarcha un vaso con chile en polvo. Agrega hielos y el jarabe **Té Negro Durazno de DaVinci Gourmet**. Añade el mezcal y mezcla suavemente. Rellena el vaso con partes iguales de agua mineral y agua tónica.



**MEZCAL DE LOS MUERTOS**



**CHOCOLATE MEXICANO**



**INGREDIENTES:**

- 45 gr **DaVinci Gourmet Chocolate Mexicano**
- Ralladura de chocolate
- 1 taza de leche

**PREPARACIÓN:**

Calienta la leche en una olla y añade el polvo **DaVinci Gourmet Chocolate Mexicano**. Revuelve con un molino de madera para obtener ese toque tradicional. Vierte la mezcla en una taza y añade un poco de ralladura de chocolate para decorar.



#### INGREDIENTES:

- 45 gr de **Big Train Horchata**
- 45 gr de **Big Train Guayaba**
- Hielos
- Agua

#### PREPARACIÓN:

En un vaso, añade el agua, el polvo de tu elección y mézclalo bien. Sirve en una bolsita de plástico los hielos y la mezcla para disfrutar como un verdadero mexicano.



## AGUAS TRADICIONALES



## PANQUÉ CEMPASÚCHIL



### Mix para Pastel Doble Chocolate Golden Dipt

Honra a tus seres queridos con nuestro Panqué de Chocolate, hecho con **Mix para Pastel Doble Chocolate de Golden Dipt**. Este panqué, con su sabor profundo e intenso, es la ofrenda perfecta en el Día de Muertos.

¡Celebra la vida y recuerda a los que ya no están con cada deliciosa rebanada!

**SKU: 20503446**

*Para obtener los mejores resultados te recomendamos seguir las instrucciones detalladas en el empaque del producto. De esta manera, asegurarás que cada preparación tenga el sabor y la textura que esperas.*

**MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN**

**SÍGUENOS EN REDES SOCIALES**

Facebook Instagram DaVinci Gourmet LATAM Facebook Instagram Big Train LATAM Facebook Instagram Island Oasis LATAM Facebook Instagram Oregon Chai LATAM Facebook Instagram Golden Dipt México

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com



# HALLOWEEN



## INGREDIENTES:

- 1 oz **DaVinci Gourmet Azúcar Morena**
- 1 oz **DaVinci Gourmet Vainilla**
- 1/2 taza de leche condensada
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1/4 cucharadita de canela
- 1 taza de ginger ale
- Crema batida
- 1 pizca de sal

## PREPARACIÓN:

En una olla pequeña, derrite la mantequilla a fuego medio. Agrega los jarabes **DaVinci Gourmet Azúcar Morena** y **DaVinci Gourmet Vainilla**, sal y la leche condensada. Sin dejar de revolver, añade la canela y mezcla hasta que todos los ingredientes estén bien incorporados. Vierte la mezcla en un tarro y rellénalo con ginger ale. Para un toque mágico al estilo de Hogwarts, decora con crema batida.



## CERVEZA DE MANTEQUILLA



## PÓCIMA DE BRUJA



## INGREDIENTES:

- 45 gr **Big Train Matcha**
- Colorante comestible morado
- Hielos
- Leche

## PREPARACIÓN:

En un vaso, mezcla la leche con **Big Train Matcha** hasta que esté bien incorporado. En otro vaso, combina la leche con el colorante morado y revuelve hasta obtener un color uniforme. Llena un vaso con hielos y vierte la leche morada. Lentamente, añade la mezcla de matcha. Disfruta cómo los colores se mezclan mágicamente.

MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

Facebook DaVinci Gourmet LATAM  
Instagram DaVinci Gourmet LATAM

Facebook Big Train LATAM  
Instagram Big Train LATAM

Facebook Golden Dipt México  
Instagram Golden Dipt México

Facebook Island Oasis LATAM  
Instagram Island Oasis LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com



# KERRY

## ¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES!



Facebook: DaVinci Gourmet Latam  
Instagram: davincigourmet\_latam



Facebook: Oregon Chai Latam  
Instagram: oregonchai\_latam



Facebook: Big Train Latam  
Instagram: bigtrain\_latam



Facebook: Island Oasis Latam  
Instagram: islandoasis\_latam



Facebook: Golden Dipt México  
Instagram: goldendipt\_mexico

Continúa deleitando a tus clientes a través del paladar y celebra con ellos cada momento especial. ¡Sabor, tradición y calidad en cada bocado y sorbo!

## DAVINCI GOURMET ORGULLOSO PATROCINADOR DE

<https://www.cafefemenino.com>



Adquiere nuestros productos a través de nuestros distribuidores autorizados o en  o 

Descarga recetarios y materiales de valor en el portal del distribuidor de nuestro sitio web [kerrylatamfoodservice.com/portal-distribuidor](https://kerrylatamfoodservice.com/portal-distribuidor)

### Mantente a salvo y mantente bien.

Kerry Food Service

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

MANTENTE A SALVO  
Y MANTENTE BIEN

SÍGUENOS EN REDES SOCIALES

Facebook: DaVinci Gourmet LATAM, Oregon Chai LATAM, Island Oasis LATAM  
Instagram: Big Train LATAM, Golden Dipt México

KERRY

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com