

# RECETARIO

Big Train

# SANDÍA con CHILE



Dale un giro diferente a tu menú con **Big Train Sandía con Chile**, una **combinación refrescante** con ese **toque picosito** que la hace única.

En este recetario encontrarás opciones fáciles de preparar, desde bebidas hasta versiones congeladas, pensadas para que cualquier persona **pueda replicarlas sin complicaciones**.

Perfecto para crear **bebidas llamativas, refrescantes y con mucho sabor**.



# SANDÍA CHILE MANGO

## INGREDIENTES

- 50 g *Big Train Sandía con Chile*
- 4 oz Jarabe *DVG Mango*
- 8 oz Agua
- 280 g Hielo

## PREPARACIÓN

1. En una licuadora, agrega hielo, el jarabe *DVG mango* y el agua
2. Licúa hasta obtener una mezcla suave
3. En otra licuadora, agrega hielo, agua y el *Big Train Sandía con Chile*
4. Licúa hasta obtener una textura cremosa
5. Sirve ambas mezclas en el vaso para lograr un efecto combinado
6. Decora con garnish de mango

# SANDÍA CHILE COCTEL

## INGREDIENTES

- 40 g *Big Train Sandía con Chile*
- 2 oz Vodka
- 3 oz Refresco de limón (tipo Sprite)
- 200 g Hielo



## PREPARACIÓN

1. En un shaker, agrega hielo
2. Añade el *Big Train Sandía con Chile* y el Vodka
3. Agita durante unos segundos
4. Sirve en un vaso con hielo
5. Completa con refresco de limón
6. Decora con garnish de menta y rebanada de sandía



# SANDÍA SOUR

## INGREDIENTES

- 40 g *Big Train Sandía con Chile*
- ½ oz *DVG Limonada*
- 3 oz de Pisco
- 1 Clara de huevo
- 200 g Hielo

## PREPARACIÓN

1. En un shaker, agrega el *Big Train Sandía con Chile*, el pisco, *DVG limonada* y la clara de huevo
2. Añade hielo
3. Agita durante unos segundos hasta integrar bien
4. Sirve en una copa tipo martini
5. Decora con garnish de menta

# PALETA SANDÍA CHILE

## INGREDIENTES

- 150 g *Big Train Sandía con Chile*
- 2 oz Tequila (opcional)
- 960 ml Agua



## PREPARACIÓN

1. En una licuadora, agrega el agua, el *Big Train Sandía con Chile* y el tequila (opcional)
2. Licúa hasta integrar completamente
3. Vierte la mezcla en moldes para paleta
4. Agrega un dulce de sandía en cada molde (opcional)
5. Congela durante 24 horas
6. Sirve y decora con chamoy

**KERRY**



# ¡SÍGUENOS EN REDES SOCIALES Y ENCUENTRA **MÁS RECETAS E INSPIRACIÓN!**

  **BIG TRAIN LATAM**

¡Explora nuestro sitio web!



 **CRAFTED  
FOR CREATORS**

¡Síguenos en redes sociales!

 Big Train LATAM  bigtrain\_latam

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com