

# RECETARIO

# CEREZA NEGRA

de **DaVinci Gourmet**

Los sabores **intensos y sofisticados** continúan ganando espacio dentro de las tendencias de bebidas, especialmente en combinaciones que integran **café, frutas oscuras y perfiles más indulgentes**. Con **DAVINCI GOURMET DARK CHERRY**, este recetario explora aplicaciones inspiradas en specialty coffee, mocktails y bebidas visuales con un perfil más moderno y premium.



Desde **lattes y frappés** hasta bebidas **sparkling y refrescantes**, estas recetas muestran distintas formas de incorporar el perfil de cereza negra en preparaciones **versátiles, fáciles** de ejecutar y alineadas con las **tendencias actuales** de consumo.

# DARK CHERRY VELVET LATTE

## INGREDIENTES

- 1 oz Espresso
- 20 ml **DVG Dark Cherry**
- 180 ml Leche
- Hielo

## PREPARACIÓN

1. Agrega un drizzle de **DVG Dark Cherry** en el interior del vaso.
2. Llena el vaso con hielo.
3. Añade la leche y el **DVG Dark Cherry**.
4. Finaliza vertiendo el espresso encima.



**TOPPING SUGERIDO:**  
Cold foam de vainilla y cherry dust

# DARK CHERRY MATCHA

## INGREDIENTES

- 2 g Matcha
- 30 ml Agua
- 20 ml **DVG Dark Cherry**
- 180 ml Leche de avena
- Hielo

## PREPARACIÓN

1. Disuelve el matcha en agua caliente.
2. Agrega **DVG Dark Cherry** al fondo del vaso.
3. Llena el vaso con hielo y añade la leche de avena.
4. Finaliza vertiendo el matcha encima para crear efecto de capas.



**TOPPING SUGERIDO:**  
Cereza deshidratada.



CRAFTED  
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

  DaVinci Gourmet LATAM

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com



**TOPPING SUGERIDO:**  
Chocolate flakes.

## DARK CHERRY MOCHA

### INGREDIENTES

- 1 oz Espresso
- 15 ml Salsa **DVG Chocolate**
- 20 ml **DVG Dark Cherry**
- 180 ml Leche

### PREPARACIÓN

1. Mezcla la **Salsa DVG Chocolate** con el **DVG Dark Cherry**.
2. Agrega el espresso y mezcla suavemente.
3. Añade la leche caliente.



**TOPPING SUGERIDO:**  
Garnish de naranja.

## DARK CHERRY ESPRESSO TONIC

### INGREDIENTES

- 1 Shot espresso
- 20 ml **DVG Dark Cherry**
- 120 ml Agua tónica
- Hielo grande

### PREPARACIÓN

1. Llena el vaso con hielo grande.
2. Agrega el agua tónica y el **DVG Dark Cherry**.
3. Mezcla suavemente.
4. Finaliza vertiendo lentamente el espresso.



CRAFTED  
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

DaVinci Gourmet LATAM

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com

# DARK CHERRY CREAM FRAPPÉ

## INGREDIENTES

- 30 ml **DVG Dark Cherry**
- 120 ml Leche
- 60 g **DVG Frappease Neutra**
- 180 g Hielo

## PREPARACIÓN

1. Agrega todos los ingredientes a la licuadora.
2. Licúa hasta obtener una textura cremosa.
3. Sirve en vaso frío.
4. Finaliza con crema batida.



**TOPPING SUGERIDO:**  
Drizzle DVG Dark Cherry.

# DARK CHERRY COCONUT REFRESHER

## INGREDIENTES

- 25 ml **DVG Dark Cherry**
- 100 ml Agua de coco
- Agua mineral
- Hielo

## PREPARACIÓN

1. Llena el vaso con hielo.
2. Agrega el agua de coco y el **DVG Dark Cherry**.
3. Completa con agua mineral.
4. Mezcla suavemente.



**TOPPING SUGERIDO:**  
Garnish de cereza negra.



**CRAFTED  
FOR CREATORS**

**¡Síguenos en redes sociales!**

**f @** DaVinci Gourmet LATAM

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com

# DARK CHERRY MOCKTAIL

## INGREDIENTES

- 25 ml **DVG Dark Cherry**
- 15 ml Jugo de limón
- Agua mineral
- Hielo cristalino

## PREPARACIÓN

1. Llena el vaso con hielo cristalino.
2. Agrega el **DVG Dark Cherry** y el jugo de limón.
3. Completa con agua mineral.
4. Mezcla suavemente.

Las frutas oscuras continúan marcando tendencia dentro de bebidas inspiradas en *specialty coffee* y *mixología moderna*. A través de estas recetas, **Davinci Gourmet Dark Cherry** muestra distintas aplicaciones que combinan *perfiles intensos, visuales y versátiles* en formatos fríos, calientes y sparkling.

**TOPPING SUGERIDO:**  
Romero ahumado.



CRAFTED  
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

  DaVinci Gourmet LATAM

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com

**KERRY**



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

  DaVinci Gourmet LATAM

Deseamos que nuestra colección de recetas, creada para *explorar nuevas combinaciones* y *desarrollar propuestas alineadas con las tendencias* actuales de *bebidas indulgentes* y *café-forward*, inspire la creación de nuevas experiencias para tus clientes.

**DaVinci**  
GOURMET®



**CRAFTED  
FOR CREATORS**

**¡Síguenos en redes sociales!**

  DaVinci Gourmet LATAM

**KERRY**

kerrylatamfoodservice.com  
latam.foodservice@kerry.com