

Davinci
GOURMET®



RECETARIO TÉ CHAI

DAVINCI GOURMET

El **chai** es una base versátil que permite crear combinaciones refrescantes y diferentes para cualquier momento del día. Con **Davinci Gourmet Chai**, podrás crear desde *bebidas con café* hasta *alternativas frutales y refrescantes*.

Las recetas están pensadas para ser fáciles de preparar, con pasos claros y prácticos. Una colección ideal para experimentar con nuevos sabores y ampliar tu oferta de bebidas frías.

DIRTY CARAMEL CHAI LATTE

INGREDIENTES

- 3 oz Cold Brew
- ¾ oz DVG Caramelo
- 1 oz DVG Chai
- 3 oz Crema para batir
- 10 oz Leche
- Hielos

PREPARACIÓN

1. Llena un vaso con hielo.
2. Agrega el DVG Caramelo y el cold brew.
3. En una jarra o shaker, mezcla la crema para batir, la leche y el DVG Chai.
4. Texturiza o agita hasta obtener una espuma ligera.
5. Sirve el cold foam suavemente sobre la bebida.



Decoración:
Cold foam chai y
espiral de caramelo

CHAI MANDARINA HELADO



Decoración:
Garnish de mandarina

INGREDIENTES

- 3 oz Cold Brew
- ¾ oz DVG Chai
- ½ oz DVG Mandarina
- Agua mineral
- Hielos

PREPARACIÓN

1. Llena un vaso con hielo.
2. Agrega DVG Chai y DVG Mandarina.
3. Añade agua mineral.
4. Completa con el cold brew.
5. Mezcla suavemente.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

  DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

LEMONADE CHAI TONIC

INGREDIENTES

- 3 oz Cold Brew
- ¾ oz DVG Chai
- ½ oz DVG Limonada
- Agua tónica
- Hielos

PREPARACIÓN

1. Llena un vaso con hielo.
2. Agrega DVG Chai y DVG Limonada.
3. Añade agua tónica.
4. Completa con el cold brew.
5. Mezcla suavemente.



Decoración:
Garnish de limón

SMOOTHIE MANGO CHAI

INGREDIENTES

- 3 oz DVG Mango
- 1 oz DVG Chai
- 2 oz Agua
- Hielos

PREPARACIÓN

1. Agrega todos los ingredientes en la licuadora.
2. Licua hasta obtener una textura cremosa.
3. Sirve inmediatamente.



Decoración:
Garnish de perlas de fresa



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

  DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

PISTACHE HELADO COLD FOAM CHAI

INGREDIENTES

- 2 oz Espresso
- 1 oz DVG Chai
- 1 ½ oz Salsa DVG Pistache
- Leche
- Hielos

PREPARACIÓN

1. Llena un vaso con hielo.
2. Agrega leche, DVG Pistache y espresso.
3. En otra jarra, mezcla crema para batir, leche y DVG Chai.
4. Texturiza hasta obtener cold foam.
5. Sirve suavemente sobre la bebida.



Decoración:
Cold foam chai y
espiral de pistache

REFRESHER FRESA MANGO SPICE



Decoración:
Garnish de fresa
y mango

INGREDIENTES

- 10 g Tisana fresa mango
- ¾ oz DVG Chai
- 5 oz Agua caliente
- Agua mineral
- Hielos

PREPARACIÓN

1. Infusiona la tisana en agua caliente durante 5 minutos.
2. Llena un vaso con hielo.
3. Agrega DVG Chai y la infusión.
4. Completa con agua mineral.



CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!

  DaVinci Gourmet LATAM

KERRY

kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com

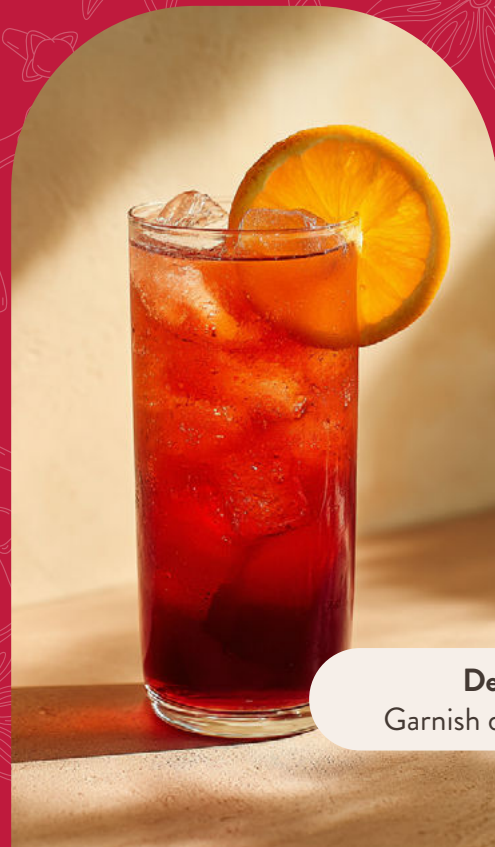
VELMELHA MOCKTAIL

INGREDIENTES

- ¾ oz DVG Chai
- ½ oz DVG Jamaica
- ½ oz Jugo de limón
- Agua mineral
- Hielos

PREPARACIÓN

1. Llena un vaso con hielo.
2. Agrega DVG Chai, DVG Jamaica y jugo de limón.
3. Completa con agua mineral.



Decoración:
Garnish de naranja

LIMONADA BLUE CHAI



Decoración:
Garnish de limón

INGREDIENTES

- ½ oz DVG Chai
- ½ oz DVG Limonada
- 3 oz Infusión Blue Butterfly Tea
- Agua mineral
- Hielos

PREPARACIÓN

1. Llena un vaso con hielo.
2. Agrega DVG Chai y DVG Limonada.
3. Añade agua mineral.
4. Completa con la infusión Blue Butterfly Tea.

KERRY

DaVinci
GOURMET®

Estas combinaciones muestran distintas formas de trabajar el chai, desde perfiles *más intensos* hasta *opciones ligeras y refrescantes*. Puedes utilizarlas tal cual o como base para crear nuevas variaciones según tu menú.

La clave está en **probar, ajustar y encontrar las mezclas** que mejor se adapten a tu estilo y a lo que quieras ofrecer.



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

  **DaVinci Gourmet LATAM**



 CRAFTED
FOR CREATORS

¡Síguenos en redes sociales!
  DaVinci Gourmet LATAM

KERRY
kerrylatamfoodservice.com
latam.foodservice@kerry.com