

Choco Avellana Spiced

INGREDIENTES:

- 30 gr de **Big Train Choco Avellana**
- 1 oz de **DaVinci Gourmet Canela**
- Canela en polvo
- 10 oz de leche
- Crema batida

PREPARACIÓN:

En un vaso agregamos el **DaVinci Gourmet Canela**, el **Big Train Choco Avellana** y los diluimos con un poco de agua caliente, una vez finalizado texturizamos la leche y la integramos a la mezcla, decoramos con crema batida y canela en polvo.



Choco Avellana Helado

INGREDIENTES:

- 80 gr de **Big Train Choco Avellana**
- 30 gr de **DaVinci Gourmet Frappease Yogurt**
- 2 bolas de helado de vainilla
- 150 gr de hielo
- 8 oz de leche

PREPARACIÓN:

En una licuadora agregamos todos los ingredientes y licuamos hasta obtener una textura cremosa. Servimos en un contenedor y congelamos durante 6 horas, al finalizar sirve y disfruta.

Moka Ice Choco Avellana

INGREDIENTES:

- 70 gr de **Big Train Choco Avellana**
- 1 oz de **DaVinci Gourmet Crema de Menta**
- 2 oz de espresso
- 290 gr de hielo
- 3 oz de leche

PREPARACIÓN:

En una licuadora agregamos el **DaVinci Gourmet Crema de Menta**, el espresso, la leche, seguido del polvo **Big Train Choco Avellana** y finalizamos con los hielos, licuamos hasta obtener una textura cremosa, servimos y decoramos al gusto.



Martini Choco Avellana

INGREDIENTES:

- 30 gr de **Big Train Choco Avellana**
- 1 oz de **DaVinci Gourmet Crema Irlandesa**
- 150 gr de hielo
- 2 oz de vodka
- 4 oz de leche

PREPARACIÓN:

En un shaker agregamos hielo, leche, vodka, **DaVinci Gourmet Crema Irlandesa** y el **Big Train Choco Avellana**, mezclamos y servimos en una copa.

