



RECETARIO V.1.

Helado duro, Vegano y Gelato.

El contenido de este recetario se entiende dirigido y para uso exclusivo del destinatario, por lo que no podrá distribuirse y/o difundirse por ningún medio sin la previa autorización del emisor original. Si usted no es el destinatario, se le prohíbe su utilización total o parcial para cualquier fin. Queda prohibida su reproducción total o parcial de este documento sin su previa autorización del emisor original. Cualquier distribución indebida de este documento queda sujeto a las leyes aplicables de los Estados Unidos Mexicanos. Propietario: Colday s.a. de c.v.

Dedicatoria:

Este recetario va dedicado a todos nuestros clientes, que se han vuelto amigos y parte de la gran familia Colday.

Doy gracias a Dios por las oportunidades que me ha dado, ya que toda buena dádiva y todo don perfecto, proviene de lo alto.

Biografía:

Soy Daniel Molina, maestro heladero de Colday con más de 15 años de experiencia, estudié Gelatería en Italia y he dedicado mi vida al arte del helado.

Objetivos:

Hago este recetario, con el objetivo de que logres la máxima calidad de helado en tu negocio.

Basta de hacer las cosas a medias, te mostraré exactamente como yo haría las cosas en tu heladería.

Estrategia de sabores

Lo primero es darte norte de cómo se dividen los sabores en una gelateria tradicional italiana.

Es una idea no es una regla fija.

- Sabores Chocolate: 16%
- Sabores Cremosos No frutales: 34%
- Sabores cremosos nueces: 16%
- Sabores Sorbetes frutales: 16%
- Sabores de Yogurt ó Cremoso frutal: 9%
- Sabor del Mes: 9%

Ejemplo en una vitrina de 12 sabores:

- 2 chocolate
- 4 cremosos
- 2 nueces
- 2 sorbetes
- 1 yogurt
- 1 Sabor del Mes.

La idea es dar variedad, sabiendo que los sabores cremosos, chocolates y nueces son los favoritos.

No olvidar lo frutal , sino será muy monótono.

INDICE:

- A) Sabores Chocolate.
- B) Sabores Cremosos No frutales.
- C) Sabores cremosos nueces.
- D) Sabores Sorbetes frutales.
- D) Sabores de Yogurt.

Instrumentos con los que debes contar:

- 1.- Báscula miligramera. (Para pesar de .1g en .1g como mínimo)**
- 2.- Báscula grande (10 kg , con margen de 2g en 2g como mínimo)**
- 3.- Batidora de inmersión.**
- 4.- Recipiente de 10 Lt.**
- 5.- Colador.**
- 6.- Cuchillo.**
- 7.- Tabla para cortar.**

Instrucciones generales.

1.- Te dejo el recetario por kg de base, solo tienes que multiplicar las veces que necesites dependiendo de la capacidad de tu máquina de helados

2.- Muchos de los ingredientes los puedes encontrar directamente con nosotros, te recomiendo usarlos, tienen un por qué, no es vender por vender.

3.- Las bases neutras de las recetas, son bases ya hidratadas, te dejo cómo se hidratan.

Cómo hidratar bases generales:

Cremosa y Sorbete Colday

1 Bolsa cremosa/sorbete Colday + 3kg Agua.

Vegana sin azúcar Colday

1 Bolsa vegana Colday + 4kg Agua.

Gelato Colday

1 Bolsa cremosa Colday + 3kg leche entera + 476g crema líquida para batir.

Chocolate con leche

(El favorito de los niños y adultos mayores, sabor suave a chocolate, con un ligero toque de canela).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 985g base blanca (neutra)
- 15g Saborizante Chocolate Colday.

Total: 1,000g



Dark Chocolate & Sea Salt

(Gran sabor intenso a chocolate amargo, con notas tostadas y sal de mar para acentuar sabor).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

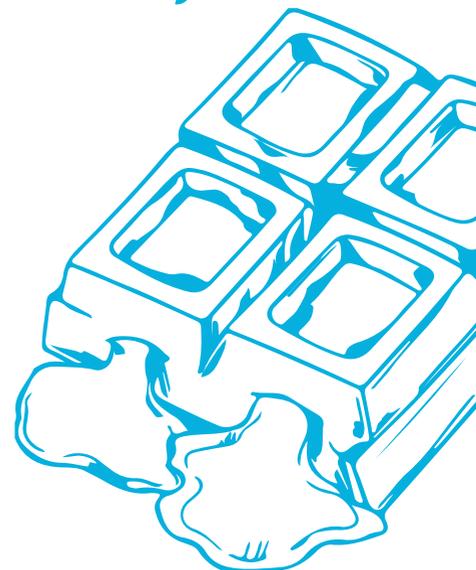
Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 940g base blanca (neutra)
- 60g Dark Chocolate & Sea Salt puro Colday.

Total: 1,000g



Chocolate con Cardamomo

(Gran sabor, chocolate especiado, con notas de cacao más puras, intensidad media de cacao).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 967g base blanca (neutra)
- 3g de polvo de Cardamomo
- 90g Cacao puro Colday

Total: 1,000g

Cacao

(Gran sabor, con notas de cacao más puras, intensidad media de chocolate).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

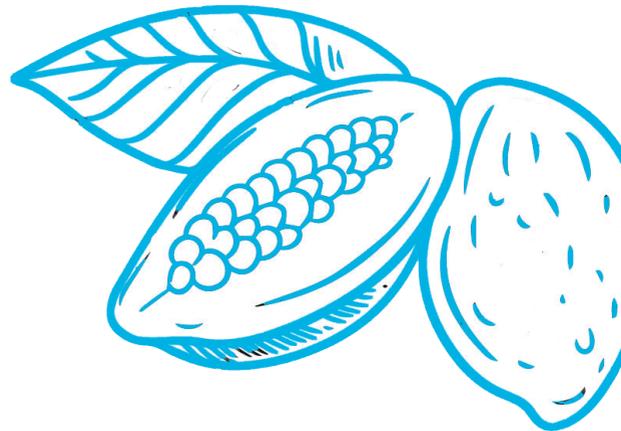
Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 970g base blanca (neutra)
- 30g Cacao Colday.

Total: 1,000g



Choco Chip

(Un clásico, sabor a chocolate con leche y chispas de chocolate).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 985g base blanca (neutra)
- 15g Saborizante Chocolate Colday.

Total: 1,000g

Una vez hecho el helado, agregar 50g de Chips de chocolate Colday por kg de helado. Si es Vegano sin azúcar, usa Cacao nibs.

Mocha

(Una mezcla de chocolate con leche y café. Sin duda un sabor ganador).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta Fácil:

- 700g base blanca (neutra)
- 20g Cacao natural Colday.
- 75g Frappe Café Colday
- 205ml leche entera / leche de almendras sin azúcar.

Total: 1,000g

Receta Gourmet Gelato:

- 730g base blanca (Gelato)
- 20g Cacao natural Colday.
- 5 shot de café espresso (200ml espresso puro)
- 30g de azúcar
- 20g Crema para batir

Total: 1,000g

Chocolate con Avellana

(Definitivamente un ganador! Gran sabor, mejor maridaje, imposible, ha demostrado ser un éxito durante años).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 900g base blanca (neutra)
- 20g Cacao natural Colday
- 80g Crema de avellana sin endulzar Colday

Total: 1,000g



Chocolate con cacahuete y caramelo (Estilo Snickers)

(Definitivamente un ganador! Gran sabor, mejor maridaje, imposible, ha desmotrado ser un éxito durante años).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 880g base blanca (neutra)
- 20g Cacao natural Colday
- 80g Crema de cacahuete sin endulzar Colday

Total: 1,000g

Una vez hecho el helado, agregar en capas "Salted Caramel Colday" y "Granillo de cacahuete Colday".

Cacao Almendra

(Definitivamente un ganador! Gran sabor, mejor maridaje , imposible, ha desmotrado ser un éxito durante años).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 870g base blanca (neutra)
- 30g Cacao natural Colday
- 100g Jarabe para café Almendra Colday

Total: 1,000g

Cookies & Cream

(El clásico helado / Gelato de galleta, simple y delicioso sabor).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 998g base blanca (neutra)
- 2g Saborizante Vainilla Colday

Una vez hecho el helado, agregar al gusto (muchos) tropezones de galleta molida oreo colday

Total: 1,000g



Vainilla

(El segundo sabor más vendido en el mundo después de chocolate).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 998g base blanca (neutra)
- 2g Saborizante Vainilla Colday

Receta Gourmet Gelato:

(Solo para base Gelato, no tiene caso usar un ingrediente tan caro en otro tipo de base ya que no se alcanza a percibir el sutil sabor natural):

- 999g base blanca (Gelato)
- 1g Vaina Vainilla Natural (Solo la pulpa del centro, 1 vaina tiene aproximadamente 1 g dejar reposar 30 mins en el refri una vez mezclado).

Total: 1,000g

Stracciatella

(Un clásico italiano de Bergamo).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 998g base blanca (neutra)
- 2g Saborizante Vainilla Colday

Receta Gourmet Gelato:

(Solo para base Gelato, no tiene caso usar un ingrediente tan caro en otro tipo de base ya que no se alcanza a percibir el sutil sabor natural):

- 999g base blanca (Gelato)
- 1g Vaina Vainilla Natural (Solo la pulpa del centro, 1 vaina tiene aproximadamente 1g dejar reposar 30 mins en el refri una vez mezclado).

Una vez hecho el helado, agregar con un despachador (mamila) cobertura de chocolate Colday (la que se hace sólida con el frío). De modo que queden laminitas.

Total: 1,000g

Flor di Latte

(Gelato de crema aromático, un sabor único).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Gelato Colday.

Receta:

- 940g base blanca (Gelato)
- 60g Crema para batir

Total: 1,000g

Canela

(Recuerda a alguna receta de la abuela.

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 990g base blanca (Gelato)
- 10g Canela molida natural en polvo

Total: 1,000g

Cardamomo

(Un delicioso sabor, muy famoso en Centro america).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 990g base blanca (neutra)
- 10g Cardamomo natural molido polvo.
(Busca uno de buena calidad, debe ser ingrediente caro)

Total: 1,000g



Chai

(Delicioso sabor que recuerda a varios postres clásicos).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 700g base blanca (neutra)
- 200ml de Agua
- 100g Frappe Chai Colday (Hecho con especias 100% naturales)

Total: 1,000g



Dirty Chai

(Delicioso sabor que recuerda a varios postres clásicos).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 700g base blanca (neutra)
- 200ml de Agua
- 50g Frappe Chai Colday
- 50g Frappe Café Colday.

Receta Gourmet:

- 50g base blanca (neutra)
- 50g Frappe Chai Colday
- 5 shot café espresso (200ml)

Total: 1,000g

Milk Tea

(Delicioso sabor que recuerda a varios postres clásicos).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 700g base blanca (neutra)
- 200ml Agua
- 100g Frappe Milk Tea.

Total: 1,000g



Matcha

(Delicioso sabor que recuerda a varios postres clásicos).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 985g base blanca (neutra)
- 15g Saborizante Matcha Colday.

Total: 1,000g



Dirty Matcha

(Una variación del matcha tradicional, increíble sabor).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 895g base blanca (neutra)
- 15g Saborizante Matcha Colday
- 90 g Jarabe para café jengibre Colday.

Total: 1,000g

Dulce de leche

(Delicioso sabor a caramelo salado).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Receta:

- 600g base blanca (neutra)
- 300g Dulce de leche
- 100g agua.

Una vez hecho el helado. decora con jarabe Salted caramel Colday o Salted Caramel Sugar Free en el caso del vegano Colday.

Total: 1,000g

Pumkin Spice

(Sabor a dulce de calabaza especiado, un clásico para otoño).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 800g base blanca (neutra)
- 100g Leche entera / leche Coco
- 100g Barista Pumpkin Spice Colday.

Total: 1,000g



Toffee Nut Latte

(Un clásico de las cafeterías americanas, se vende bien para épocas navideñas).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra (Sólo Gourmet).

Receta:

- 700g base blanca (neutra)
- 100g Frappe Café Colday
- 100g Jarabe para café toffee nut
- 100g Agua.

Receta Gourmet:

- 660g base blanca (neutra)
- 5 shot café espresso (200ml)
- 100g Jarabe para café toffee nut Colday
- 20g azúcar
- 20 g Crema para batir.

Total: 1,000g

Choco Mint

(Sabor lleno de chocolate con toques de menta).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 700g base blanca (neutra)
- 75g Saborizante Choco menta Colday
- 225g Leche entera / vegetal coco sin azúcar.

Receta Gourmet:

- 700g base blanca (Gelato)
- 75g Saborizante Choco menta Colday
- 165g Leche entera
- 60g Crema para batir.

Una vez hecho el helado, agregar chips de chocolate o chips de chocolate sin azúcar al gusto.

Total: 1,000g

Cheesecake

(Una variación del matcha tradicional, increíble sabor).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Receta:

- 760g base blanca (neutra)
- 200g Queso crema
- 40g jugo limón sin semilla.

Nota: Te recomiendo que una vez hecho el helado, pongas algún topping de Colday como salsa extra para darle sabor, como el de frambuesa, frutos rojos, frutos del bosque.

Total: 1,000g



Tiramisú

(Sabor a dulce de calabaza especiada, un clásico para otoño).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 940g base blanca (neutra)
- 35g saborizante colday tiramisú
- 25g Ron añejo.

Total: 1,000g

Menta

(Un sabor fresco para los amantes de la menta).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

Receta:

- 900g base blanca (neutra)
- 100g jarabe para café menta Colday.

Total: 1,000g



Café

(Sabor lleno de chocolate con toques de menta).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

(Receta vegana)

Receta:

- 700g base blanca (neutra)
- 200ml leche entera
- 100g Frappe café Colday.

Receta Gourmet:

- 740g base blanca (neutra)
- 5 shots café espresso. (200ml)
- 60 g crema para batir

Receta Vegano:

- 800g base blanca (neutra)
- 5 shots café espresso. (200ml) .

Total: 1,000g



Mocha blanco

(Delicioso sabor que recuerda a varios postres clásicos).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.

(Receta gelato)

Receta:

- 700g base blanca (neutra)
- 100ml Agua
- 100g Frappe café Colday
- 100g Jarabe Barista Chocolate blanco Colday.

Receta Gelato:

- 610g base blanca (neutra)
- 5 shot café espresso (200ml)
- 100g Jarabe para café chocolate Blanco
- 60g Crema para batir
- 30g Azúcar.

Total: 1,000g

Chocolate Blanco

(Delicioso sabor que recuerda a varios postres clásicos).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

*Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra.
(Receta Gourmet)*

Receta:

- 900g base blanca (neutra)
- 100g Jarabe para café chocolate Blanco.

Receta Gelato:

- 810g base blanca (neutra)
- 100g Jarabe para café chocolate Blanco
- 60g Crema para batir
- 30g Azúcar.

Total: 1,000g

Taro cremoso

(Rico cremoso sabor a taro, notas avainilladas, galleta y avellanas).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

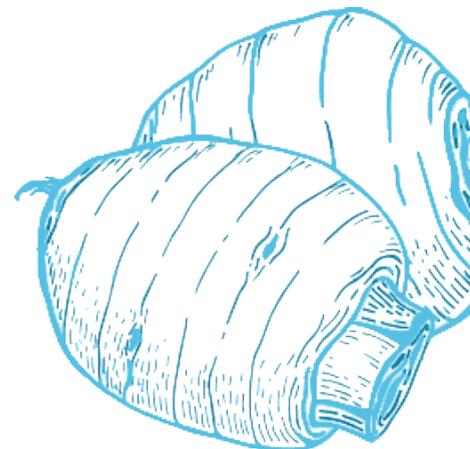
Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Coco

Receta:

- 800g base blanca (neutra)
- 36g Saborizante taro colday
- 164g Leche entera / leche de coco sin azúcar.

Total: 1,000g



Taro Brownie

(Rico cremoso sabor a taro, notas avainilladas, galleta y avellanas con brownie).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Coco

Receta:

- 800g base blanca (neutra)
- 36g saborizante taro colday
- 164g Leche entera / leche de coco sin azúcar.

Una vez hecho el helado agregar muchos trozos de brownie de tropezones.

Total: 1,000g

Pistaccio (Pistache)

(Rico cremoso sabor a taro, notas avainilladas, galleta y avellanas con brownie).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra

Receta:

- 800g base blanca (neutra)
- 100g Pasta de pistache (sin azúcar)
- 100g leche entera / leche de almendra sin azúcar.

Total: 1,000g



Ciocolatto bianco e Pistachi (Pistache con chocolate blanco)

(Un twist del clásico italiano de sicilia , cuesta caro hacerlo, pero vale la pena invertirlo, es un producto gancho que tus clientes amarán).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra

Receta:

- 800g base blanca (neutra)
- 100g Pasta de pistache (sin azúcar.)
- 100g jarabe para café chocolate blanco Colday

Total: 1,000g

Nocciola (Avellana)

(Este es de mis helados favoritos y sin duda será de tus clientes, caro pero vale la pena la inversión como producto gancho, ya en promedio, no es caro).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra

Receta:

- 800g base blanca (neutra)
- 100g Pasta de avellana Colday
- 100g leche entera / leche almendra sin azúcar.

Total: 1,000g



Bueno (Avellana con chocolate)

(Este es de mis helados favoritos y sin duda será de tus clientes, caro pero vale la pena la inversión como producto gancho, ya en promedio, no es caro).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra

Receta:

- 790g base blanca (neutra)
- 100g Pasta de avellana
- 10g cacao puro colday
- 100g leche entera / leche almendra sin azúcar.

Total: 1,000g

Nocciola al cioccolato bianco (Avellana con chocolate blanco)

(Otro muy buen sabor italiano, ricas notas de avellana con chocolate blanco).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

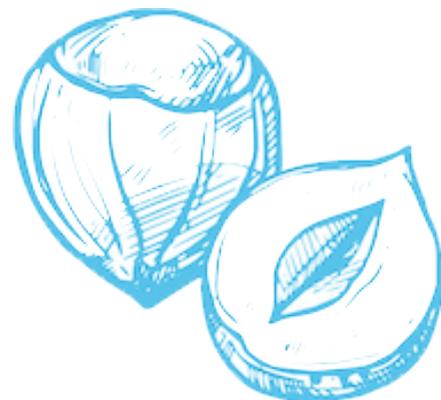
Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra

Receta:

- 800g base blanca (neutra)
- 100g Pasta de avellana (sin azúcar italiano)
- 100g Jarabe para café chocolate blanco Colday.

Total: 1,000g



Salted Peanut Butter

(Este sabor me encanta , fácil y económico de hacer, sin suda un ganador).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

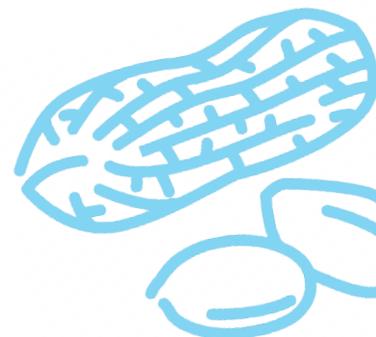
Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra

Receta:

- 800g base blanca (neutra)
- 100g Pasta de cacahuete sin azúcar
- 3g sal de mar (disuelta en 100g de leche entera / leche de almendra sin azúcar)

Total: 1,000g



Monster Cookies

(Es un sabor muy atractivo para los niños, fácil y económico de hacer, sin suda un ganador).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra

Receta:

- 800g base blanca (neutra)
- 100g Pasta de cacahuete sin azúcar
- 3g sal de mar (disuelta en 100g de leche entera / leche de almendra sin azúcar)
- 1g Colorante vegetal azul en polvo.

Una vez hecho el helado, agregar muchos tropezones de galleta crunchy oreo Colday y Galletas marías en pedazos pequeños.

Total: 1,000g

Almendra

(Este sabor me encanta , fácil y económico de hacer, sin suda un ganador).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Almendra

Receta:

- 900g base blanca (neutra)
- 100g jarabe para café almendra Colday.

Nota: Personalmente no me gusta usar pasta de almendra natural ya que no alcanza la nota del sabor que quiero y sólo aumentó el costo significativamente sin beneficios.

Total: 1,000g



Golden Milk

(También conocida como “Leche Dorada” inspirada en el tradicional “Masala Chai tea” lleva nuestro paladar al sur de la India con un sabor especiado).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremosa Colday.

Opción 2: Gelato Colday.

Opción 3: Vegana sin azúcar - Coco

Receta:

- 990g base blanca (neutra) Colday
- 10g Golden milk roots de Colday.

Total: 1,000g

Fresa

(Deliciosas fresas del huerto, usa fresas para licuar, chicas pero con gran sabor, no siempre las bonitas tienen mejor sabor).

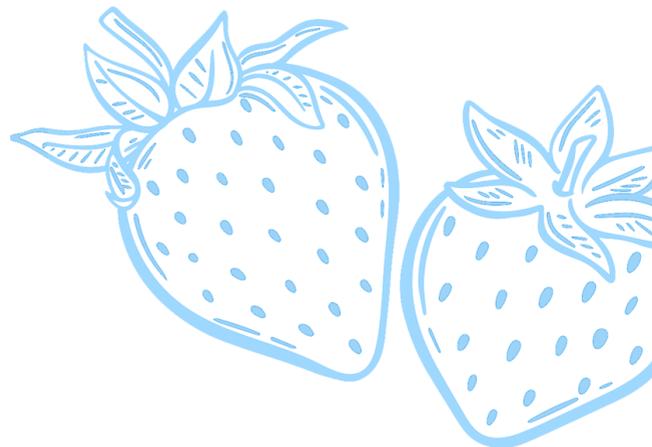
Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 670 g base sorbete Colday
- 300g fruta natural fresa
- 30g Soda Italiana Fresa Colday.

Total: 1,000g



Mango

(Delicioso sorbete de mango, trata de usar mangos maduros, ataulfo de primera, en su defecto mango Manila y hasta el último Mango Paraíso).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 670 g base sorbete Colday
- 300g pulpa fruta natural mango
- 30g Soda Italiana Colday Mango.

Total: 1,000g

Blueberry

(Delicioso sorbete de blueberry, casi no se ve pero es un increíble sabor, no tengas miedo a usar solo berries, no es caro ya aplicado. Compra berries congeladas o a granel, no hay mucha diferencia de sabor con el blueberry de cajita).

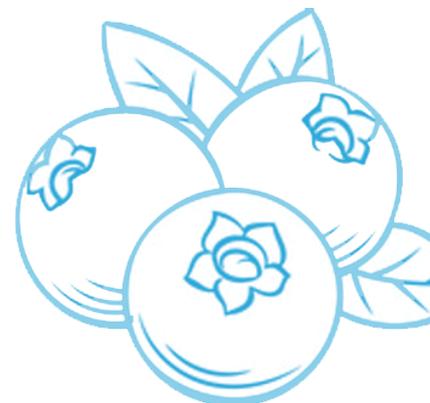
Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 670 g base sorbete Colday
- 300g fruta berries
- 30g Soda Italiana Blueberry

Total: 1,000g



Kiwi

(Fresco, acidito y delicioso sabor).

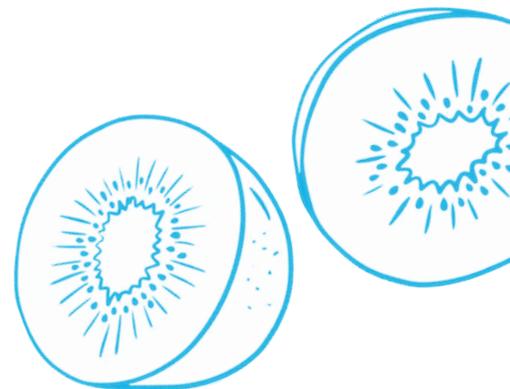
Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 670 g base sorbete Colday
- 300g fruta kiwi sin cascara
- 30g Soda Italiana Kiwi Colday.

Total: 1,000g



Frambuesa

(Ufff de mis favoritos sorbetes, me encanta, muy tradicional en italia).

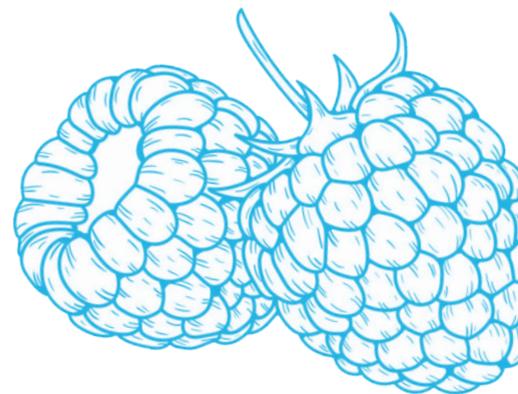
Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 670 g base sorbete Colday
- 300g Frambuesa
- 30g Soda Italiana Frambuesa Colday.

Total: 1,000g



Piña colada

(Gran sabor, muy poco apreciado, pero bien hecho es delicioso, usa piña miel madura!!).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 670 g base sorbete Colday
- 200g Piña miel (sin el centro)
- 100g pulpa coco
- 30g Soda italiana piña colada.

Total: 1,000g

Limón

(El favorito de los niños, sin duda es un must en una heladería muy tradicional)

Base blanca (neutra) a usar:

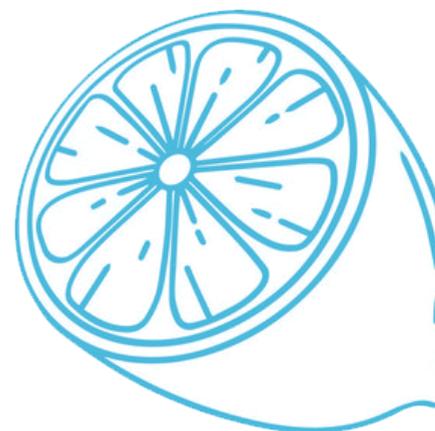
Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 848 g base sorbete Colday
- 150g Jugo de limón
- 2g Rayadura cáscara de limón.

Para hacerlo verde, solo agrega 1g colorante vegetal verde limón en polvo.

Total: 1,000g



Yuzu

(Un clásico japonés).

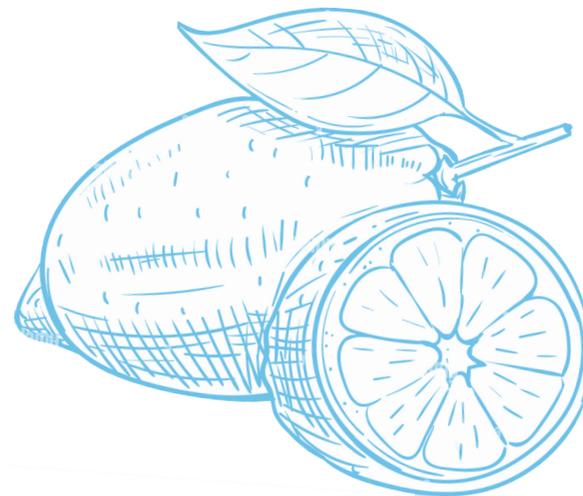
Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 848 g base sorbete Colday
- 150g Jugo de limón eureka
- 2g Rayadura de limón eureka.

Total: 1,000g



Frutos rojos

(Los berries son los favoritos, y este es uno de ellos).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 670 g base sorbete Colday
- 150g Frambuesa
- 100g Fresa
- 50g Cereza drenada en almibar (sin almibar)
- 10g Soda Italiana Fresa Colday
- 10g Soda Italiana Frambuesa Colday.

Total: 1,000g



Frutos del bosque

(Los berries son los favoritos, y este es uno de ellos).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 670 g base sorbete Colday
- 100 Zorzamora
- 50g Blueberry
- 50g Fresa
- 100g Frambuesa
- 20g Soda Italiana blueberry Colday
- 10g Soda Italiana frambuesa Colday.

Total: 1,000g

Zarzamora

(Los berries son los favoritos, y este es uno de ellos).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 700 g base sorbete Colday
- 300g Zarzamora.

Total: 1,000g



Maracuyá

(Acidito y delicioso sabor fresco).

Base blanca (neutra) a usar:

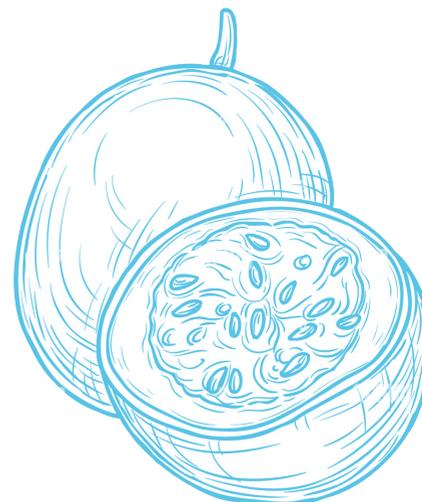
Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 700 g base Sorbete Colday
- 300g pulpa Maracuyá.

**Antes de ponerlo en la máquina, separa el 50% de la base y lo cuelas, de modo que queden solo la mitad de semillas, ya que el producto de 300g de semillas licuadas son demasiadas.*

Total: 1,000g



Mango - Maracuyá

*(Es la combinación de mis 2 frutas favoritas.
Usa mango maduro, de preferencia ataulfo).*

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 700 g base sorbete Colday
- 150g pulpa Maracuyá
- 150g pulpa Mango natural (de preferencia ataulfo).

Total: 1,000g

Limón - Albahaca

(El favorito de los niños, sin duda es un must en una heladería muy tradicional).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Sorbete Colday

Receta:

- 838 g base sorbete Colday
- 150g Jugo de limón
- 2g Rayadura de limón
- 10g hoja de albahaca fresca.

Para hacerlo verde, solo agrega colorante vegetal verde limón.

Total: 1,000g



Sabores de Yogurt ó Cremoso frutal:



Yogurt Natural / Yogurt Griego natural.

(Una opción recibida como saludable para tu menú).

Base blanca (neutra) a usar:

*Opción 1: Cremosa Colday.
Opción 2: Gelato Colday*

Receta:

- 975 g base blanca (neutra) Colday
- 25g Yogo mix Colday .

Total: 1,000g

Yogurt Frutos del bosque

(Una opción recibida como saludable para tu menú, excelente sinergia de sabor frutal).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Base yogurt natural origen.

Receta:

- 700g base yogurt natural origen
- 150 Zarzamora
- 50g Blueberry
- 50g Fresa
- 50g Frambuesa.

Total: 1,000g



Yogurt Frutos rojos

(Una opción recibida como saludable para tu menú, excelente sinergia de sabor frutal).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Base yogurt natural origen.

Receta:

- 700g base yogurt natural origen
- 150g Frambuesa
- 100g Fresa
- 50g Cereza drenada en almibar (sin almibar).

Total: 1,000g



Yogurt Banana

(Una opción recibida como saludable para tu menú, excelente sinergia de sabor frutal).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Base yogurt natural origen.

Receta:

- 700g base yogurt natural origen
- 300 g Plátano.

Total: 1,000g



Yogurt Mango

(Increíble sabor, el yogurt resalta el increíble sabor del mango, usa mangos maduros, como primera opción siempre el mango ataulfo).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Base yogurt natural origen.

Receta:

- 700g base yogurt natural origen
- 300 g Mango.

Total: 1,000g

Yogurt Taro

(Definitivamente un sabor ganador, percibido como un sabor saludable y con un color muy atractivo).

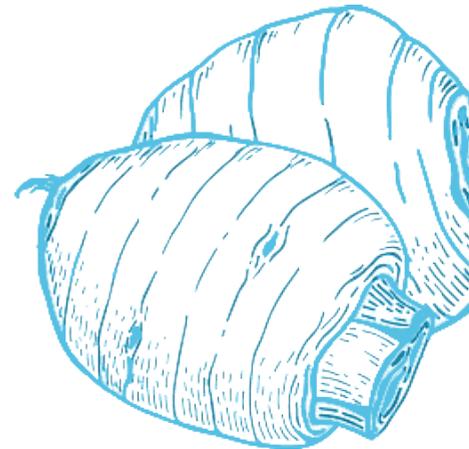
Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Base yogurt natural origen.

Receta:

- 700g base yogurt natural origen
- 21g saborizante taro Colday.

Total: 1,000g



Mango cremoso

(Crema de Mango y delicioso sabor fresco y cremoso. De preferencia usa mango ataulfo maduro).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremoso Colday

Opción 2: Gelato Colday

Opción 3: Vegano sin azúcar Colday- Coco.

Receta:

- 700 g base blanca (neutra) Colday
- 300g pulpa Mango
- 30g Soda Italiana mango Colday.

Total: 1,000g

Fresa cremoso

(Delicioso sabor que recuerda un poco a las fresas con crema).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremoso Colday

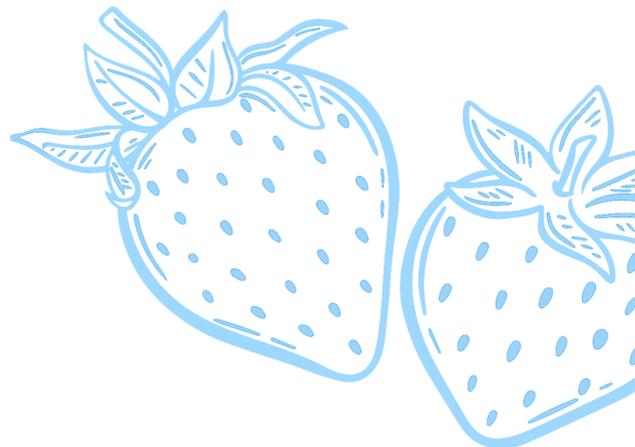
Opción 2: Gelato Colday

Opción 3: Vegano sin azúcar Colday- Coco.

Receta:

- 670 g base blanca (neutra) Colday
- 300g Fresas
- 30g Soda Italiana fresa Colday.

Total: 1,000g



Frutos del bosque cremoso

(Increíble sabor, un gran clásico también).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremoso Colday

Opción 2: Gelato Colday

Opción 3: Vegano sin azúcar Colday- Coco.

Receta:

- 670 g base blanca (neutra) Colday
- 100 Zorzamora
- 50g Blueberry
- 50g Fresa
- 100g Frambuesa
- 10g Soda Italiana frambuesa

Total: 1,000g



Plátano cremoso

(Cremosito y delicioso sabor, con un toque de canela).

Base blanca (neutra) a usar:

Opción 1: Cremoso Colday

Opción 2: Gelato Colday

Opción 3: Vegano sin azúcar Colday- Coco.

Receta:

- 697 g base blanca (neutra) Colday
- 300g plátano
- 3g canela natural en polvo.

Total: 1,000g

