



# Catálogo de Recetas

batidos y shakes



# Shake KitKat®

Un batido cremoso, intenso y lleno de textura. Elaborado con helado de vainilla y la irresistible Salsa KitKat®, coronado con trocitos de KitKat® Mix In. ¡Una delicia para los auténticos fans del chocolate!



## Ingredientes

200 g Helado de vainilla	20 g Salsa KitKat® (aprox. 2 cucharadas)
60 g Leche	10 g KitKat® Mix In

(opcional: nata montada para decorar)

## Modo de preparación

1. Verter el helado de vainilla y la leche en una batidora.
2. Batir durante unos 15 segundos hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
3. Cubrir el interior del vaso con un hilo de Salsa KitKat®, dejándola resbalar por los laterales para lograr un efecto visual apetecible.
4. Verter el shake en el vaso preparado con cuidado.
5. Añadir una capa generosa de nata montada en la parte superior (opcional).
6. Espolvorear con KitKat® Mix In para aportar un toque crujiente y sabroso.
7. Coronar con un hilo extra de Salsa KitKat® sobre la nata para un acabado aún más goloso.

# Shake Lion® con Salsa de Caramelo Salado Docello®

Un batido lleno de carácter, ideal para quienes disfrutan de sabores intensos. La cremosidad del helado de vainilla se combina con la Salsa Docello® de Caramelo Salado y el toque crujiente de Lion® Mix In para crear una experiencia dulce y poderosa.



## Ingredientes

200 g Helado de vainilla	20 g Salsa Docello® de Caramelo Salado (aprox. 2 cucharadas)
60 g Leche	10 g Lion® Mix In

(opcional: nata montada para decorar)

## Modo de preparación

1. Verter el helado de vainilla y la leche en una batidora.
2. Batir durante unos 15 segundos hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
3. Cubrir el interior del vaso con un hilo de Salsa Docello® de Caramelo Salado, dejándola resbalar por los laterales para un efecto visual apetecible.
4. Verter el shake en el vaso preparado con cuidado.
5. Añadir una capa generosa de nata montada en la parte superior (opcional).
6. Decorar con Lion® Mix In para aportar un toque crujiente, intenso y lleno de sabor.
7. Coronar con un hilo extra de Salsa Docello® de Caramelo Salado sobre la nata para un acabado aún más irresistible.

# Shake crujiente hecho con KitKat® Balls y Salsa KitKat®



Un batido irresistible que combina la suavidad del helado con el sabor inconfundible de KitKat®. La Salsa KitKat® y las crujientes KitKat® Balls lo convierten en una experiencia perfecta para los amantes del chocolate con barquillo.

## Ingredientes

200 g Helado de vainilla con Salsa KitKat®	20 g Salsa KitKat® (aprox. 2 cucharadas)
60 g Leche	10 g KitKat® Balls

(opcional: nata montada para decorar)

## Modo de preparación

1. Verter el helado de vainilla, Salsa KitKat® y la leche en una batidora.
2. Batir durante unos 15 segundos hasta obtener una textura cremosa de shake.
3. Cubrir el interior del vaso con la Salsa KitKat®, dejándola resbalar por los laterales para un efecto visual más apetecible.
4. Verter el shake en el vaso preparado.
5. Añadir una capa generosa de nata montada en la parte superior (opcional).
6. Decorar con KitKat® Balls para aportar un toque crujiente y delicioso.
7. Coronar con un hilo de Salsa KitKat® sobre la nata para un acabado irresistible.

# Shake crujiente hecho con KitKat® Mix In y Salsa KitKat®



Una combinación irresistible para los amantes del chocolate. Este shake cremoso, elaborado con helado de vainilla y Salsa KitKat®, se completa con el toque crujiente de los trocitos de KitKat® Mix In. ¡Puro placer en cada sorbo!

## Ingredientes

200 g Helado de vainilla	20 g Salsa KitKat® (aprox. 2 cucharadas)
60 g Leche	10 g KitKat® Mix In

(opcional: nata montada para decorar)

## Modo de preparación

1. Verter el helado de vainilla, la Salsa KitKat® y la leche en una batidora.
2. Batir durante unos 15 segundos hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
3. Cubrir el interior del vaso con un hilo de Salsa KitKat®, dejándola resbalar por los laterales para crear un efecto visual atractivo.
4. Verter el shake en el vaso preparado con cuidado, manteniendo la decoración.
5. Añadir una capa generosa de nata montada en la parte superior (opcional).
6. Espolvorear con KitKat® Mix In para aportar textura crujiente y sabor extra.
7. Coronar con un hilo adicional de Salsa KitKat® sobre la nata para un acabado más tentador.

# Shake cremoso hecho con Salsa de Pistacho Docello® y Milkybar® Mix In



Un shake sedoso y aromático donde la Salsa Docello® de Pistacho es la estrella. El toque final de Milkybar® Mix In aporta contraste crujiente y un plus de indulgencia que enamora a primera vista (y a primer sorbo).

## Ingredientes

200 g Helado de vainilla	60 g leche
20 g Salsa Docello® de Pistacho (aprox. 2 cucharadas)	10 g Milkybar® Mix In

(opcional: nata montada para decorar)

## Modo de preparación

1. Vierte en la batidora el helado de vainilla, la Salsa Docello® de Pistacho y la leche.
2. Bate ~15 segundos hasta lograr una mezcla cremosa y homogénea.
3. Cubre el interior del vaso con un hilo de Salsa Docello® de Pistacho, dejando que caiga por las paredes.
4. Vierte el shake en el vaso preparado.
5. Topping cremoso: Añade una capa generosa de nata montada.
6. Espolvorea por encima el Milkybar® Mix In para aportar crujiente y contraste visual.
7. Termina con un hilo fino de Salsa Docello® de Pistacho sobre la nata y las pepitas.

# Shake cremoso hecho con Salsa de Pistacho Docello®



Una propuesta elegante y deliciosa que combina la suavidad del helado con el sabor auténtico del pistacho. Con la Salsa Docello® de Pistacho como protagonista, este shake conquista por su sabor y su irresistible presentación.

## Ingredientes

200 g Helado de vainilla	20 g Salsa Docello® de Pistacho (aprox. 2 cucharadas)
60 g Leche	

(opcional: nata montada para decorar)

## Modo de preparación

1. Verter el helado de vainilla, la Salsa Docello® de Pistacho y la leche en una batidora.
2. Batir durante unos 15 segundos hasta obtener una textura cremosa y homogénea.
3. Cubrir el interior del vaso con un hilo de Salsa Docello® de Pistacho, dejándola resbalar por los laterales para lograr un efecto visual atractivo.
4. Verter el shake en el vaso preparado con cuidado.
5. Añadir una capa generosa de nata montada en la parte superior (opcional).
6. Coronar con un hilo extra de Salsa Docello® de Pistacho sobre la nata para intensificar su sabor y darle un acabado irresistible.

# Shake cremoso hecho con Milkybar® y Salsa Milkybar®



Un batido suave y delicioso elaborado con nuestra Salsa Milkybar® y el toque final de Milkybar® Mix In. Ideal para los amantes del chocolate blanco y las combinaciones cremosas con un toque afrutado.

## Ingredientes

200 g Helado de fresa  
20 g Salsa Milkybar®  
(aprox. 2 cucharadas)  
60 g Leche  
10 g Milkybar® Mix In

(opcional: nata montada para decorar)

## Modo de preparación

1. Verter el helado de fresa y la leche en una batidora.
2. Batir durante unos 15 segundos hasta obtener una textura cremosa de shake.
3. Cubrir el interior del vaso con la Salsa Milkybar®, dejándola resbalar por los laterales para un efecto visual más apetecible.
4. Verter el shake en el vaso preparado.
5. Añadir una capa generosa de nata montada en la parte superior (opcional).
6. Decorar con Milkybar® Mix In para aportar un toque crujiente y más sabor a chocolate blanco.
7. Coronar con un hilo de Salsa Milkybar® por en cima de la nata para una presentación aún más irresistible.

# Shake divertido hecho con Smarties® y Salsa Docello® de Fresa



Sorprende con este colorido y delicioso shake elaborado con nuestra Salsa Docello® de Fresa y un toque crujiente de Smarties®. Una propuesta irresistible para disfrutar en cualquier momento.

## Ingredientes

200 g Helado de vainilla  
20 g Salsa Docello® de Fresa  
(aprox. 2 cucharadas)  
60 g Leche  
10 g Smarties® Mix In

(opcional: nata montada para decorar)

## Modo de preparación

1. Verter el helado de vainilla y la leche en una batidora.
2. Batir durante unos 15 segundos hasta obtener una textura cremosa de shake.
3. Cubrir el interior del vaso con la Salsa Docello® de Fresa, haciendo que resbale por los laterales para un efecto visual más atractivo.
4. Verter el shake en el vaso preparado.
5. Añadir una capa generosa de nata montada en la parte superior (opcional).
6. Finalizar decorando con Smarties® Mix In para darle un toque de color y textura crujiente.



# DESCUBRE

## NUESTRAS RECETAS:



Contáctanos:  
T. 900 50 52 54  
[Nestle.Professional@es.nestle.com](mailto:Nestle.Professional@es.nestle.com)  
[www.nestleprofessional.es](http://www.nestleprofessional.es)

Nestlé España, S.A.  
Calle de Clara Campoamor, 2  
08950 Esplugues de Llobregat, Barcelona