

PULEVA



BATIDOS PULEVA, DISFRUTANDO LA VIDA DESDE 1965



CHOCOPLÁTANO



RECETA FRÍA



RECETA CALIENTE

Ingredientes

- Batido de chocolate
- 75 g de plátano (plátano pequeño)
- Cacao en polvo
- Nata en spray

Elaboración

- Colocar el plátano y el batido en la batidora.
- Mezclar todo hasta homogeneizar.
- Decorar con nata y dos rodajas de plátano.

Tip

Prueba a congelar el plátano para dar mejor textura





RECETA FRÍA

FRESISUISSE



Ingredientes

- Batido de fresa
- 75 g de frutos rojos congelados
- Toppings de frutos rojos
- Nata en spray

Elaboración

- Colocar los frutos rojos y el batido en la batidora.
- Mezclar todo hasta homogeneizar.
- Decorar con nata y fresa fresca.

Tip

Jugar con el ritmo de la batidora para crear distintas texturas



SMOOTHIE TROPICAL



RECETA FRÍA

Ingredientes

- Batido de vainilla
- 75 g de mango congelado
- Virutas de coco y mango
- Nata en spray

Elaboración

- Colocar el mango y el batido en la batidora.
- Mezclar todo hasta homogeneizar.
- Decorar con nata, virutas de coco y trozos de mango.

Tip

Prueba a congelar el mango para dar mejor textura





RECETA FRÍA



RECETA CALIENTE

MOCA CROCANTI

Ingredientes

- Batido de chocolate
- Un espresso para intensidad media 25ml
- Un café solo para intensidad alta 75ml
- Cacao en polvo o crocanti de almendra
- Nata en spray

Elaboración

- Colocar el hielo y el café en la batidora
- Jugar con la velocidad de la batidora para lograr textura frappé
- Añadir el batido y homogeneizar
- Decorar con nata y crocante de almendra

Tip

Espolvorea cacao con un colador fino



VAINILLA MANZANA



RECETA CALIENTE

Ingredientes

- Batido de vainilla
- Compota de manzana
- Nata en spray

Elaboración

- Mezclar 2 cucharadas de compota de manzana con canela al gusto.
- Colocar en el fondo del vaso.
- Calentar y servir el batido haciéndolo caer sobre el dorso de una cuchara para conservar las capas.
- Terminar con nata en spray.

Tip

Prueba a espolvorear la canela con un colador fino





RECETA CALIENTE

CHOCOPISTACHO



Ingredientes

- Batido de chocolate
- Crema de pistachos
- Nata en spray

Elaboración

- Mezclar 2 cucharadas de crema de pistacho.
- Colocar en el fondo del vaso.
- Calentar el batido y servirlo haciéndolo caer sobre el dorso de una cuchara para conservar las capas.
- Decorar con nata en spray.

Tip

Prueba a decorar con pistachos caramelizados





BATIDOS PULEVA, DISFRUTANDO LA VIDA DESDE 1965