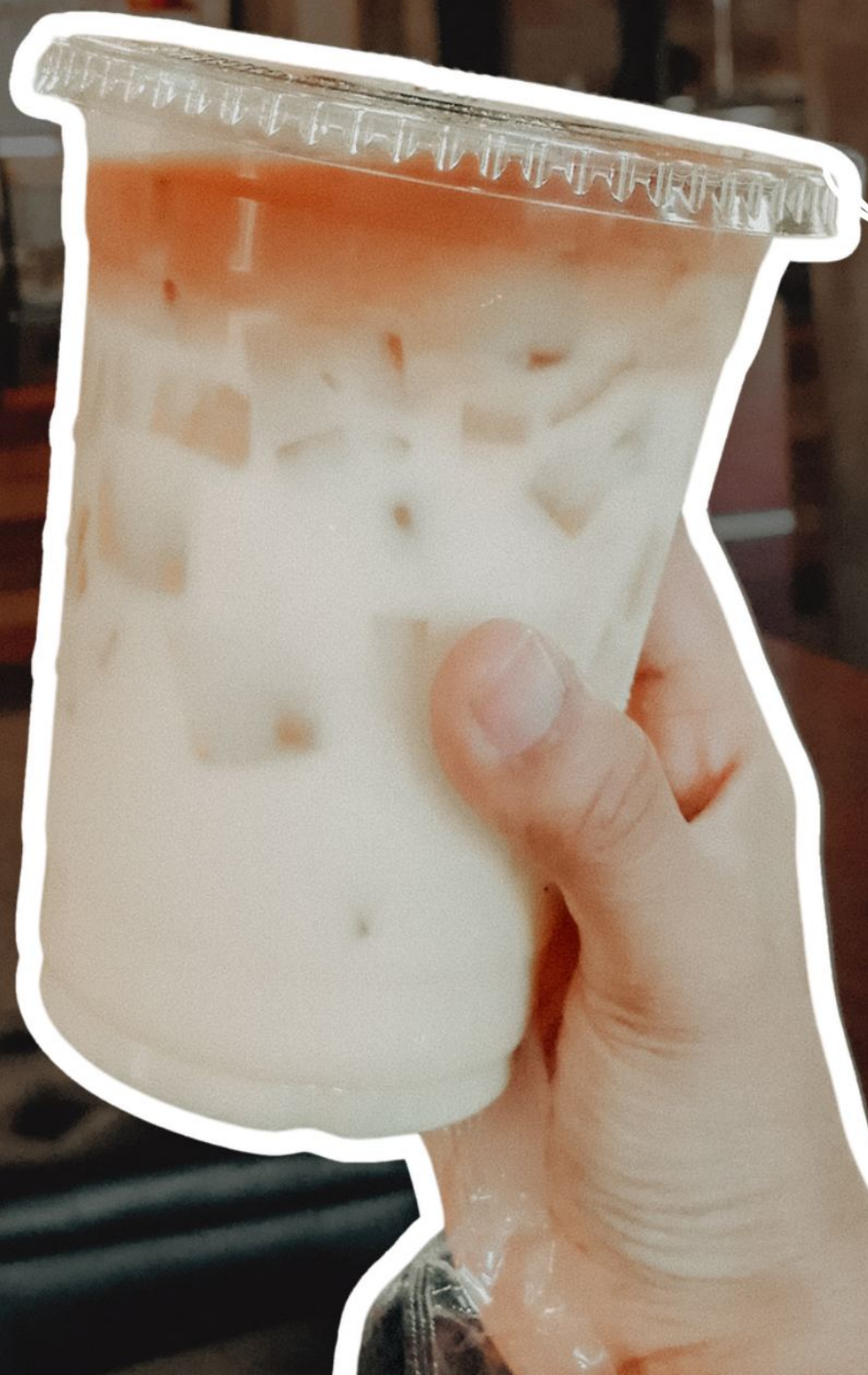
RECETARIO 2026 TENDENCIAS

Solicita nuestro catálogo de productos

ECOPLAST



MATCHA TROPICAL

Medida 16 oz

Vaso de hielo 16 oz

Trozos de mango 10 gr

Matcha TARAS 50 gr

Leche de Coco 4 oz

Jarabe de PIÑA TARAS 1 ¼ oz



Instrucciones:

Coloque en el vaso de la licuadora primero los líquidos, después los polvos y al final el hielo, (si el hielo esta muy entero puede apoyarse con un pica-hielo para poderayudar a la licuadora en el movimiento, pero no mucho como para deshacerlo por completo imagine que lo parte a la mitad y nuevamente a la mitad)
NOTA: Paes te Frappe Se recomienda que los trozos de Mango sean integrados al Final de Frappear todos los demas ingrdiente, Aun en la licuadora pero con pequeñas pulsaciones de no mas de 5 seg, y en una velocidad media de la licuadora.

STRABERRY CAKE



- Cheess Cake TARAS 40 gr
- Pure de Fresa TARAS ¾ oz
- Leche 4 oz
- Hielo Vaso de hielo copeteado 16 oz

Medida 16 oz

Instrucciones:

Coloque en el vaso de la licuadora primero los líquidos, después los polvos y al final el hielo, (si el hielo esta muy entero puede apoyarse con un pica-hielo para poder ayudar a la licuadora en el movimiento, pero no mucho como para deshacerlo por completo imagine que lo parte a la mitad y nuevamente a la mitad)
NOTA: para decorar puede agregarse chispas de chocolate junto con algúna galleta de sabor fresa así mismo puede agregar crema batida.

COCO BANANA



Ingredientes:

- Base Neutra sin Azucar TARAS 30 gr
- Jarabe de Coco TARA´S 1 ½ oz
- Platano 1 pz
- Leche 4 oz
- Hielo Vaso de hielo copeteado 16 oz

Medida 16 oz

Instrucciones:

Coloque en el vaso de la licuadora primero los líquidos, después los polvos y al final el hielo, (si el hielo esta muy entero puede apoyarse con un pica-hielo para poder ayudar a la licuadora en el movimiento, pero no mucho como para deshacerlo por completo imagine que lo parte a la mitad y nuevamente a la mitad)
Decoración: puede colocar coco rayado o una cocada tostada.

COFFEE TOFFEE NUT

Medida 16 oz

Base de Coffee Toffee TARAS 40 gr

Jarabe de Nez de macadamia o Avellana TARAS ¾ oz

Leche de Almendras 4oz

Hielo Vaso de hielo copeteado 16 oz



Instrucciones:

Coloque en el vaso de la licuadora primero los líquidos, después los polvos y al final el hielo, (si el hielo esta muy entero puede apoyarse con un pica-hielo para poder ayudar a la licuadora en el movimiento, pero no mucho como para deshacerlo por completo imagine que lo parte a la mitad y nuevamente a la mitad)
NOTA: para darle mayo cremosidad al frappe puede colocar 15 gr de base Neutra sin Azúcar TARA´S, además puede agregar si lo desea Matcha Natural 5 gr del Matcha Natural de su preferencia.

CIELO AZUL



- Jarabe de Curasao Azul TARAS 1 oz
- Jarabe de Limón TARAS ¾
- Agua mineral hasta llenar el vaso
- Hielo Colocar Hasta ¾ en el vaso

Medida 16 oz

Instrucciones:

Coloque en el vaso de 16 oz primero el jarabe de limón de TARAS en seguida Abundantes Hielos hasta que estos Cubran ¾ partes del Vaso, Vierta el agua mineral le recomiendo que lo haga sobre los hielos ya que esto le puede ayudar a mantener una separación entre el agua mineral y el jarabe, una vez que haya llenado al menos la mitad del vaso con agua mineral, vierta el Jarabe de Limón NOTA: para decorar puede hacerlo con una garnitura de naranja deshidratada o un pedazo en espiral de la cascara de naranja. También puede agregar 8 gr de Tisana VERANO TROPICAL TARAS para darle un toque mas tropical y jugar con los sabores tropicales.

ROSA NEGRA



- Te negro Golden Milk TARAS 15 gr
- Jarabe de Rosas TARAS 1 ½ oz
- Agua Caliente 4 oz
- Agua Mineral 6 oz
- Hielo ¾ partes de hielo en el vaso

Medida 16 oz

Instrucciones:

Coloque en el vaso de la licuadora primero los líquidos, después los polvos y al final el hielo, (si el hielo esta muy entero puede apoyarse con un pica-hielo para poder ayudar a la licuadora en el movimiento, pero no mucho como para deshacerlo por completo imagine que lo parte a la mitad y nuevamente a la mitad)
NOTA: para decorar puede agregarse la fruta de la tisana BEERY ANA TARA´S o en su defecto puede agregar estos 10 gramos de tisana a la mezcla dentro de la licuadora para obtener mayor impacto en el sabor.

VELO DE FRESA



Ingredientes :

- Jarabe de Curasao Azul TARA´S 1 oz
- Jarabe de Limón TARAS ¾ oz
- Agua mineral hasta llenar el vaso
- Hielo Colocar Hasta ¾ partes de hielo en el vaso

Medida 16 oz

Instrucciones

Coloque el jarabe de FRESA TARA´S junto con la 1 oz de Leche Carnation, agregue los hielos y enseguida el agua mineral, Al final Coloque la bola de Helado de Vainilla para poder Darle Consistencia de una soda italiana Float

NOTA: para decorar puede agregarse Crema batida y fresas frescas, para poder dar color y presentación.

BROWN COFFEE TOFFEE

Medida 16 oz

Topping
brown sugar

crema batida

Hielos

Leche 8 oz

Polvo coffee
toffee 50 gr

tapioca



Instrucciones:

1. Hielos a shaker (¾ de lleno)
2. Servir 8 oz de leche a shaker
3. Agregar 50 gr de polvo
4. Shakear
5. Colocar brown sugar como topping a vaso
6. Colocar tapioca a vaso
7. Servir
8. Agregar crema batida

CARAJILLO DE MAZAPÁN

Medida 16 oz

Ingredientes:

- Shaker dorado
- Jigger dorado
- Vaso dosificador con 1 oz café
- Vaso dosificador
- Jarra c/ 1 oz leche condensada
- Mazapán servido en plato (para escarchar)
- Mamila con brown sugar
- Miserable
- Hielos
- 1 oz Jarabe de mazapán
- 1 oz Licor



Instrucciones:

1. Escarchar vaso completo con jarabe brown sugar y mazapán
2. Hielos a shaker (¾)
3. Agregar líquidos a shaker (café, jarabe de mazapán, leche condensada, licor)
4. Shakear
5. Servir 2 hielos a vaso
6. Servir shaker sin colar

ECOPLAST

Milk Shake de cajeta

Ingredientes:

- Shaker
- Leche 8 oz
- Polvo cajeta 50 gr
- Sifón crema batida
- Plato con tapioca
- Cuchara coladora
- Hielos

Medida 16 oz



Instrucciones:

- Hielos a shaker (¾ de lleno)
- Servir 8 oz de leche a shaker
- Agregar 50 gr de polvo
- Shakear
- Colocar tapioca a vaso
- Servir
- Agregar crema batida
- cajeta sobre crema batida para decorar

CERVEZA DEL MUNDIAL



Ingredientes:

- Vaso dosificador
- Escarchador (Miguelito y sal)
- Cerveza
- 1 jarabe maracuyá
- SERVIR EN VASO DEL MUNDIAL EU32 (de venta en Ecoplast)

Instrucciones:

- Escarchar vaso
- Servir cerveza en tarro
- Agregar jarabe maracuyá

MEZCALITA DE AMOR
-FRUTOS ROJOS-



ECOPLAST

- 2 vasos dosificadores
- ½ botella agua tónica
- ½ lata de agua mineral
- Frutos rojos
- 2 oz Jarabe de frutos rojos
- 1 ½ oz mezcal
- Hielos (8 hielos / ⅓ de copa)

Instrucciones:

- Macerar frutos rojos y colocarlo en la copa
- Agregar hielos
- Agregar jarabe
- Agregar mezcal
- Agregar agua tónica y mineral
- Mover con cuchara bailarina