

Recetas Spyral

Guía rápida para conocer las recetas de los productos Spyral.



Productos de la familia Spyral



Cono Sencillo



Cono Doble



Cone Cubierto



Cone Oreo/
Chispas



Sundae



Twister



Cone Gigante



Malteadas



Conos Max (Conos sencillos con
Topping)

Cone
Crunch

Choco
nuez

Recetas

Cono Sencillo



-2 y media vueltas comenzando por el contorno
- Sabores vainilla.
Chocolate, combinado

Cono Doble



- 4 vueltas comenzando por el contorno
-Sabores vainilla, chocolate, combinado

Cono Cubierto



- 2 y media o 4 vueltas de helado, comenzar por el contorno del cono
- Sumergir el cono en la cobertura de chocolate

Cono Oreo



- 2 y media o 4 vueltas de helado, comenzar por el contorno del cono
- Agregar 1 cucharon al ras de Topping (10gr)

Cono Chispas



- 2 y media o 4 vueltas de helado, comenzar por el contorno del cono
- Agregar 1 cucharon al ras de Topping (10gr)

Recetas

Las malteadas se baten por 15 segundos con la tapa domo colocada.

Vaso Sundae



- 2 vueltas siguiendo el contorno del vaso
- 2 vueltas y media hacia el centro y cortar
- Una cucharada de jarabe (10ml)

Vaso Twister



- 3 vueltas de helado y agregar 1 cucharón de Topping
- 3 vueltas de helado y agregar 1 cucharón al ras de Topping (sin tapa)

Cono Gigante



- Colocar una porción de helado para rellenar el cono
- Dar 2 vueltas y media de helado
- Agregar un cucharón de jarabe

Malteada Vainilla 16 oz



- 120 ml leche
- Dar **7** vueltas de helado respetar el contorno del vaso
- Decorar con crema batida

Malteada Chocolate 16 oz



- 120 ml leche
- Dar **7** vueltas de helado respetar el contorno del vaso
- Decorar con crema batida y 10 ml jarabe de chocolate

Recetas

Las malteadas se baten por 15 segundos con la tapa domo colocada.

Malteada de Fresa 16 oz



- 120 ml leche
- Dar **6** vueltas de helado de **vainilla**, respetar el contorno del vaso.
- 60 ml jarabe fresa
- Decoración: crema batida y fresa 10ml

Malteada Cookies & Cream 16 oz



- 120 ml leche
- Dar **6** vueltas de helado de **vainilla**, respetar el contorno del vaso.
- 2 cucharones al ras de polvo oreo
- Decoración: crema y $\frac{1}{4}$ cucharon de oreo

Malteada Oreo 16 oz



- 120 ml leche
- Dar **6** vueltas de helado **chocolate**, respetar el contorno del vaso.
- 2 cucharones al ras de polvo oreo
- Decoración: crema y $\frac{1}{4}$ cucharon de oreo

Malteada Chocolate 12 oz



- 100 ml leche
- Dar **5** vueltas de helado **chocolate**, respetar el contorno del vaso.
- 2 cucharones al ras de polvo oreo
- Decoración: crema, jarabe de chocolate

Malteada Vainilla 12oz



- 100 ml leche
- Dar **5** vueltas de helado **chocolate**, respetar el contorno del vaso.
- Decoración: crema batida

Recetas

Las malteadas se batan por 15 segundos con la tapa domo colocada.

Malteada de Fresa 12 oz



- 100 ml leche
- Dar **4** vueltas de helado de **vainilla**, respetar el contorno del vaso.
- 40 ml jarabe fresa
- Decoración: crema batida y fresa 10ml

Malteada Cookies & Cream 12 oz



- 100 ml leche
- Dar **4** vueltas de helado de **vainilla**, respetar el contorno del vaso.
- 2 cucharones al ras de polvo oreo
- Decoración: crema y $\frac{1}{4}$ cucharon de oreo

Malteada Oreo 12 oz



- 100 ml leche
- Dar **4** vueltas de helado **chocolate**, respetar el contorno del vaso.
- 2 cucharones al ras de polvo oreo
- Decoración: crema y $\frac{1}{4}$ cucharon de oreo

Recetas

Cono Sencillo Chocolate, fresa, m&m, oreo, kisses

Cono Sencillo Crunch

Cono Sencillo Choco Nuez



- 2 y media vueltas comenzando por el centro del cono
- Colocar un cucharón de Topping de Chocolate, fresa, m&m, oreo, mini kisses

- Cono sencillo 2 y media vueltas de helado
- Agregar un cucharón al ras de Crunch
- Helado chocolate, vainilla, combinado

- Cono sencillo 2 y media vueltas de helado
- Sumergir el cono en cobertura de chocolate
- Agregar un cucharón al ras de nuez sobre la cobertura

Gracias