

Mixies®

Mezclas para
disfrutar



2025



En **Mixies** sabemos que **un buen granizado** no solo refresca, sino que también **sorprende**.

Por eso te compartimos este **RECETARIO EXCLUSIVO DE GRANIZADOS CON LICOR**, una forma creativa, rentable y llamativa de innovar tu carta o ampliar tu portafolio de bebidas.



Usando nuestras mezclas en polvo, **diseñadas para facilitar la preparación sin perder calidad ni sabor**, podrás ofrecer granizados tipo coctel con una presentación atractiva y un sabor delicioso. No necesitas máquina de granizados: ***solo una licuadora, hielo, licor y un poco de creatividad.***



INNOVA, VENDE MÁS Y HAZ QUE TU NEGOCIO SE DIFERENCIE.



Aquí encontrarás combinaciones con vodka, ron, tequila y más, con sabores como ***mango biche, sal limón, maracuyá o chicle entre otros***, que captarán la atención de tus clientes.





Granizado DE CAFÉ



Ingredientes - Vaso 16 Oz :

- 100 g mezcla polvo café
- 30 ml ron (1 oz)
- 30 ml crema de whisky (1 oz)
- 290 gramos de hielo (equivale a 2¼ tazas)
- Salsa de chocolate para decorar
- Crema batida chantilly
- Granos de café tostado para decorar
- Canela en polvo o cocoa

**Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.**



Preparación:

1. Llevamos los 290 gramos de hielo a la licuadora junto con los 100 gramos de la mezcla sabor café.
2. Agregamos 1 oz de Crema de Whisky y 1 oz de Ron Blanco.
3. Licuamos todo hasta que el resultado sea uniforme y con consistencia frappé.
4. Decoramos el vaso con salsa de chocolate, servimos con cuchara de bar.
5. Finalizamos con crema chantilly, un poco de chocolate en polvo y un barquillo como toque final.

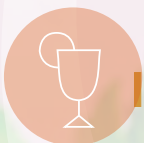
Así queda listo este granizado intenso con un toque elegante de licor.

Escanéame
para ver la
preparación





Granizado PIÑA COLADA



Ingredientes - Vaso 16 Oz :

- 100 g mezcla polvo piña colada
- 60 ml ron (1 Shot de licor)
- 290 gramos de hielo (equivale a 2 ¼ tazas)
- Triángulo de piña al borde de la copa
- Cereza natural
- Hojas de penacho de piña para decorar

**Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.**



Preparación:

1. En la licuadora agregamos los 290 gramos de hielo, los 100 gramos de la mezcla sabor piña colada y vertemos las 2 oz de Ron Blanco.
2. Tapamos y licuamos hasta obtener una textura frappeada y sin grumos.
3. Servimos usando una cuchara de bar, decoramos con un triángulo de piña, una cereza y hojas de piña como garnish.

Un granizado refrescante, ideal para quienes disfrutan los sabores tropicales con un toque de licor.

Escanéame
para ver la
preparación





Granizado DE CEREZA



Ingrediente - Vaso 16 Oz :

- 75 g mezcla polvo cereza
- 30 ml Gin (1 oz)
- 30 ml whisky/Ron (1 oz)
- 325 gramos de hielo (equivale a 2 ½ tazas)
- Cereza natural
- Rodaja de limón
- Hierbabuena
- Cerezas Caladas

Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.



Preparación:

1. En la licuadora agregamos 325 gramos de hielo, los 75 gramos de la mezcla Mixies de cereza y vertemos los 30 ml Gin (1 oz) y 30 ml whisky/Ron (1 oz).
2. Licuamos hasta obtener una textura frappeada y sin grumos.
3. En el fondo del vaso ponemos cerezas caladas y luego servimos el granizado usando una cuchara de bar.
4. Finalmente decoramos con cerezas naturales, hojas de hierbabuena y una rodaja de limón.

*Un granizado delicioso y refrescante,
con el tradicional sabor del
granizado de cereza.*



Granizado de **MANGO BICHE**



Ingredientes - Vaso 16 Oz :

- 75 g mezcla polvo mango biche
- 60 ml tequila/ ron blanco (1 Shot de licor)
- 325 gramos de hielo (equivale a 2 ½ tazas)
- Mango biche en trocitos o en julianas
- Sal mexicana para ribeteado en borde de copa y en fruta

**Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.**



Preparación:

1. En la licuadora agregamos 325 gramos de hielo, 75 gramos de la mezcla Mixies Sal Limón, 45 ml de tequila (1 ½ oz) y 30 ml de triple sec (1 oz).
2. Licuamos hasta lograr una textura frappé, sin grumos.
3. Ribeteamos la copa con sal pimienta para un toque explosivo y servimos con una cuchara de bar.
4. Decoramos con una rodaja de limón.

Ideal para quienes aman los sabores intensos, cítricos y con personalidad.



Granizado de **SAL LIMÓN**



Ingredientes - Vaso 16 Oz :

- 75 g mezcla polvo sal Limón
- 45 ml tequila (1 ½ oz)
- 30 ml triple sec (1 oz)
- 325 gramos de hielo (equivale a 2 ½ tazas)
- Rodaja de limón para decorar
- Sal pimienta ribeteado en borde de copa

**Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.**





Preparación:

1. En la licuadora agregamos 325 gramos de hielo, 75 gramos de la mezcla Mixies Sal Limón, 45 ml de tequila (1 ½ oz) y 30 ml de triple sec (1 oz).
2. Licuamos hasta lograr una textura frappé, sin grumos.
3. Ribeteamos la copa con sal pimienta para un toque explosivo y servimos con una cuchara de bar.
4. Decoramos con una rodaja de limón.

Ideal para quienes aman los sabores intensos, cítricos y con personalidad.



Granizado DE CHICLE



Ingredientes - Vaso 16 Oz :

- 75 g mezcla polvo chicle
- 60 ml vodka (1 Shot de licor)
- 325 gramos de hielo (equivale a 2 ½ tazas)
- Topping dulces/lluvia de chocolate/grageas
- Crema chantilly/tira ácida/bolitas de chicle

**Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.**





Preparación:

1. En la licuadora combinamos 325 gramos de hielo, 75 gramos de la mezcla Mixies de chicle y 60 ml de vodka (1 shot).
2. Licuamos hasta obtener la textura perfecta.
3. Servimos con cuchara de bar en un vaso decorado con lluvia de chocolate, dulces o grageas.
4. Coronamos con crema chantilly, una tira ácida y bolitas de chicle.

Dulce, divertido y perfecto para un antojo con toque retro y atrevido.



Granizado de **MARACUYÁ**



Ingredientes - Vaso 16 Oz :

- 5 g mezcla polvo maracuyá
- 60 ml vodka/aguardiente/ron (1 Shot de licor)
- 325 gramos de hielo (equivale a 2 ½ tazas)
- 40 g pulpa de maracuyá
- Hierbabuena

**Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.**



Preparación:

1. En la licuadora mezclamos 325 gramos de hielo, 75 gramos de la mezcla Mixies de Maracuyá, y 60 ml de vodka, aguardiente o ron (1 shot).
2. Licuamos hasta que todo esté frappeado y uniforme.
3. Servimos con cuchara de bar y decoramos con 40g de pulpa de maracuyá, hojas frescas de hierbabuena.

Una explosión de sabor tropical con notas ácidas y refrescantes.



Granizado DE BOMBOM



Ingredientes - Vaso 16 Oz :

- 75 g mezcla polvo Bombón
- 60 ml vodka/ whisky (1 Shot de licor)
- 325 gramos de hielo (equivale a 2 ½ tazas)
- Mini chicles para decorar

Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.





Preparación:

1. Lleva el hielo a la licuadora junto con la mezcla en polvo de bombom y añade las 2 onzas de whisky.
2. Tapa y licúa hasta obtener una mezcla homogénea con textura frappeada.
3. Para servir, usa una cuchara de bar.
4. Decora con gusanitos y cintas de colores.

¡y tendrás un granizado divertido y delicioso, ideal para sorprender!

Escanéame
para ver la
preparación





Granizado **MORA AZUL**



Ingredientes - Vaso 16 Oz :

- 75 g mezcla polvo morada azul
- 60 ml ron/aguardiente (1 Shot de licor)
- 325 gramos de hielo (equivale a 2 ½ tazas)
- Arándanos frescos para decorar

**Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.**



Preparación:

1. En la licuadora agregamos 325 gramos de hielo, 75 gramos de la mezcla Mixies Morazul y 60 ml de ron o aguardiente (1 shot).
2. Licuamos hasta conseguir una textura frappé sin grumos.
3. Servimos con cuchara de bar en vaso frío y decoramos con arándanos frescos.

*Un granizado lleno de color y sabor,
ideal para tardes de calor
y buena compañía.*



Granizado **NEUTRO**

• Margarita frappé •



Ingredientes - Vaso 16 Oz :

- 75 g mezcla polvo Neutra
- 45 ml tequila (1 ½ oz)
- 30 ml triple sec (1 oz)
- 325 gramos de hielo (equivale a 2 ½ tazas)
- Sal pimienta para decorar
- Rodaja de limón al borde de la copa
- Sirope de tu preferencia opcional

**Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.**



Preparación:

1. Lleva el hielo a la licuadora junto con la mezcla en polvo de granizado neutro, adicionamos 45 ml tequila (1 ½ oz) y 30 ml triple sec (1 oz).
2. Tapamos y licuamos hasta obtener una textura frappeada y sin grumos.
3. Servimos en nuestra copa o previamente escarchado, usando una cuchara de bar.
4. Decoramos con una rodaja de limón.

Escanéame
para ver la
preparación





Granizado de **CHOCOLATE**



Ingredientes - Vaso 16 Oz :

- 100 g mezcla polvo chocolate
- 30 ML crema chocolate/
Crema de Whisky (1 oz)
- 30 ml ron (1 oz)
- 290 gramos de hielo (equivale a 2 ¼ tazas)
- Crema batida
- Chips de chocolate
- Barquillos

**Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.**





Preparación:

1. Comienza decorando el vaso con salsa de chocolate.
2. Luego, sirve el granizado directamente desde la máquina.
3. Añade crema chantilly por encima y espolvorea choco crunch como decoración.
4. En otro recipiente, mezcla 1 onza de Ron Blanco con 1 onza de Vodka hasta obtener una mezcla uniforme.
5. Llena dos jeringas con esta preparación para ofrecer la opción con o sin licor.

¡Listo! Tienes un delicioso granizado de chocolate al gusto del cliente.

Escanéame
para ver la
preparación





Granizado de **MANDARINA**



Ingredientes - Vaso 16 Oz :

- 75 g mezcla polvo Mandarina
- 60 ml vodka (1 Shot de licor)
- 30 ml triple sec (1 oz)
- 325 gramos de hielo (equivale a 2 ½ tazas)
- Rodaja de naranja para decorar

**Si prefieres la receta sin licor,
simplemente reemplaza la misma
cantidad de licor por agua.**



Preparación:

1. Lleva el hielo a la licuadora junto con la mezcla en polvo de granizado neutro, adicionamos 60 ml tequila (1 Shot de licor) y 30 ml triple sec (1 oz).
2. Tapamos y licuamos hasta obtener una textura frappeada y sin grumos.
3. Servimos en nuestro vaso previamente escarchado, usando una cuchara de bar, decoramos con una rodaja de naranja.

Así de fácil y en minutos obtienes un delicioso granizado de mandarina, dulce, acidito y refrescante.



WWW.MIXIES.COM.CO