



DOUMIX?





**ŻYWIŁOWO!
BUNTOWNICZO!
APETYCZNIE!**

**DOuMIX?® TO INNOWACYJNA
MARKA DLA ENTUZJASTÓW
ŚWIATA MIKSOLOGII ŻADNYCH
NOWYCH, PRZEBJOJOWYCH
RECEPTUR.**

**KOCHASZ TO?
MARZYSZ O TYM?**

**DOuMIX?® JEST WŁAŚNIE DLA
CIEBIE. ZASKOCZ KLIENTÓW
SMAKAMI I DOZNANIAMİ,
KTÓRE BĘDĄ ICH ZACHWYCAĆ
OD RANA DO WIECZORA,
O KAŻDEJ PORZE ROKU.**

**EKSPLORUJ PIĘĆ KATEGORII
INNOWACYJNYCH
PRODUKTÓW. ZDOBYWAJ
CODZIENNIE NOWE TERYTORIA!**

DOuMÍX?



DOuMIX? Cream

Grupa produktów z najwyższej półki. Idealne z gorącym espresso, kawą lodową i mrożonymi kremami. Złamią najtwardszych fanatyków diety. Praktyczną pompką zawsze odmierzysz dokładną porcję!

KREMY DOuMIX?® TO TAKŻE IDEALNA DEKORACJA TWOICH DESERÓW!

- BIAŁA CZEKOLADA
- CIEMNA CZEKOLADA
- COOKIES
- FISTASZEK
- GIANDUIA
- KARMEL
- ORZECH LASKOWY W KARMELU
- PISTACJA
- RUBY



Dorodne, dojrzałe owoce przez cały rok, bez obierania? DOuMIX?® FRUIT ELIXIR - zawsze jednakowo dobry i intensywny, ułatwiający codzienną pracę. DOuMIX?® FRUIT ELIXIR, woda, mleko i nieszablonowe myślenie to Twoja recepta na niekończące się menu pysznych smoothie i koktajli.



DOuMIX? fruit elixir

- ANANAS
- BANAN
- BRZOSKWINIA
- KOKOS
- MALINA
- MANGO ALPHONSO
- MARAKUJA
- OWOCOWY MIX
- TRUSKAWKA



DOuMÍX? *squeeze*

Wybór koncentratów owocowych do koktajli, także bezalkoholowych oraz spanish latte, herbaty mrożonej i granity. Owoce pełne smaku o każdej porze roku!

**NA SZYJCE BUTELKI WIDZISZ,
CO JEST W ŚRODKU!**

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| • ANANAS - SUNSHINE | • LEMON LIME - SOUR |
| • ARBUZ - WAVE | • MALINA - TEMPTATION |
| • BRZOSKWINIA - ESCAPE | • MANGO ALPHONSO - GLORY |
| • CZARNA MORWA - CRUSH | • MARAKUJA - PASSION |
| • GUAPA - BONITA | • OWOCOWY MIX - LUXURY |
| • GRANAT - POP | • TRUSKAWKA - DREAM |
| • JAGODA - BLOOM | • YUZU - DESIRE |
| • KIWI - DELIGHT | • ZIELONY MELON - BREEZE |
| • KOKOS - EMOTION | • ŻURAWINA - LOVE |



DOuMÍX? *syrup*

Nowatorskie syropy o wyjątkowych smakach, do koktajli, espresso, latte, kawy mrożonej i milkshake'ów. Nawet niewielka doza przeniesie je wszystkie na nowy poziom!

ODLOT JUŻ PO KILKU KROPLACH!

- | | |
|----------------------|------------------|
| • AMARETTO | • MIĘTA |
| • BLUE UNICORN | • ORZECH LASKOWY |
| • CYNAMON | • PINK UNICORN |
| • GRENADYNA | • RÓŻA |
| • KARMEL | • WANILIA |
| • KWIAT DZIKIEGO BZU | • ZIELONA MIĘTA |



DOuMIX?

base

Linia gotowych baz stworzonych specjalnie do aksamitnych milkshake'ów i pysznych zimnych napojów, prosto i szybko.

BAZY DO TWORZENIA PRAWDZIWYCH DZIEŁ SZTUKI!

BAZA UNIWERSALNA

Neutralna baza do milkshake'ów i zimnych napojów, z dowolnym produktem DOuMIX?® z linii Syrup, Squeeze, Fruit Elixir i Cream.

BAZA O SMAKU CIEMNEJ CZEKOLADY

Do milkshake'ów i zimnych napojów o smaku ciemnej, aromatycznej czekolady.

BAZA O SMAKU BIAŁEJ CZEKOLADY

Do milkshake'ów i zimnych napojów o smaku najlepszej białej czekolady.

WSPIERAMY TWÓJ TALENT!
WSPIERAMY TWÓJ SUKCES!

DOuMIX?

ESPRESSO GOURMET - 10
FLAVOURED LATTE - 14
SPANISH LATTE - 20
COLD LATTE - 26
ICED COFFEE - 30
MILKSHAKE - 34
SMOOTHIE - 38
GRANITA - 40
CREME FREDDE - 42
FLAVOURED TEA - 44
MOCKTAIL - 48
COCKTAIL - 54

DOuESPRESSO? GOURMET?

♥ KREM - SYROP

SKŁADNIKI

- krem lub syrop DOuMIX?®
- kawa espresso
- świeża śmietanka
- posypki (lista produktów na str. 63)



ILOŚCI

- 10 g kremu lub 15 g syropu DOuMIX?®
- 1 kawa espresso (30 ml)
- bita śmietanka
- posypka

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do filiżanki kolejno krem lub syrop DOuMIX?® i kawę espresso.
 2. Nałóż bitą śmietankę, udekoruj posypką.*
- *możesz najpierw wsypać trochę na dno filiżanki.

ESPRESSO Z KREMEM GIANDUIA

SKŁADNIKI

- 10 g kremu GIANDUIA (14738A)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- bita śmietanka
- wybrana posypka

JAK ZROBIĆ

1. Wsyp trochę posypki na dno filiżanki.
2. Dodaj krem GIANDUIA.
3. Wlej kawę espresso.
4. Nałóż bitą śmietankę.
5. Udekoruj posypką.



ESPRESSO Z KREMEM RUBY

SKŁADNIKI

- 10 g kremu RUBY (14789A)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- pokruszony wafel
- bita śmietanka
- kakao w proszku

JAK ZROBIĆ

1. Wsyp trochę pokruszonego wafela na dno filiżanki.
2. Dodaj krem RUBY.
3. Wlej kawę espresso.
4. Nałóż bitą śmietankę.
5. Posyp pokruszonym waflem i kakao.



DOuTIPS?

DODAJ SMAKU BITEJ ŚMIETANCE!

SKŁADNIKI

- 290 ml świeżej śmietanki
- 10 ml wybranego syropu DOuMIX?®
- dekoracje według uznania

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj syrop DOuMIX?® do śmietanki.
2. Delikatnie wymieszaj.
3. Wlej całość do syfonu, zamknij i włoż nabój.
4. Wstrząśnij energicznie przed dozowaniem.



ESPRESSO FLOWER POWER

SKŁADNIKI

- 2 g syropu RÓŻA (22603)
- 15 g kremu BIAŁA CZEKOLADA (14739A)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- bita śmietanka
- dekoracje według uznania

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do filiżanki kolejno syrop RÓŻA, krem BIAŁA CZEKOLADA, kawę espresso.
2. Nałóż bitą śmietankę.
3. Udekoruj według uznania i podawaj.



ESPRESSO VANILLA LOVE

SKŁADNIKI

- 2 g syropu WANILIA (22605)
- 15 g kremu RUBY (14789A)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- bita śmietanka
- dekoracje według uznania

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do filiżanki kolejno syrop WANILIA, krem RUBY, kawę espresso.
2. Nałóż bitą śmietankę.
3. Udekoruj według uznania i podawaj.



DOuFLAVOURED LATTE?

♥ SYROP

SKŁADNIKI

- świeże mleko
- syrop DOuMIX?®
- kawa espresso

300 ml
10 oz

ILOŚCI

- 250 ml świeżego mleka
- 8 ml (10 g) syropu DOuMIX?®
- 1 kawa espresso (30 ml)

JAK ZROBIĆ

1. Wlej mleko i syrop do dzbanka.
2. Spień dyszą ekspresu do uzyskania gładkiej i zwartej konsystencji.
3. Przelej do szklanki 300 ml.
4. Dolej kawę espresso.

LATTE KARMELOWE

SKŁADNIKI

- 250 ml świeżego mleka
- 8 ml (10 g) syropu KARMEŁ (22606)
- 1 kawa espresso (30 ml)

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do dzbanka mleko i syrop KARMEŁ.
2. Spień dyszą ekspresu do uzyskania gładkiej i zwartej konsystencji.
3. Przelej do szklanki 300 ml.
4. Dolej kawę espresso.



LATTE ORZECOWE

SKŁADNIKI

- 250 ml świeżego mleka
- 8 ml (10 g) syropu ORZECZ LASKOWY (22608)
- 1 kawa espresso (30 ml)

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do dzbanka mleko i syrop ORZECZ LASKOWY.
2. Spień dyszą ekspresu do uzyskania gładkiej i zwartej konsystencji.
3. Przelej do szklanki 300 ml.
4. Dolej kawę espresso.



LATTE AMARETTO

SKŁADNIKI

- 250 ml świeżego mleka
- 8 ml (10 g) syropu AMARETTO (22607)
- 1 kawa espresso (30 ml)

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do dzbanka mleko i syrop AMARETTO.
2. Spień dyszą ekspresu do uzyskania gładkiej i zwartej konsystencji.
3. Przelej do szklanki 300 ml.
4. Dolej kawę espresso.



DOuTIPS?

PRZESTRZEGAJ PODANEJ KOLEJNOŚCI DOZOWANIA,
UZYSKASZ EFEKT PRZYJEMNY TAKŻE DLA OKA!

LATTE CYNAMON

SKŁADNIKI

- 250 ml świeżego mleka
- 8 ml (10 g) syropu CYNAMON (22604)
- 1 kawa espresso (30 ml)

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do dzbanka mleko i syrop CYNAMON.
2. Spień dyszą ekspresu do uzyskania gładkiej i zwartej konsystencji.
3. Przelej do szklanki 300 ml.
4. Dolej kawę espresso.



LATTE WANILIA

SKŁADNIKI

- 250 ml świeżego mleka
- 8 ml (10 g) syropu WANILIA (22605)
- 1 kawa espresso (30 ml)

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do dzbanka mleko i syrop WANILIA.
2. Spień dyszą ekspresu do uzyskania gładkiej i zwartej konsystencji.
3. Przelej do szklanki 300 ml.
4. Dolej kawę espresso.



DOuTIPS?

WIĘCEJ SMAKU?
DODAJ WIĘCEJ PRODUKTU DOuMIX?®!

DOuSPANISH? LATTE?

♥ KREM · SYROP

SKŁADNIKI

- mleko
- mleko skondensowane
- kawa espresso
- krem lub syrop DOuMIX?®
- lód w kostkach

360 ml
12 oz

ILOŚCI

- 120 ml mleka
- 35 g mleka skondensowanego
- 50 g kremu lub syropu
- 1 kawa espresso (30 ml)
- lód

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do shakera kolejno mleko, mleko skondensowane, krem lub syrop DOuMIX?®, wrzuc lód, wstrząsaj przez 10 sekund.
2. Oblej wnętrze szklanki dowolnym kremem DOuMIX?® i wypełnij ją lodem. Przelej zawartość shakera przez sitko do szklanki.
3. Dodaj kawę espresso polewając nią kostki lodu. Udekoruj według uznania i podawaj.

SPANISH LATTE ORZECOWE

SKŁADNIKI

- 120 ml mleka
- 35 g mleka skondensowanego
- 50 g kremu ORZEC LASKOWY KARMELIZOWANY (14785A)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- lód

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do shakera kolejno mleko, mleko skondensowane, krem ORZEC LASKOWY KARMELIZOWANY, wrzuc lód, wstrząsaj przez 10 sekund.
2. Oblej wnętrze szklanki dowolnym kremem DOuMIX?® i wypełnij ją lodem.
3. Przelej zawartość shakera przez sitko do przygotowanej szklanki.
4. Dodaj kawę espresso polewając nią kostki lodu.
5. Udekoruj według uznania i podawaj.





SPANISH LATTE AMARETTO

SKŁADNIKI

- 120 ml mleka
- 35 g mleka skondensowanego
- 40 g kremu BIAŁA CZEKOLADA (14739A)
- 10 ml syropu AMARETTO (22607)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- lód

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do shakera kolejno mleko, mleko skondensowane, krem BIAŁA CZEKOLADA i syrop AMARETTO, wrzuć lód, wstrząsaj przez 10 sekund.
2. Oblej wnętrze szklanki dowolnym kremem DOuMIX?® i wypełnij ją lodem.
3. Przelej zawartość shakera przez sitko do przygotowanej szklanki.
4. Dodaj kawę espresso polewając nią kostki lodu.
5. Udekoruj według uznania i podawaj.



SPANISH LATTE WANILIA



SKŁADNIKI

- 120 ml mleka
- 35 g mleka skondensowanego
- 40 g kremu BIAŁA CZEKOLADA (14739A)
- 10 ml syropu WANILIA (22605)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- lód

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do shakera kolejno mleko, mleko skondensowane, krem BIAŁA CZEKOLADA i syrop WANILIA, wrzuć lód, wstrząśnij przez 10 sekund.
2. Oblej wnętrze szklanki dowolnym kremem DOu MIX?® i wypełnij ją lodem.
3. Przelej zawartość shakera przez sitko do przygotowanej szklanki.
4. Dodaj kawę espresso polewając nią kostki lodu.
5. Udekoruj według uznania i podawaj.

SPANISH LATTE BIAŁY ORZECH

SKŁADNIKI

- 120 ml mleka
- 35 g mleka skondensowanego
- 40 g kremu BIAŁA CZEKOLADA (14739A)
- 10 ml syropu ORZECH LASKOWY (22608)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- lód

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do shakera kolejno mleko, mleko skondensowane, krem BIAŁA CZEKOLADA i syrop ORZECH LASKOWY, wrzuć lód, wstrząśnij przez 10 sekund.
2. Oblej wnętrze szklanki dowolnym kremem DOu MIX?® i wypełnij ją lodem.
3. Przelej zawartość shakera przez sitko do przygotowanej szklanki.
4. Dodaj kawę espresso polewając nią kostki lodu.
5. Udekoruj według uznania i podawaj.



DOu FLAVOURED? COLD LATTE?

♥ SYROP

SKŁADNIKI

- lód
- mleko
- syrop DOuMIX®
- kawa espresso

300 ml
10 oz

ILOŚCI

- 200 ml świeżego mleka
- 8 ml (10 g) syropu DOuMIX®
- 1 kawa espresso (30 ml)
- lód w kostkach lub kruszony

JAK ZROBIĆ

1. Wypełnij szklankę lodem w kostkach lub kruszonym.
2. Wlej kolejno mleko, syrop DOuMIX®, wymieszaj.
3. Dodaj kawę espresso polewając nią kostki lodu.

COLD LATTE CYNAMON

SKŁADNIKI

- 200 ml świeżego mleka
- 8 ml (10 g) syropu CYNAMON (22604)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- lód w kostkach lub kruszony

JAK ZROBIĆ

1. Wypełnij szklankę lodem w kostkach lub kruszonym.
2. Wlej kolejno mleko, syrop CYNAMON, wymieszaj.
3. Dodaj kawę espresso polewając nią kostki lodu.





COLD LATTE WANILIA

SKŁADNIKI

- 200 ml świeżego mleka
- 8 ml (10 g) syropu WANILIA (22605)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- lód w kostkach lub kruszony

JAK ZROBIĆ

1. Wypełnij szklankę lodem w kostkach lub kruszonym.
2. Wlej kolejno mleko, syrop WANILIA, wymieszaj.
3. Dodaj kawę espresso polewając nią kostki lodu.



COLD LATTE KARMEL

SKŁADNIKI

- 200 ml świeżego mleka
- 8 ml (10 g) syropu KARMEL (22606)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- lód w kostkach lub kruszony

JAK ZROBIĆ

1. Wypełnij szklankę lodem w kostkach lub kruszonym.
2. Wlej kolejno mleko, syrop KARMEL, wymieszaj.
3. Dodaj kawę espresso polewając nią kostki lodu.



DOuICED COFFEE?

♥ KREM · SYROP · SQUEEZE

SKŁADNIKI

- lód w kostkach
- MILKSHAKE MIX*
- kawa espresso
- krem · syrop · squeeze DOuMIX?®

*receptura poniżej

360 ml
12 oz

ILOŚCI

- 120 - 150 g lodu
- 130 ml MILKSHAKE MIX*
- 1 kawa espresso (30 ml)
- 80 g krem · syrop · squeeze DOuMIX?®
- bita śmietanka

JAK ZROBIĆ

1. Umieść w blenderze kolejno lód, MILKSHAKE MIX*, kawę espresso, krem · syrop · squeeze DOuMIX?®.
2. Miksuj przez 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Udekoruj według uznania i podawaj.

DOuTIPS? PRZYGOTUJ MILKSHAKE MIX

SKŁADNIKI

- 200 g BAZY UNIWERSALNEJ BASE4SHAKE (21400)
- 1 litr świeżego, pełnego mleka.

JAK ZROBIĆ

1. Wlej mleko i wsyp bazę do blendera, miksuj 30 sekund.
2. Przelej do butelki z aplikatorem i pozostaw na około 10 min w lodówce.
3. Przed każdym użyciem energicznie wstrząśnij.



ICED COFFEE BIAŁY KOKOS

SKŁADNIKI

- 120 g lodu w kostkach
- 130 ml MILKSHAKE MIX
- 1 kawa espresso (30 ml)
- 60 g kremu BIAŁA CZEKOLADA (14739A)
- 20 g squeeze KOKOS EMOTION (21107)
- bita śmietanka, posypka

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, MILKSHAKE MIX, kawę espresso, krem BIAŁA CZEKOLADA, squeeze KOKOS EMOTION.
2. Miksuj przez 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Nałóż bitą śmietankę, udekoruj i podawaj.



ICED COFFEE ORZECH LASKOWY

SKŁADNIKI

- 120 g lodu
- 130 ml MILKSHAKE MIX
- 1 kawa espresso (30 ml)
- 80 g kremu ORZECH LASKOWY w karmelu (14785A)
- bita śmietanka

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, MILKSHAKE MIX, kawę espresso, krem ORZECH LASKOWY w karmelu.
2. Miksuj przez 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Nałóż bitą śmietankę, udekoruj i podawaj.



ICED COFFEE AMARETTO

SKŁADNIKI

- 150 g lodu
- 130 ml MILKSHAKE MIX (rec. str. 30)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- 40 g kremu BIAŁA CZEKOLADA (14739A)
- 10 ml syropu AMARETTO (22607)
- bita śmietanka

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, MILKSHAKE MIX, kawę espresso, krem BIAŁA CZEKOLADA i syrop AMARETTO.
2. Miksuj 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Nałóż bitą śmietankę, udekoruj według uznania i podawaj.



ICED COFFEE BIAŁY ORZECH

SKŁADNIKI

- 150 g lodu
- 130 ml MILKSHAKE MIX (rec. str. 30)
- 1 kawa espresso (30 ml)
- 40 g kremu BIAŁA CZEKOLADA (14739A)
- 10 ml syropu ORZECH LASKOWY (22608)
- bita śmietanka

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, MILKSHAKE MIX, kawę espresso, krem BIAŁA CZEKOLADA i syrop ORZECH LASKOWY.
2. Miksuj 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Nałóż bitą śmietankę, udekoruj według uznania i podawaj.



DOuMILKSHAKE?

♥ BAZA · KREM · ELIKSIR · SYROP

SKŁADNIKI

- lód
- MILKSHAKE MIX*
- produkty DOuMIX?®
- bita śmietanka

*receptura na str. 30

360 ml

12 oz

ILOŚCI

- 100 g lodu
- 160 ml MILKSHAKE MIX*
- 85 g wybranych produktów DOuMIX?®
- bita śmietanka

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, MILKSHAKE MIX* i wybrane produkty DOuMIX?®.
2. Miksuj przez 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Nałóż bitą śmietankę, udekoruj według uznania i podawaj.



MILKSHAKE COOKIES

SKŁADNIKI

- 100 g lodu
- 160 ml MILKSHAKE MIX
- 85 g kremu COOKIES (14787)
- ciasteczka COOKIES (16047)
- bita śmietanka

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, MILKSHAKE MIX i krem COOKIES.
2. Miksuj przez 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Nałóż bitą śmietankę, udekoruj ciasteczkami COOKIES i podawaj.



MILKSHAKE ANANASOWY ORZECH LASKOWY

SKŁADNIKI

- 100 g lodu
- 160 ml MILKSHAKE MIX
- 55 g kremu ORZECH LASKOWY w karmelu (14785A)
- 30 g eliksiru ANANAS (18434)
- bita śmietanka

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, MILKSHAKE MIX, krem ORZECH LASKOWY w karmelu i eliksir ANANAS.
2. Miksuj przez 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Nałóż bitą śmietankę, udekoruj według uznania i podawaj.



MILKSHAKE CIEMNA CZEKOLADA

SKŁADNIKI

- 100 g lodu
- 200 ml zimnego mleka
- 50 g bazy CIEMNA CZEKOLADA (21402)
- bita śmietanka

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, mleko, bazę CIEMNA CZEKOLADA.
2. Miksuj 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Nałóż bitą śmietankę, udekoruj według uznania i podawaj.



MILKSHAKE BIAŁA CZEKOLADA

SKŁADNIKI

- 100 g lodu
- 200 ml zimnego mleka
- 50 g bazy BIAŁA CZEKOLADA (21401)
- bita śmietanka

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, mleko, bazę BIAŁA CZEKOLADA.
2. Miksuj 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Nałóż bitą śmietankę, udekoruj według uznania i podawaj.



MILKSHAKE KWIAT DZIKIEGO BZU

SKŁADNIKI

- 100 g lodu
- 160 ml MILKSHAKE MIX
- 40 g kremu BIAŁA CZEKOLADA (21401)
- 10 ml syropu KWIAT DZIKIEGO BZU (22609)
- bita śmietanka

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, MILKSHAKE MIX, krem BIAŁA CZEKOLADA i syrop KWIAT DZIKIEGO BZU.
2. Miksuj przez 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Nałóż bitą śmietankę, udekoruj według uznania i podawaj.



DOuSMOOTHIE?

♥ SQUEEZE · ELIKSIR

SKŁADNIKI

- lód
- woda
- eliksir · squeeze DOuMIX®

360 ml

12 oz

ILOŚCI

- 150 g lodu
- 110 ml wody
- 85 g eliksir · squeeze DOuMIX®

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, wodę i wybrany eliksir · squeeze DOuMIX®.
2. Miksuj 30 sekund.
3. Udekoruj według uznania i podawaj.

SMOOTHIE MANGO ALPHONSO

SKŁADNIKI

- 150 g lodu
- 110 ml wody
- 85 g eliksiru MANGO ALPHONSO (18432)



JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, wodę i eliksir MANGO ALPHONSO.
2. Miksuj 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Udekoruj według uznania i podawaj.

SMOOTHIE TRUSKAWKOWY KOKOS

SKŁADNIKI

- 150 g lodu
- 110 ml wody
- 50 g eliksiru KOKOS (18472)
- 35 g squeeze TRUSKAWKA DREAM (21102)

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do blendera kolejno lód, wodę, eliksir KOKOS i squeeze TRUSKAWKA DREAM.
2. Miksuj 30 sekund i przelej do szklanki.
3. Udekoruj według uznania i podawaj.



DOU TIPS?

NIE TRZYMAJ SIĘ SZTYWNO RECEPTUR.
EKSPERYMENTUJ! RZĄDŹ!

GRANITA NEUTRALNA

- woda
- GRANIMEC NEUTRALNY (20010)



GRANITA SMAKOWA

- granita neutralna 250 g
- wybrany squeeze 20 g



GRANITA SMAKOWA

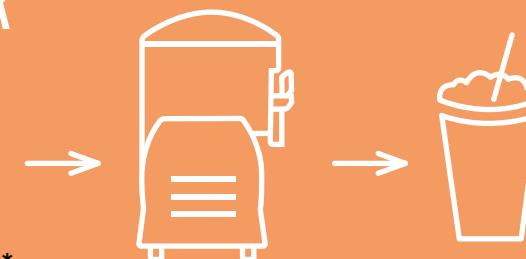
- woda
- FRUIT ELIKSIR
lub SQUEEZE

+ FRUIT ELIKSIR

- 1,4 kg wybranego eliksiru
- 3,6 l wody

+ SQUEEZE*

- 1,3 kg wybranego squeeze*
- 4 l wody



*LEMON LIME SOUR

- 1,1 kg squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 2,2 l wody
- 0,3 kg cukru



DOuCREME? FREDDE?

♥ KREM

SKŁADNIKI

- posypka
- mrożony krem śmietankowy lub kawowy na bazie MLECZNEJ (20060) lub KAWOWEJ (20027)*
- wybrane kremy DOuMIX®

*lista produktów na str. 63

JAK ZROBIĆ

(DOPASUJ ILOŚCI DO SZKLANKI)



POSYPKA* lub świeże owoce
KREM DOuMIX?®

MROŻONY KREM
Z GRANITORA

KREM DOuMIX?®
POSYPKA*

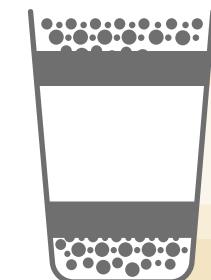
GIANDUIA

SKŁADNIKI

- Posypka ORZECH LASKOWY (16084)
- Mrożony krem kawowy
- Krem GIANDUIA (14738A)



JAK ZROBIĆ



Posypka ORZECH LASKOWY
Krem GIANDUIA

Mrożony krem
kawowy*

Krem GIANDUIA
Posypka ORZECH LASKOWY

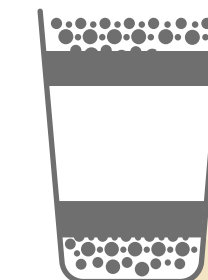
RUBY CHEESCAKE

SKŁADNIKI

- Świeże truskawki
- Mrożony krem śmietankowy
- Krem RUBY (14789A)
- Kruszonka (16461)



JAK ZROBIĆ



Świeże truskawki
Kruszonka

Mrożony krem
śmietankowy*

Krem RUBY
Świeże truskawki



DOuFLAVOURED? TEA?

♥ SQUEEZE - SYROP

SKŁADNIKI

- lód w kostkach
- zimna herbata lub napar, woda, sok owocowy, napój gazowany
- squeeze lub syrop DOuMIX?®

300 ml
10 oz

ILOŚCI

- 30 ml squeeze według wyboru
- 10 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 180 ml naparu lub napoju
- lód w kostkach

JAK ZROBIĆ

1. Dodaj do shakera kolejno squeeze LEMON LIME SOUR, inny wybrany squeeze lub syrop DOuMIX?®, kostki lodu oraz wybrany napój.
2. Wstrząsaj 10 sekund.
3. Wypełnij szklankę lodem i przelej do niej zawartość shakera przez sitko.
4. Udekoruj według uznania i podawaj.

NIE MA SHAKERA? ŻADEN PROBLEM!

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do szklanki squeeze LEMON LIME SOUR oraz inny wybrany squeeze lub syrop.
2. Dodaj kostki lodu.
3. Wlej napar lub wybrany napój i wymieszaj.
4. Udekoruj według uznania i podawaj.

HERBATA LEŚNA

SKŁADNIKI

- 10 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 30 ml squeeze OWOCOWY MIX LUXURY (21115)
- 5 ml syropu CYNAMON (22604)
- lód w kostkach i pokruszony
- napar z herbaty earl grey

JAK ZROBIĆ

1. Wlej kolejno squeeze LEMON LIME SOUR, squeeze OWOCOWY MIX LUXURY i syrop CYNAMON.
2. Wymieszaj używając łyżki barowej.
3. Dodaj kostki lodu.
4. Wypełnij szklankę naparem z herbaty earl grey.
5. Posyp pokruszonym lodem.
6. Udekoruj według uznania i podawaj.



ZIELONE YUZU Z MIĘTĄ

SKŁADNIKI

- 10 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 30 ml squeeze YUZU DESIRE (21117)
- 5 ml syropu MIĘTA (22600)
- lód w kostkach i pokruszony
- napar z zielonej herbaty

JAK ZROBIĆ

1. Wlej kolejno squeeze LEMON LIME SOUR, squeeze YUZU DESIRE, syrop MIĘTA.
2. Wymieszaj używając łyżki barowej.
3. Dodaj kostki lodu.
4. Wypełnij szklankę naparem z zielonej herbaty.
5. Posyp pokruszonym lodem.
6. Udekoruj według uznania i podawaj.



MALINATA

SKŁADNIKI

- 10 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 30 ml squeeze MALINA TEMPTATION (21116)
- lód w kostkach i pokruszony
- napar z czerwonych owoców

JAK ZROBIĆ

1. Wlej kolejno squeeze LEMON LIME SOUR, squeeze MALINA TEMPTATION.
2. Wymieszaj używając łyżki barowej.
3. Dodaj kostki lodu.
4. Wypełnij szklankę naparem z czerwonych owoców.
5. Posyp pokruszonym lodem.
6. Udekoruj według uznania i podawaj.





DO MIX MOCKTAIL?

♥ SQUEEZE · SYROP

SHIRLEY TEMPLE

SKŁADNIKI

- 60 ml ginger ale*
- 20 ml syropu GRENADYNA (22611)
- woda gazowana
- lód w kostkach
- *gazowany napój imbirowy

JAK ZROBIĆ

1. Napełnij wysoką szklankę kostkami lodu, wlej kolejno napój imbirowy i wodę gazowaną.
2. Wlej powoli syrop GRENADYNA, aby opadając na dno stworzył efekt wizualny.
3. Udekoruj według uznania i podawaj.



AMARETTO SOUR

SKŁADNIKI

- 15 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 5 ml syropu AMARETTO (22607)
- lód w kostkach i pokruszony
- woda gazowana
- migdały w płatkach
- limonka

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do szklanki kolejno squeeze LEMON LIME SOUR, syrop AMARETTO.
2. Wymieszaj używając łyżki barowej.
3. Dodaj do pełna kostki lodu i zalej wodą gazowaną.
4. Wsyp pokruszony lód "z górką".
5. Udekoruj płatkami migdałowymi i plasterkiem limonki.



OWOCOWY PONCZ

SKŁADNIKI

- 15 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 30 ml squeeze OWOCOWY MIX LUXURY (21115)
- lód w kostkach i pokruszony
- cytrynowy napój gazowany

JAK ZROBIĆ

1. Napełnij kostkami lodu shaker, wlej kolejno squeeze LEMON LIME SOUR i squeeze OWOCOWY MIX LUXURY.
2. Wstrząsaj przez 15 sekund, przelej zawartość shakera do szklanki.
3. Wlej cytrynowy napój gazowany.
4. Wsyp pokruszony lód z "górką".
5. Udekoruj według uznania i podawaj.



MALINOWY SZAMPAN

SKŁADNIKI

- 15 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 30 ml squeeze MALINA TEMPTATION (21116)
- 5 ml syropu KWIAT DZIKIEGO BZU (22609)
- 60 ml soku z białych winogron
- lód w kostkach i pokruszony
- woda gazowana

JAK ZROBIĆ

1. Napełnij kostkami lodu shaker, wlej kolejno squeeze LEMON LIME SOUR, squeeze MALINA TEMPTATION, syrop KWIAT DZIKIEGO BZU i sok z białych winogron.
2. Wstrząsaj przez 15 sekund, przelej zawartość shakera do szklanki.
3. Wlej wodę gazowaną.
4. Wsyp pokruszony lód z "górką".
5. Udekoruj według uznania i podawaj.



DOuTIPS?

SMACZNE BĄBELKI!

SKŁADNIKI

- 290 ml napoju gazowanego
- 10 ml wybranego syropu DOuMIX?®

JAK ZROBIĆ

1. Wlej syrop do napoju gazowanego.
2. Wymieszaj delikatnie łyżką barową i podawaj.



DUCH SAMURAJA

SKŁADNIKI

- 15 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 30 ml squeeze YUZU DESIRE (21117)
- 10 ml squeeze BRZOSKWINIA ESCAPE (21103)
- 3 g płynnego miodu
- lód w kostkach
- woda różana

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do szklanki kolejno squeeze LEMON LIME SOUR, squeeze YUZU DESIRE, squeeze BRZOSKWINIA ESCAPE i miód.
2. Wymieszaj używając łyżki barowej.
3. Wsyp do pełna kostki lodu.
4. Posyp pokruszonym lodem, polej wodą różaną.
5. Udekoruj według uznania i podawaj.





DO MIX COCKTAIL?

♥ SQUEEZE · SYROP

SPRITZ DELLA MORA

SKŁADNIKI

- 25 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 15 ml squeeze CZARNA MORWA CRUSH (21109)
- 30 ml likieru bitter bianco
- wytrawne prosecco
- pokruszony lód
- grapefruit

JAK ZROBIĆ

1. Wypełnij szklankę kostkami lodu.
2. Wlej kolejno squeeze LEMON LIME SOUR, squeeze CZARNA MORWA CRUSH, likier bitter bianco.
3. Dodaj prosecco i posyp pokruszonym lodem, by wystawał ponad brzeg szklanki.
4. Polej lód sokiem wyciśniętym z grapefruta.
5. Udekoruj według uznania i podawaj.



GRASSHOPPER

SKŁADNIKI

- 20 ml syropu ZIELONA MIĘTA (22610)
- 30 ml likieru z białej czekolady
- 30 ml świeżej śmietanki
- lód w kostkach

JAK ZROBIĆ

1. Napełnij shaker kostkami lodu, wlej kolejno syrop ZIELONA MIĘTA, likier z białej czekolady i śmietankę.
2. Wstrząsaj przez 15 sekund.
3. Przelej zawartość shakera przez sitko do kieliszka typu martini.
4. Udekoruj według uznania i podawaj.

SPRITZ HUGO

SKŁADNIKI

- 30 ml syropu KWIAT DZIKIEGO BZU (22609)
- 120 ml prosecco
- 30 ml wody gazowanej
- świeża mięta
- limonka

JAK ZROBIĆ

1. Napełnij kieliszek do wina kostkami lodu.
2. Wlej kolejno syrop KWIAT DZIKIEGO BZU, prosecco, wrzuć kilka listków świeżej mięty i dolej do pełna wody gazowanej.
3. Delikatnie wymieszaj łyżką barową.
4. Udekoruj liśćmi świeżej mięty i plasterkiem limonki.



TEQUILA SUNRISE

SKŁADNIKI

- 120 ml soku z pomarańczy
- 45 ml tequili
- 20 ml syropu GRENADYNA (22611)

JAK ZROBIĆ

1. Napełnij shaker kostkami lodu, wlej sok z pomarańczy i tequilę.
2. Wstrząsaj przez 10 sekund i przelej do wysokiej szklanki.
3. Wykończ koktajl wlewając powoli syrop GRENADYNA tak, by spłynął na dno szklanki dając efekt wizualny.
4. Udekoruj według uznania i podawaj.



ORZECZ Z KAWĄ ON THE ROCKS

SKŁADNIKI

- 5 ml syropu ORZECZ LASKOWY (22608)
- 40 ml wódki
- 15 ml likieru kawowego
- 1 kawa espresso (30 ml)

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do shakera kolejno syrop ORZECZ LASKOWY, wódkę, likier kawowy oraz kawę espresso.
2. Dopełnij shaker kostkami lodu i wstrząsaj przez 15 sekund.
3. Przelej zawartość shakera do niskiej szklanki wypełnionej kostkami lodu.
4. Udekoruj według uznania i podawaj.



PINK MULE

SKŁADNIKI

- 15 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 20 ml syropu GRENADYNA (22611)
- 50 ml wódki
- piwo imbirowe

JAK ZROBIĆ

1. Napełnij wysoką szklankę kostkami lodu i wlej kolejno squeeze LEMON LIME SOUR, piwo imbirowe i wódkę.
2. Wykończ koktajl wlewając powoli syrop GRENADYNA tak, by spłynął na dno szklanki dając efekt wizualny.
3. Udekoruj według uznania i podawaj.



GREEN LADY

SKŁADNIKI

- 15 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 15 ml syropu ZIELONA MIĘTA (22610)
- 45 ml ginu

JAK ZROBIĆ

1. Napełnij shaker kostkami lodu, dolej squeeze LEMON LIME SOUR, syrop ZIELONA MIĘTA i gin.
2. Wstrząsaj przez 15 sekund.
3. Przelej zawartość shakera przez sitko do kieliszka typu martini.
4. Udekoruj według uznania i podawaj.



CORONITA

SKŁADNIKI

- 15 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 30 ml squeeze YUZU DESIRE (21117)
- 45 ml tequili
- 10 ml syropu z agawy
- lód w kostkach
- piwo

JAK ZROBIĆ

1. Wlej do szklanki squeeze LEMON LIME SOUR, squeeze YUZU DESIRE, tequilę oraz syrop z agawy.
2. Wymieszaj delikatnie używając łyżki barowej.
3. Dodaj kostki lodu.
4. Dopełnij piwem.
5. Podawaj z dekoracją według uznania.



MIXED BRUMBLE

SKŁADNIKI

- 15 ml squeeze LEMON LIME SOUR (21104)
- 30 ml squeeze OWOCOWY MIX LUXURY (21115)
- 40 ml ginu
- lód w kostkach i pokruszony

JAK ZROBIĆ

1. Napełnij kostkami lodu shaker, wlej kolejno squeeze LEMON LIME SOUR, squeeze OWOCOWY MIX LUXURY oraz gin.
2. Wstrząsaj przez 15 sekund.
3. Przelej zawartość shakera do niskiej szklanki wypełnionej pokruszonym lodem.
4. Dopełnij pokruszonym lodem, tworząc "górkę".
5. Podawaj z dekoracją według uznania.



DOuTIPS?



RADY

ZIOŁA

NIE ZGNIATAJ!

Przed dodaniem umieść 3 - 4 duże, gładkie liście na otwartej dłoni i uderz w nie mocno drugą - od razu poczujesz ich aromat. Pędy z drobnymi listkami zostaw do dekoracji.

ZAWSZE...

MIEJ POD RĘKĄ!

Świeże owoce, zioła, ziarna kawy, kakao, przyprawy korzenne, skórki cytrusów. Będzie ładniej i smaczniej!

TWÓRZ...

WŁASNE RECEPTURY!

Swobodnie łącz ze sobą różne produkty DOuMIX?® i czaruj klientów niespotykanymi kompozycjami.

SHAKER

ZAWSZE SCHŁODŹ PRZED UŻYCIEM

Napełnij go kostkami lodu i wstrząsaj przez 10 sekund. Wylej wodę przez sitko i dopiero wtedy rób koktajl!

UHT?

LEPSZE ŚWIEŻE!

Jeżeli masz wybór, używaj zawsze świeżego mleka i świeżej śmietanki.

MIARKI

NIE TYLKO JIGGER!

Nie odmierzaj gęstych składników jiggerem, bo sporo w nim zostanie. Do gęstych produktów używaj wagi.

DOuMORE?



POSYPKI • KRUSZONKI • BAZY

POSYPKI

- AMARETTO (16076)
- BEZA granulki (16041)
- COOKIES granulki (16012)
- CROKKY (16045)
- ORZECH LASKOWY krajanka (16083)
- WIÓRKI KOKOSOWE (16046)

KRUSZONKI

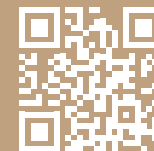
- MAŚLANA (16461)
- KAKAOWA (16090A)
- KARMELOWA (16089A)
- MAŚLANA Z MIGDAŁAMI (16088)
- NEUTRALNA BEZ GLUTENU (16096)
- Z CZERWONYMI OWOCAMI BEZ GLUTENU (16097)

BAZY

- DO GRANITY NEUTRALNEJ - GRANIMEC (20010)
- DO KREMU MROŻONEGO - MLECZNA (20060)
- DO KREMU MROŻONEGO - KAWOWA (20027)

I WIĘCEJ,

szeroki wybór produktów, które możesz wykorzystać do niesamowitych kompozycji smakowych i wizualnych.



www.kames.pl

DOU EQUIPPED?

♥ AKCESORIA

MIESZAMY?

ŁYŻKA BARMAŃSKA!

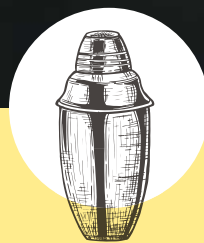
Nie tylko do mieszania - odmierz nią niewielką porcję syropu lub stwórz ciekawy efekt kolorystyczny. Najlepsza będzie długa z krętym uchwytem.



SHAKER?

KĄŻDY BĘDZIE DOBRY!

Obojętnie, czy masz boston, tin-tin czy francuza - wszystko się uda. Nie zapomnij o sitku!



ILE?

MIARKI • JIGGERY

Najbardziej uniwersalne będą te z podziałką, miej zawsze kilka pod ręką.



LÓD?

NIE MA KOSTKARKI?

Potrzebne będzie wiaderko (cooler) lub termos oraz szufelka i szczypce do lodu.



NALEWASZ?

Z KORKIEM DOKŁADNIEJ!

Użyj korka z rurką - liczy się każda kropla.



♥ SERWIS

LATTE?

WYSOKA 300 ml będzie w sam raz!

SPANISH LATTE?

TU TRZEBA WIĘCEJ, by przedłużyć przyjemność - wybierz 360 ml!



MILKSHAKE I SMOOTHIE?

Podaj w tym, CO ZROBI ROBOTĘ!



ESPRESSO GOURMET?

koniecznie PRZEZROCZyste FILIŻANKI!



KOKTAJLE?

PLAŻA - wysoki hurricane!

ELEGANCJA - szykowny martini!

KLASYKA - tumbler niski!

EFEKT WOW! - tumbler wysoki!



KREM 1,2 kg [x 6]

DOUMIX?



BIŁA
CZEKOLADA
kod 14739A



CIEMNA
CZEKOLADA
kod 14729B



COOKIES
kod 14787



FISTASZEK
kod 14733A



GIANDUIA
kod 14738A



KARMEŁ
kod 14737A



ORZECH
LASKOWY
W KARMEŁU
kod 14785A



PISTACJA
kod 14735A



RUBY
kod 14789A

FRUIT ELIKSIR 1,4 kg [x 6]



ANANAS
kod 18434



BANAN
kod 18439



BRZOSKWINIA
kod 18437



KOKOS
kod 18472



MALINA
kod 18436



MANGO
ALPHONSO
kod 18432



MARAKUJA
kod 18438



OWOCOWY MIX
kod 18433



TRUSKAWKA
kod 18435



DO MIX?



ARBUZ
WAVE
kod 21114



ANANAS
SUNSHINE
kod 21112



BRZOSKWINIA
ESCAPE
kod 21103



JAGODA
BLOOM
kod 21106



CZARNA MORWA
CRUSH
kod 21109



KIWI
DELIGHT
kod 21108



GRANAT POP
kod 21113



KOKOS
EMOTION
kod 21107



GUAPA
BONITA
kod 21110



YUZU
DESIRE
kod 21117



MARAKUJA
PASSION
kod 21101



LEMON - LIME
SOUR
kod 21104
*1,1 kg



ZIELONY MELON
BREEZE
kod 21111



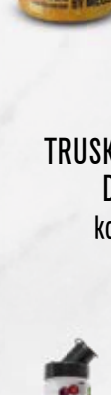
OWOCOWY MIX
LUXURY
kod 21115



MALINA
TEMPTATION
kod 21116



ŻURAWINA
LOVE
kod 21105



TRUSKAWKA
DREAM
kod 21102



MANGO
ALPHONSO
GLORY
kod 21100

SYROP

0,7 l [x 6]



AMARETTO
kod 22607



BLUE UNICORN
kod 22602



CYNAMON
kod 22604



GRENADYNA
kod 22611



KARMEŁ
kod 22606



KWIAT
DZIKIEGO BZU
kod 22609



MIĘTA
kod 22600



ORZECH
LASKOWY
kod 22608



PINK UNICORN
kod 22601



RÓŻA
kod 22603



WANILIA
kod 22605



ZIELONA
MIĘTA
kod 22610

DO MIX?

BAZA 1 kg [x 10]



BASE4SHAKE
Baza neutralna
do milkshake'ów.
kod 21400



CIEMNA
CZEKOLADA
Baza do
milkshake'ów.
kod 21402



BIŁA
CZEKOLADA
Baza do
milkshake'ów.
kod 21401





DOUMIX?

Dystrybutor w Polsce

kames®



www.kames.pl • tel. 22 676 52 53 • 607 99 33 20



www.doumixmapec3.com