



~~~~~  
**BABBI**

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

—  
1952

GOURMET

• 2017 •



## BABBI Gourmet Mix 1,25 kg

---

Fagylalt alap sós fagylaltok készítéséhez, mely  
kiemeli a fagylalt karakterét.  
Hideg és meleg eljáráshoz is alkalmazható.

## BABBI Gourmet Mix

### Grana Padano FAGYLALT

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Víz               | 510 g         |
| Grana Padano sajt | 180 g         |
| BABBI GOURMET mix | 310 g         |
| <b>Összesen</b>   | <b>1000 g</b> |

Reszeljük le a Grana Padano sajtot, és keverjük össze a Gourmet Mix-szel. Öntsük hozzá a forró vizet (65 °C) és hagyjuk állni 15 percig. Keverjük meg még egyszer, mielőtt a fagylaltgépbe öntjük.

**Dekoráció:** Grana Padano darabok, balzsamecet máz, ruccola



### Gorgonzola FAGYLALT

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Víz               | 490 g         |
| Gorgonzola sajt   | 180 g         |
| BABBI Gourmet Mix | 330 g         |
| <b>Összesen</b>   | <b>1000 g</b> |

Olvasszuk fel a Gorgonzola sajtot forró vízben (65 °C) és keverjük össze a Gourmet Mix-szel, majd hagyjuk állni 15 percig. Keverjük meg még egyszer, mielőtt a fagylaltgépbe öntjük.

**Dekoráció:** BABBI Erdei gyümölcs variegato



## BABBI Gourmet Mix

### Olíva FAGYLALT

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Víz                   | 550 g         |
| Extra szűz olíva olaj | 20 g          |
| Magozott olíva bogyó  | 80 g          |
| BABBI Gourmet Mix     | 350 g         |
| <b>Összesen</b>       | <b>1000 g</b> |

Keverjük össze az összes hozzávalót a vízzel egy kézi mixer segítségével. Hagyjuk állni 15 percig. Keverjük meg még egyszer mielőtt a fagylaltgépbe öntjük.

**Dekoráció:** egész olíva bogyó, koktélparadicsom



### Rozmaringos csicseriborsó FAGYLALT

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Víz                   | 479 g         |
| Extra szűz olíva olaj | 20 g          |
| Magozott olíva bogyó  | 180 g         |
| BABBI Gourmet Mix     | 320 g         |
| Só                    | 1 g           |
| <b>Összesen</b>       | <b>1000 g</b> |

Egy serpenyőben melegítsük fel az olajat kb 60 °C-ra, és néhány percre dobjuk bele a friss rozmaryng szálakat. Vegyük ki a serpenyőből, szűrjük le az olajat, és hagyjuk állni 10 percig. Keverjük össze a hozzávalókat forró vízzel (65 °C). Hagyjuk állni 15 percig. Keverjük meg még egyszer mielőtt a fagylaltgépbe öntjük.

**Dekoráció:** rozmaryng szálak, csicseriborsó szemek





## BABBI Gourmet Mix

### Lazac fagyalt

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Víz               | 189 g         |
| Tejszín           | 60 g          |
| Főtt lazac filé   | 400 g         |
| BABBI Gourmet Mix | 350 g         |
| Só                | 1 g           |
| <b>Összesen</b>   | <b>1000 g</b> |



Kézi mixerrel keverjük össze az összes hozzávalót forró vízzel (65 °C). Hagyjuk állni 15 percig. Keverjük meg még egyszer mielőtt a fagyaltgépbe öntjük.

**Dekoráció:** édeskömény, rózsabors, snidling, citromhéj



## BABBI Happy Hour Mix

# BABBI Happy Hour Mix 1,25 kg

Fagylalt alap alkoholos fagylaltok készítéséhez,  
mely erősíti a fagylalt stabilitását.  
Hideg és meleg eljáráshoz is alkalmazható.

### Bor fagylalt

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Víz                  | 380 g         |
| Bor                  | 350 g         |
| BABBI Happy Hour mix | 140 g         |
| Cukor                | 130 g         |
| <b>Összesen</b>      | <b>1000 g</b> |

Keverjük jól össze a cukrot a BABBI Happy Hour Mix-szel, öntsük hozzá a forró vizet és a fele alkoholt. Az alkohol fennmaradó részét a fagyasztás során adjuk hozzá.

**Dekoráció:** szőlő szemek



### Campari fagylalt

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| Víz                        | 250 g         |
| Campari Bitter             | 120 g         |
| Pink grapefruit gyümölcslé | 400 g         |
| BABBI Happy Hour mix       | 150 g         |
| Cukor                      | 80 g          |
| Reszelt gyömbér            | ízlés szerint |
| <b>Összesen</b>            | <b>1000 g</b> |

Keverjük jól össze a cukrot a BABBI Happy Hour Mix-szel, öntsük hozzá a forró vizet. Adjuk hozzá a grapefruit lét, a reszelt gyömbért és a fele alkoholt. Az alkohol fennmaradó részét a fagyasztás során adjuk hozzá.

**Dekoráció:** grapefruit és gyömbér szeletek



## BABBI Happy Hour Mix

### Sör fagylalt

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Víz                  | 255 g         |
| Sör 6,5 %            | 500 g         |
| BABBI Happy Hour mix | 160 g         |
| Cukor                | 85 g          |
| <b>Összesen</b>      | <b>1000 g</b> |

Keverjük jól össze a cukrot a BABBI Happy Hour Mix-szel, öntsük hozzá a forró vizet és a sör felét. A sör fennmaradó részét a fagyasztás során adjuk hozzá.

**Dekoráció:** izomalt cukor



### Cosmopolitan fagylalt

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Víz                  | 440 g         |
| Cointreau            | 30 g          |
| Vodka                | 40 g          |
| Lime gyümölcslé      | 80 g          |
| Áfonya gyümölcslé    | 160 g         |
| BABBI Happy Hour mix | 150 g         |
| Cukor                | 100 g         |
| <b>Összesen</b>      | <b>1000 g</b> |

Keverjük jól össze a cukrot a BABBI Happy Hour Mix-szel, öntsük hozzá a forró vizet. Adjuk hozzá a lime- és áfonyalevet. Az alkoholt a fagyasztás során keverjük hozzá.

**Dekoráció:** lime és áfonya darabok



## BABBI Happy Hour Mix

### Mézes whiskey fagylalt

|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Víz                  | 670 g         |
| Whisky               | 60 g          |
| Méz                  | 40 g          |
| BABBI Happy Hour mix | 180 g         |
| Cukor                | 50 g          |
| <b>Összesen</b>      | <b>1000 g</b> |

Keverjük jól össze a cukrot a BABBI Happy Hour Mix-szel, öntsük hozzá a forró vizet és a mézet. Az alkoholt a fagyasztás során keverjük hozzá.





# BÉKÁS Kft.

cukrász, sütőipari,  
gasztronómiai nagykereskedés

---

## BUDAPEST

1039 Budapest, Ipartelep u. 1/b.  
(1) 240 1129  
budapest@bekaskft.hu

## GYŐR

9028 Győr, Fehérvári út 78/b.  
(96) 410 080 • (96) 413 355  
gyor@bekaskft.hu

## NYÍREGYHÁZA

4400 Nyíregyháza, Tiszavasvári út 37.  
(42) 506 134 • (42) 342 449  
nyiregyhaza@bekaskft.hu

## KESZTHELY

8360 Keszthely, Külső Zsidi út 6/b.  
(83) 200 142  
keszthely@bekaskft.hu

## SZOLNOK

5000 Szolnok, Thököly út 101.  
(56) 200 093  
szolnok@bekaskft.hu

---