



EXOTIC DESSZERT

KÓKUSZOS PISKÓTA:

• Kristálycukor	240 g
• Babbi invertercukor	180 g
• Fagyasztott kókuszpüré	290 g
• Tojásfehérje	290 g
• Liszt	250 g
• Sütőpor	10 g
• Vaj	240 g
• Kókuszreszelék	300 g

Melegítsük a cukrot, az invertercukrot és a kókuszpürét 45°C-ra. Öntsük a tojásfehérjét egyenként a keverékhez. Adjuk hozzá a lisztet és a sütőport. Keverjük össze az olvasztott vajjal és a kókusz reszeléssel. Vékony lapot kenünk belőle és 165°C-on kb. 15 percig sütjük.

GYÖMBÉRES MANGÓ RÉTEG:

• Zselatin	8 g
• Víz	40 g
• Vaj	35 g
• Friss vagy fagyasztott mangó szelet	400 g
• Friss gyömbér	10 g
• Fagyasztott mangó püré	900 g
• Kristálycukor	100 g
• Pektin NH	20 g

Áztassa a zselatint hideg vízbe. Egy serpenyőben olvasszuk fel a vajat és forraljuk fel a kockára vágott mangóval és a reszelt gyömbérrel. Öntsük bele a mangópürét és forraljuk fel. Keverjük össze a cukrot és az NH pektint majd keverjük a püréhez. Hagyjuk kb. 2 percig forni, végül tegyük bele a beáztatott zselatint.

KÓKUSZ- KRÉM:

• Zselatin	25 g
• Víz	40 g
• Fagyasztott kókusz püré	750 g
• Kristálycukor	40 g
• Malibu kókusz likőr	35 g
• Tejszín 35%	425 g

Áztassa a zselatint hideg vízbe. Melegítsük a zselatint a mikrohullámú sütőben 45°C-ra. Adjuk hozzá a kókuszpürét, a cukrot és a Malibu kókuszlikőrt. Végül keverjük hozzá a felvert tejszínhabot.

RÉTEGZÉS:

Kókusz piskóta, Mangó réteg, Kókusz krém

DEKORÁCIÓ:

Aszalt ananász, Friss málna, Csokoládé



FEKETERIBIZLI POHÁRKRÉM

SABLÉ BRETON:

• Barna cukor	100 g
• Tojássárgája	50 g
• Só	1 g
• Vaj	100 g
• Liszt	145 g
• Sütőpor	5 g

A barna cukrot tojássárgájával és sóval kikeverjük, hozzáadjuk a puha vajat, majd géppel simára keverjük és végül hozzáadjuk a lisztet és a sütőport. Hűtőben megdermesztjük, ezután vékony lapra nyújtjuk. Sütés 180°C-on, kb. 10 percig. Sütés után morzsa állagúra törjük.

FEKETE- RIBIZLI KRÉM:

• Zselatin	5 g
• Víz	25 g
• Fagyasztott feketeribizli püré	300 g
• Tojássárgája	60 g
• Egész tojás	80 g
• Kristálycukor	30 g
• Vaj	105 g

A tojásokat és a cukrot felhabosítjuk, hozzáadjuk a feketeribizli pürét és simára keverjük, majd beleöntjük az olvasztott vajat és a vízben oldott langyos zselatint.

VANÍLIA- KRÉM:

• Zselatin	4 g
• Víz	20 g
• Babbi vanília bourbon paszta	20 g
• Mascarpone	160 g
• Tejszín 35%	460 g
• Porcukor	50 g

A mascarpone-t a tejszínnel felhabosítjuk, vanília pasztával és a porcukorral ízesítjük, majd hozzákeverjük a vízben oldott langyos zselatint.

RÉTEGZÉS:

Morzsa réteg, Feketeribizli krém, Morzsa réteg, Vaníliakrém

DEKORÁCIÓ:

Feketeribizli, Csokoládé



Feketeribizli fagylalt

ÖSSZETEVŐK	gramm
Víz	1500
BABBI BASE FRUTTA TOP 50	150
GYÜMÖLCSÖS FAGYLALTALAP	
FAGYASZTOTT FEKETERIBIZLI PÜRÉ 89,3%	1500
Kristálycukor	790
Dextróz	60
Összesen	4000
Egy gombóc (40 g) alapanyag költsége	34 Ft



Mangó fagylalt

ÖSSZETEVŐK	gramm
FAGYASZTOTT MANGÓ PÜRÉ 100%	1600
Víz	1340
Kristálycukor	800
PERNIGOTTI MANGÓ PASZTA 38%	120
PERNIGOTTI BASE FRUIT 50	140
GYÜMÖLCSÖS FAGYLALTALAP	
Összesen	4000
Egy gombóc (40 g) alapanyag költsége	41 Ft



Licsi-málna fagylalt

ÖSSZETEVŐK	gramm
Víz	1800
FAGYASZTOTT LICSI PÜRÉ 94,1%	1332
PERNIGOTTI BASE FRUIT 50	160
GYÜMÖLCSÖS FAGYLALTALAP	
Kristálycukor	620
Dextróz	88
Összesen	4000
BABBI MÁLNA VARIEGATO	<i>Ízlés szerint</i>
Egy gombóc (40 g) alapanyag költsége	30 Ft

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) 200 141
keszthely@bekaskft.hu

Szolnok
5000 Szolnok,
Thököly út 108
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu

bekaskft.hu