



# KÓSTOLJA MEG MINŐSÉGI GYÜMÖLCSPÜRÉINKET!

Gondosan válogatott gyümölcsökből készült, prémium fagyasztott  
pürék min. 84%-os gyümölcsstartalommal, tartósítószer nélkül!

Tökéletesen használhatóak fagylaltok, krémek,  
lekvárok, mousse-ok készítéséhez.



18 FÉLE  
ÍZ



Ananász 89,4%  
Áfonya 89,9%  
Citrom 86,9%

Egzotikus gyümölcs 92,5%  
Eper 85,6%  
Erdei gyümölcs 90,4%  
Feketeribizli 89,3%

Kókusz 84,2%  
Licsei 94,1%  
Lime 93,4%

Mangó 100%  
Maracuja 85,7%  
Málna 88,4%  
Meggy 89,8%

Pink grapefruit 89,9%  
Sárgabarack 90,9%  
Vérnarancs 90,9%  
Vilmoskörte 92,5%

# VANÍLIÁS GESZTENYEKRÉM



Egyszerűen és sokféleképpen felhasználható, kellemesen vaníliás ízű gesztenyekrém, mely ízében a sült gesztenyét idézi.

Tartósítószer és színezék hozzáadása nélkül készült termék.

## ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT:

2/3 rész tejszínhab  
és 1/3 rész vaníliás gesztenyekrém

## RECEPTEK

### *Karamellizált fügés gesztenye mousse*

#### **Hozzávalók**

Vaníliás gesztenyekrém	150 g
Tejszín 35,1% UHT	300 g
Babbi Karamellizált füge variegato	80 g
Negyedelt dióbél	50 g
Friss körte	fél körte
Mennyiség összesen (15 db gombóc):	580 g

#### **Elkészítés**

Verje kemény habbá a tejszínt és keverje hozzá a vaníliás gesztenyekrémet. Óvatos mozdulatokkal keverje hozzá a karamellizált füge variegatot és fagylaltkanállal adagolja a tányérra. Díszítésként használjon karamellizált diót, friss körtét és vaníliás gesztenyekrémet.





## Gerbeaud variáció

### OMLÓS TÉSZTA LAP:

• Nonna Anita frolla omlós tészta mix	335 g
• Vaj	135 g
• Hideg víz	52 g

Morzsolja össze a hideg vaját és a Nonna Anita Frolla mixet, adja hozzá a hideg vizet, majd pihentesse hűtőben 30 percre. Nyújtsa ki, vágja ki a kiszúróval a formákat és süssse készre mikroperforált szilikon lapon, 165°C-os sütőben.

### DIÓ MOUSSE:

• Tejszín 35,1 %	583 g
• Norte Trebon natúr fond	140 g
• Víz	140 g
• Pernigotti Dió paszta	70 g

Keverje össze a fondot és a vizet, adja hozzá a pasztát, majd a felvert tejszínhabot óvatos mozdulatokkal forgassa bele. Tegye habzsákba és töltsé félig a formát.

### SÁRGÁ- BARACK ZSELÉ:

• Fagyasztott sárgabarack püré	233 g
• Kristálycukor	70 g
• Keményítő	23 g

A hozzávalókból főzzön lekvár sűrűségű zselét, majd miután lehűlt, tegye habzsákba és ízlés szerint nyomja a zselét a diós mousse tetejére, ezután fedje be a mousse-szal és fagyassza ki.

### CSOKIS MIRROR GLAZE:

• Víz	125 ml
• Kristálycukor	200 g
• Sűrített tej	100 g
• Zselatin	17 g
• Norte Haya étcsokoládé 60%	175 g

Készítse el a csokoládés mirror glaze-t: melegítse a vizet és a cukrot 102-105°C-ra, adja hozzá a sűrített tejet és a kevés vízben megáztatott zselatint. Botmixerrel egyenmősítse, öntse a csokoládéra és alaposan mixelje össze, majd egy szűrőn keresztül öntse kancsóba. 35-40°C-on öntse a fagyasztóból kivett sütemények tetejére.

Helyezze az omlós tészta lapokra és dekorálja morzsolt omlós tésztával és aszalt sárgabarackkal.

### RÉTEGZÉS:

Omlós tészta lap, Dió mousse, Sárgabarack zselé, Csokis mirror glaze

### DEKORÁCIÓ:

Morzsolt omlós tészta, aszalt sárgabarack



## Feketeribizlis pohárkrém

### SABLÉ BRETON:

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

Keverje ki a barnacukrot tojássárgájával és sóval, adja hozzá a puha vaját, majd géppel keverje simára és végül adja hozzá a lisztet és a sütőport. Dermessze meg hűtőben, ezután nyújtsa vékony lapra. Sütés 180°C-on, kb. 10 percig. Sütés után törje morzsa állagúra.

### 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 habosítsa fel, adja hozzá a feketeribizli pürét és keverje simára, majd öntse bele az olvasztott vaját 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 habosítsa fel, vanília pasztával és a porcukorral ízesítse, majd keverje hozzá 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

## Kelet-Ázsia gyöngyszeme



ÖSSZETEVŐK	gramm
Víz	1800
FAGYASZTOTT LICSI PÜRÉ 94,1%	1332
PERNIGOTTI BASE FRUIT 50	160
GYÜMÖLCSÖS FAGYLALTALAP	
Kristálycukor	620
Dextróz	88
Összesen	4000
PERNIGOTTI MÁLNA VARIEGATO	Ízlés szerint

