

# DESSZERTÖTLETEK





---

## Desszertötletek a hétköznapokra

---

Desszertötletek kiadványunkban  
olyan egyszerűen és gyorsan elkészíthető recepteket  
mutatunk be Önöknek,

amelyhez nem szükséges mestercukrász végzettség,  
mégis divatos és elegáns desszerteket tálalhat Vendégeinek!

A receptek megalkotásánál külön hangsúlyt fektettünk  
az alapanyagok többszöri, mégis változatos felhasználhatóságára,  
legyen szó tortáról, tányér- vagy pohárdesszertől.

Készítse el Ön is kipróbált, sokszorosán tesztelt receptjeinket  
és alakítsa saját igényeinek megfelelően.

---

**Webshop: [www.bekaskft.hu](http://www.bekaskft.hu)  
[www.facebook.com/bekaskft](https://www.facebook.com/bekaskft)**

---

## Omlós tészta

<b>Nonna Anita Omlós tészta mix</b>		68 g
Vaj		27 g
Víz		10 g

## Az alaphoz

Kristálycukor	20 g
Szeletelt mandula	20 g
Őrölt fahéj	ízlés szerint
Vaj	35 g

## Joghurtos krém

<b>Norte Trebon natur fond</b>	50 g
<b>Babbi Joghurt aromapor</b>	15 g
Víz	50 g
<b>Naarmann tejszín 35,1% UHT</b>	250 g
<b>Royal Steensma Áfonyatöltelék 45%</b>	30 g
Mennyiség összesen:	575 g

*(18 cm átmérőjű formához -10 szelet)*

## Elkészítés

Készítse el az omlós tésztát a hideg hozzávalók összegyűrésével, majd 165 °C-os sütőben süssse készre kb. 15 perc alatt. Morzsolja össze a kisült OMLÓS TÉSZTÁT a fahéjjal, mandulával, cukorral és adja hozzá az olvasztott vaját. Simítsa papírozott formába és hűtse le. Készítse el a joghurtos krémet: keverje össze a FONDOT a vízzel, JOGHURT AROMAPORRAL és a keményre felvert tejszínhabbal. Simítsa a keveréket a lehűtött alapra és az ÁFONYA TÖLTÉKKEL variegálja. Dermedés után szeletelhető.





## Piskóta

<b>Babbi Red Velvet sütemény alap</b> 	400 g
Vaj	140 g
Eurovo vegyes tojáslé	200 g
Babbi Eper variegato	30 g

## Mascarpone krém


Mascarpone sajt	1500 g
Joghurt 3,5%	300 g
Porcukor	150 g
Mennyiség összesen:	2 720 g

(60 x 20 cm-es tepszi mérethez - kb. 30 db desszert)

## Elkészítés

Készítse el a RED VELVET piskótát: keverje össze közepes fokozaton a RED VELVET MIXET az olvasztott vajjal és a TOJÁSLÉVEL kb. 5 perc alatt. Papírozott formában süssse készre 170 °C-os sütőben. A kihűlt piskótát kenje meg az EPER VARIEGATOVAL és töltsé, valamint díszítse a joghurtos mascarpone krémmel.

## BABBI BROWNIE MIX ALAPRECEPT

Babbi Brownie mix 	1 000 g
Vaj	500 g
Eurovo vegyes tojáslé	375 g
Westfalia formaleválasztó spray	
Mennyiség összesen:	1 875 g

Elkészítése: Keverje össze a BROWNIE MIXET a megolvasztott vajjal és a TOJÁSLÉVEL alacsony fokozaton 3 perc alatt, vigyázva, hogy ne legyen túl habos a keverék. 30-40 perc alatt süsse készre FORMALEVÁLASZTOVAL kifújtt formában 170 °C-on.

## Gluténmentes brownie

Babbi Brownie 	1 875 g
Babbi Krémkaramell öntet	ízlés szerint
Vanília fagylalt	
Mennyiség összesen:	1 875 g
<i>(60 x 20 cm-es tepszi mérethez)</i>	




### Elkészítés

A recept alapján készítse el a gluténmentes brownie-t. Tálalja jó minőségű, gluténmentes vanília fagylalttal és karamell öntettel. Díszítse karamellel és karamellizált dióval.

**Tipp:** Használja a brownie-t önmagában, egyéb desszertek alapjaként vagy fagylaltban.



# Málnás Sacher

<b>Babbi Brownie</b> 	1 125 g
<b>Babbi Málna variegato</b>	180 g
<b>Norte Sacher bevonó</b>	180 g
<b>Liofilizált málna</b>	10 g
Mennyiség összesen:	1 495 g
<i>(20 cm átmérőjű, 6 cm magas tortakarikában)</i>	

## Elkészítés

A recept alapján készítse el a gluténmentes brownie-t. Ha kihűlt, vágja kettő egyenlő részre és töltsé meg MÁLNA VARIEGATOVAL mindkét lapot. Olvasszon meg egy adag SACHER BEVONÓT a mikróban fokozatosan kb. 45 °C-ra. A torta oldalát vékonyan kenje körbe. Utána gitter rácson vonja be az egész tortát és dekorálja LIOFILIZÁLT MÁLNÁVAL.





## Tészta

**Babbi Brownie**  375 g

## Ropogós réteg

**Norte Mara tejsokoládé** 50 g

**Norte Crunchy-Crep hántolt ostyatörmelék** 50 g

## Karamell réteg

**Norte Moorea tejkaramella krém** 140 g

## Körtekrém

**Fagyasztott körte püré** 210 g

**Naarmann tejszín 35,1% UHT** 150 g

Porcukor 30 g

Zselatin 10 g

Víz 80 g

## Körtezsélé

**Norte springel** 50 g

**Fagyasztott körte püré** 40 g

Őrölt fahéj 1 g

Zselatin 5 g

Víz 25 g

Mennyiség összesen: 1 216 g  
(22-es tortaforma)

## Elkészítés

A recept alapján készítse el a gluténmentes brownie-t, majd hagyja kihűlni. A ropogós réteghez olvaszsa meg a TEJCSOKOLÁDÉT és keverje össze a HÁNTOLT OSTYATÖRMELÉKKEL. Készítse el a körtés krémet: a keményre felvert tejszínhabhoz adja hozzá a porcukrot, a kiolvastott KÖRTE PÜRÉT és a vízben feloldott, langyosított zselatint. A körtezséléhez keverje össze a PÜRÉT a SPRINGÉLLEL, a fahéjjal és a vízben feloldott, langyosított zselatinnal.

Összeállítás: simítsa a kihűlt brownie alapra a ropogós réteget és hagyja megkötni. Kenje meg a KARAMELLKRÉMMEL, majd hűtse le és simítsa rá a körtés töltelékét. A tetejét díszítse a körtezsélével és a karamellkrémmel.

# Tonkababos csokoládé mousse

<b>Zselatin 200 Bloom</b>	5 g
<b>Eurovo tojássárgájale</b>	50 g
Kristálycukor	50 g
<b>OSM Tejszín 36%</b>	280 g
Tej 3,5%	95 g
<b>Veliche Emotion étcsokoládé 58%</b>	125 g
(1) Víz	25 g
(2) Víz	18 g
Tonkabab	kb. fél reszelve
Mennyiség összesen:	648 g



## Elkészítés

Keverje a zselatint a vízhez (1) és hagyja ázni. A cukrot a vízzel (2) melegítse 120°C-ra. Verje fel a tojássárgáját és adja hozzá a cukorszirupot (Pâte à bombe). Melegítse fel a tejet, adja hozzá a beáztatott zselatint és egyenműsítse, majd öntse az étcsokoládéra és keverje simára. Reszelje bele a tonkababot. Hűtse a mixet 35 °C-ra és egy spatula segítségével keverje hozzá a Pâte à bombe-t, végül óvatos mozdulatokkal keverje hozzá a habbá vert tejszínhabot.

### Tipp:

Rétegezze  
BABBI GLUTÉNMENTES  
BROWNIE-val,  
a még csokisabb  
végeredményért!





## Omlós tészta

<b>Nonna Anita Omlós tészta mix</b> 	200 g
Vaj	80 g
Víz	30 g
<b>Westfalia formaleválasztó spray</b>	

## Töltelék

<b>Vortumnus Rebarbara töltelék 50%</b>	200 g
---	-------

## Díszítés

Szeletelt pirított mandula	30 g
<b>Eurovo vegyes tojáslé</b>	20 g
<b>Norte Springel hidegzselé</b>	40 g
Mennyiség összesen:	600 g

(16 cm átmérőjű, 3 cm magas formához)

## Elkészítés

Készítse el az omlós tésztát: morzsolja össze az OMLÓS TÉSZTA mixet a vajjal és adja hozzá a vizet, majd gyúrja össze. Hűtőben pihentesse, dermassze. Nyújtsa ki kb 2-3 mm vastagságúra a tésztát és a FORMALEVÁLASZTÓVAL kifújta forma alját bélelje ki a tésztával. Süssse elő kb. 10-12 percig 180 °C fokon. Hagyja kihűlni, majd a tortaforma oldalát is bélelje ki a tésztával, helyezze bele a REBARBARA TÖLTÉLEKET és dekorálja tésztával a tetejét. Kenje le TOJÁSSAL és süssse készre 15-20 perc alatt. A tetejét fényezze SPRINGEL zselével és szórja meg mandulával.

# Hölgyek csókja

## Tészta

Vaj	120 g
Mandulaliszt	100 g
Porcukor	75 g
Liszt	100 g
Amaretti likőr	10 g
Csipet só	

## Ganache

Naarmann tejszín 35,1% UHT	100 g
Norte Wengue étcsokoládé 70%	100 g
Mennyiség összesen:	605 g
(20-25 db elkészítéséhez)	

## Elkészítés

Morzsolja össze a vajat a liszttel, majd gyúrja össze a többi hozzávalóval. Kis golyókat formázva tegye a sütőpapírral bélelt sütőlemezre és süsse készre kb. 175 °C-on 12 perc alatt. Készítsen ganache-t -melegítse fel a tejszínt, majd keverje össze a csokoládéval-, és illessze vele össze a kihűlt korongokat. Díszítse mandulával, porcukorral és ganache-sal.





## Túrófánk

Uniferm túrófánk keverék	100 g
OSM Félzsíros túró	50 g
Napraforgó olaj	10 g
Víz	35 g

## Lime hab

Léonce Blanc fagyasztott lime püré 93,4%	40 g
Naarmann tejszín 35,1% UHT	100 g
Porcukor	60 g
Mennyiség összesen: (6 db elkészítéséhez)	395 g

**Tipp:** Díszítse BABBI CSOKOLÁDÉ vagy AMARENA öntettel!

## Elkészítés

Készítse el a TÚRÓFÁNKOT: keverje össze a mixet az olajjal, vízzel és a TÚRÓVAL, majd hagyja kicsit pihenni. Süssse ki olajban a kívánt méretet. A felvert tejszínhabhoz adagolja a kiolvasztott LIME PÜRÉT és édesítse porcukorral. A fánkokat tálalja a habbal.

## Piskóta alaprecept

Tojás	2 db
Kristálycukor	50 g
Liszt	40 g
Kukoricakeményítő	10 g
Mennyiség összesen:	200 g

Elkészítése: keverje össze a piskóta hozzávalóit lassú fokozaton 5 perc alatt. Fújja ki a formát formaleválasztó spray-vel, majd 180 °C-os sütőben süssé készre 30 perc alatt.

## Gesztenyés hegycsúcs

### Piskóta

Piskóta	200 g
---------	-------

### Gesztenye mousse

Léonce Blanc Vaníliás gesztenyekrém	270 g
Naarmann tejszín 35,1% UHT	540 g
Zselatin	12 g
Víz	80 g
Mennyiség összesen :	1 102 g

(10 db elkészítéséhez)

### Elkészítés

Készítse el a piskótát, majd kerek kiszűrővel szűrje ki. Verje kemény habba a tejszínt és óvatos mozdulatokkal keverje hozzá a GESZTENYEKREMET. Adja hozzá a vízben feloldott, langyosított zselatint, majd csillagcsöves habzsákkal körkörös mozdulatokkal nyomja a piskótára.



**Tipp:** Dísztésként használjon BABBI AMARENA VARIEGATOT.



## Piskóta

Piskóta

200 g

## Pisztácia krém

**Babbi De Luxe pisztácia paszta 100%**

60 g

Víz

50 g

**Norte Trebon natur fond**

50 g

**Naarmann tejszín 35,1% UHT**

250 g

**Babbi pörkölt egész pisztácia**

ízlés szerint

**Babbi Amarena meggy variegato**

100 g

Mennyiség összesen:

660 g

(18 cm átmérőjű formához -10 szelet)

## Elkészítés

Készítse el a piskótát, majd miután kihűlt, vágja ketté. Keverje össze a TREBON NATUR FONDOT a vízzel, adja hozzá a DE LUXE PISZTÁCIA PASZTÁT, majd óvatosan keverje hozzá a keményre felvert tejszínhabot. A krém felét töltsse be a két lap közé és variegálja meg az AMARENA VARIEGATOVAL. A tetejét díszítse a maradék krémmel és az AMARENA VARIEGATOVAL. Dermedést követően szeletelhető.

**Tipp:** Amarena helyett BABBI MÁLNA VARIEGATOVAL készítve is nagyszerű.



# Őszi gesztenye karamellizált fügével

## Gesztenye mousse


Léonce Blanc vaníliás gesztenyekrém	150 g
Naarmann tejszín 35,1% UHT	300 g
Babbi Karamellizált füge variegato	80 g
Negyedelt dióbél	50 g
Friss körte	fél körte
Mennyiség összesen:	580 g
(15 db gombóc elkészítéséhez)	

## 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.





<b>Nonna Anita Tiramisu krémpor</b> 	250 g
<b>Naarmann tejszín 35,1% UHT</b>	625 g
<b>De Zaan kakaó 20-22%</b>	15 g
<b>Babbi Caffékrok variegato ostyával</b>	300 g
<b>Babbi invert cukor szirup</b>	125 g
Víz	125 g
Babapiskóta	125 g
<b>Herco Foods fehér csokoládéforgács 28,5%</b>	25 g

Mennyiség összesen: 1 590 g

(15 db elkészítéséhez)

Elkészítéshez ajánljuk: **Poloplast Tubito** desszertpohár

## Elkészítés

Keverje össze a TIRAMISU KRÉMPORT a hideg tejszínnel, majd 5 percig a hűtőben pihentesse. Ezután közepes fokozaton 4-5 perc alatt verje krémes állagúra. A babapiskótát forgassa meg a vízzel elkevert INVERT CUKORBAN, majd rétegezze az elkészült krémmel, a CAFFÉKROK VARIEGATOVAL és a kakaóporral.

**Nyári tiramisu:** Próbálja ki BABBI EPER VARIEGATOVAL is!

# Vegán chia puding

## Chia puding

Scotti Mandulaital	1 000 g
Chia mag	175 g
Kókuszvirág cukor	175 g

## Áfonya szósz

Léonce Blanc fagyasztott áfonya püré 89,9%	1 000 g
Burgonyakeményítő	40 g
Mennyiség összesen (18 adag elkészítéséhez):	2 390 g

Elkészítéshez ajánljuk: **Poloplast Tubito** mini desszertpohár

## Elkészítés

A mandulatejet, a kókuszvirág cukrot és a chia magot forralja fel, míg be nem sűrűsödik. Az ÁFONYA-PÜRÉT forralja fel, majd sűrítse lekvár sűrűségűre a kevés vízzel elkevert keményítővel. Rétegezze poharakba és díszítse friss gyümölcsökkel, mentával.





**BABBI**  
PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI  
1952



**Miram**  
ice cones

**Royal Steensma**  
BAKERY INGREDIENTS

**NORTE EUROCAO**

**ecoTRADE**



**Vortumnus**  
MARIA I STANISLAW WOLCZ, XIX-XIXI WYK



**Euroxo**

**LINDEMANN**  
A BÖNCE COMPANY

**OSM BIERUŃ**

**NAARMANN**

**deZaan.**

**poloplast**  
ITALIAN FOOD PACKAGING

**bekaskft.hu**

**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 66.  
(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