BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

BABBI FAGYLALT

RECEPTÖTLETEK

• MINDENNAPI KIS ÖRÖMÖK •

Ez a receptfüzet új ötleteket ad, hogy még változatosabbá tegye fagylaltkínálatát. A Babbi 1952 óta szenvedéllyel és odaadással gyárt magas minőségű alapanyagokat kézműves fagylaltok készítéséhez. Kitűnő alapokat, pasztákat, fagylaltporokat, variegatokat, és egyéb különlegességeket gyártanak a fagylaltkészítőknek, mindent ami a tökéletes fagylalt elkészítéséhez kell!

Jelmagyarázat:

- Glutén mentes
- Laktóz mentes
- Vegán

www.babbi.it
#ilovebabbi

TARTALOMJEGYZÉK

HAGYOMÁNYOS VARIEGATO 5

VARIEGATO OSTYÁVAL 9

GYÜMÖLCS VARIEGATO 17

GOLOSA 29

VEGÁN FAGYLALT 35

ALKOHOLOS FAGYLALT 37

SÓS FAGYLALT 40

FAGYLALT ALAP 43

JÉGKÁSA SZIRUP 46

Biscokrok Variegato

(cikkszám: 12492)

Mogyorókrém kekszdarabokkal

Biscokrok

Cookie fagylalt ropogós süteménydarabokkal és mogyorókrémmel

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	3600g
BABBI Bis-Kó paszta (cikkszám: 12490)	300g
Tejszín 35%	200g
Összesen	**4100g**

Variegato: BABBI Biscokrok variegato
Dekoráció: Csokoládés keksz

Nocciola Biscottata

Mogyoró fagylalt ropogós süteménydarabokkal és mogyorókrémmel

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	3550g
BABBI Nocciola Suprema Mogyoró paszta 100% (cikkszám: 12413)	400g
Dextróz	50g
Összesen	**4000g**

Variegato: BABBI Biscokrok variegato
Dekoráció: : Pirított mogyoró

Mézeskalács Variegato

(cikkszám: 12381)

A fahéj és a karamellizált cukor ízével, ropogós kekszdarabokkal

Mézeskalács

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	3500g
BABBI Mézeskalács paszta (cikkszám: 12382)	300g
Tejszín 35%	200g
Összesen	**4000g**

Variegato: BABBI Mézeskalács Variegato

Mogyorós mézeskalács

Mogyorós fehércsokoládés fagylalt mézeskalács ízű variegatoval

ÖSSZETEVŐK

Meleg tej (60°C)	2000g
Babbi Golosa Nocciolatte (cikkszám: 12827)	2000g
Összesen	**4000g**

Variegato: BABBI Mézeskalács Variegato

Nerokrok Variegato

(cikkszám: 12345)

Lágy étcsokoládé krém ropogós csokoládés keksz darabokkal

Nerokrok

Tejszínes fagylalt ropogós süteménydarabokkal
és mogyorókrémmel

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	3892g
BABBI Milk & Cream aromapor (cikkszám: 14804)	28g
Tejszín 35%	80g
Összesen	**4000g**

Variegato: BABBI Nerokrok Variegato
Dekoráció: Csokoládés keksz darabok

Mokka Krok

Csokoládés-kávés fagylalt ropogós étcsokoládé keksszel

ÖSSZETEVŐK

Tej	2600g
Tejszín 35%	200g
BABBI Base Cacao 200 C/F (cikkszám: 11457)	450g
BABBI Caffe Special paszta (cikkszám: 12403)	150g
Kristálycukor	600g
Összesen	**4000g**

Variegato: BABBI Nerokrok Variegato
Dekoráció: : Őrölt pörkölt kávé

Caffekrok Variegato

cikkszám: (12314)

Kávékrém ostyával és mogyoró pralinéval

Tiramisu

Hagyományos Tiramisu fagylalt kávés ostyával

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3600g
BABBI Tiramisu Special paszta
(cikkszám: 12438) 300g
BABBI Mascarpone 40-50 aromapor
(cikkszám: 11369) 100g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Caffekrok Variegato
Dekoráció: HF Étcsokoládé forgács (53%)

Kávés Panna Cotta

Panna Cotta fagylalt kávés ostyával

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3515g
Tejszín 35% 175g
BABBI Panna Cotta Special paszta
(cikkszám: 12401) 310g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Caffekrok Variegato
Dekoráció: BABBI Krémkaramell öntet
(cikkszám: 13205), kávébab

Coccokrok Variegato

(cikkszám: 12334)

Kókuszkrém ostyával és kókuszreszelékkel

Arkangyal

Kókuszos fagylalt

ÖSSZETEVŐK

Tej 3000g
BABBI LatteLatte Kókusz fagylaltpor
(cikkszám: 14339) 1250g
Összesen 4250g

Variegato: BABBI Coccokrok Variegato
Dekoráció: BABBI Golosa Nocciolatte
(cikkszám: 12827)

Choco Bounty

Rumos-csokoládé fagylalt ropogós kókuszkrémmel

ÖSSZETEVŐK

Friss tej (60°C) 2600g
BABBI Base Cacao 200 C/F (cikkszám: 11457) ... 700g
Kristálycukor 600g
Rum 100g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Coccokrok Variegato
Dekoráció: Kókuszreszelék

Gianduiakrok Variegato

(cikkszám: 13918)

Gianduia (kakaós-mogyorós) krém ropogós ostyával

Buonissimo

Ropogós tejkrémes-mogyorós fagylalt

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3600g
BABBI Buonissimo paszta (cikkszám: 12343) 400g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Gianduiakrok Variegato

Mogyorós mascarpone

Ropogós mogyorókrémes Mascarpone fagylalt

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3600g
BABBI Crema di Mascarpone paszta
(cikkszám: 12429) 400g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Gianduiakrok Variegato
Dekoráció: Kakaópor

Mogyoró torta

Mogyoró fagylalt mogyorókrémmel és ropogós ostyával

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3800g
BABBI Suprema Mogyoró paszta (Piemont) 100%
(cikkszám: 12413) 150g
BABBI Bis-kó paszta (cikkszám: 12490) 150g
Összesen 4100g

Variegato: BABBI Gianduiakrok Variegato
Dekoráció:: Pörkölt aprított törökmogyoró

Torinói pisztácia

Pisztácia fagylalt mogyorókrémmel
és ropogós ostyával

ÖSSZETEVŐK

Fehér Alap 3700g
BABBI De Luxe Pisztácia Paszta 100%
(cikkszám: 12419) 300g
Dextróz 30g
Összesen 4030g

Variegato: BABBI Gianduiakrok Variegato
Dekoráció:: Pörkölt aprított pisztácia

Lemonkrok Variegato

(cikkszám: 12370)

Citrom ízű krém ropogós ostyával, kekszdarabokkal és citromkockával

Citromos pite

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3750g
BABBI Francia vanília paszta
(cikkszám: 12340) 150g
BABBI Bis-Kó paszta (cikkszám: 12490) 100g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Lemonkrok Variegato

Citromos macaron

Ropogós citromos macaron fagylalt

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3600g
BABBI Habcsók paszta (cikkszám: 20218) 280g
BABBI Suprema Mandula paszta
(cikkszám: 12333) 120g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Lemonkrok Variegato
Dekoráció: Macaron

Pistacchiokrok Variegato

(cikkszám 12315)

Pisztácia – fehércsokoládé krém ropogós ostyával és pisztácia pralinéval

Déli szél

Mandula fagylalt pisztácia krémmel

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3550g
Pasta Mandorla Suprema Babbi
(cikkszám 12333) 400g
Dextróz 50g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Pistacchiokrok Variegato
Dekoráció: Pörkölt aprított pisztácia

Francia vanília

Bourbon vanília fagylalt pisztácia krémmel és
Babbi ostyával

ÖSSZETEVŐK

Fehér Alap 4000g
BABBI Vanília Extra (magokkal) paszta
(cikkszám: 12363) 140g
Összesen 4140g

Variegato: BABBI Pistacchiokrok Variegato

Praliné Variegato

(cikkszám: 123437)

Mogyoró-csokoládé krém ropogós ostyával

Tejkaramella

Tejkaramella fagylalt mogyoró-csokoládé krémmel

ÖSSZETEVŐK

Víz	1750g
Tejszín 35%	600g
BABBI Base Top 100 alap (cikkszám:14682)	250g
BABBI Tejkaramella paszta (cikkszám: 12335)	1400g
Összesen	**4000g**

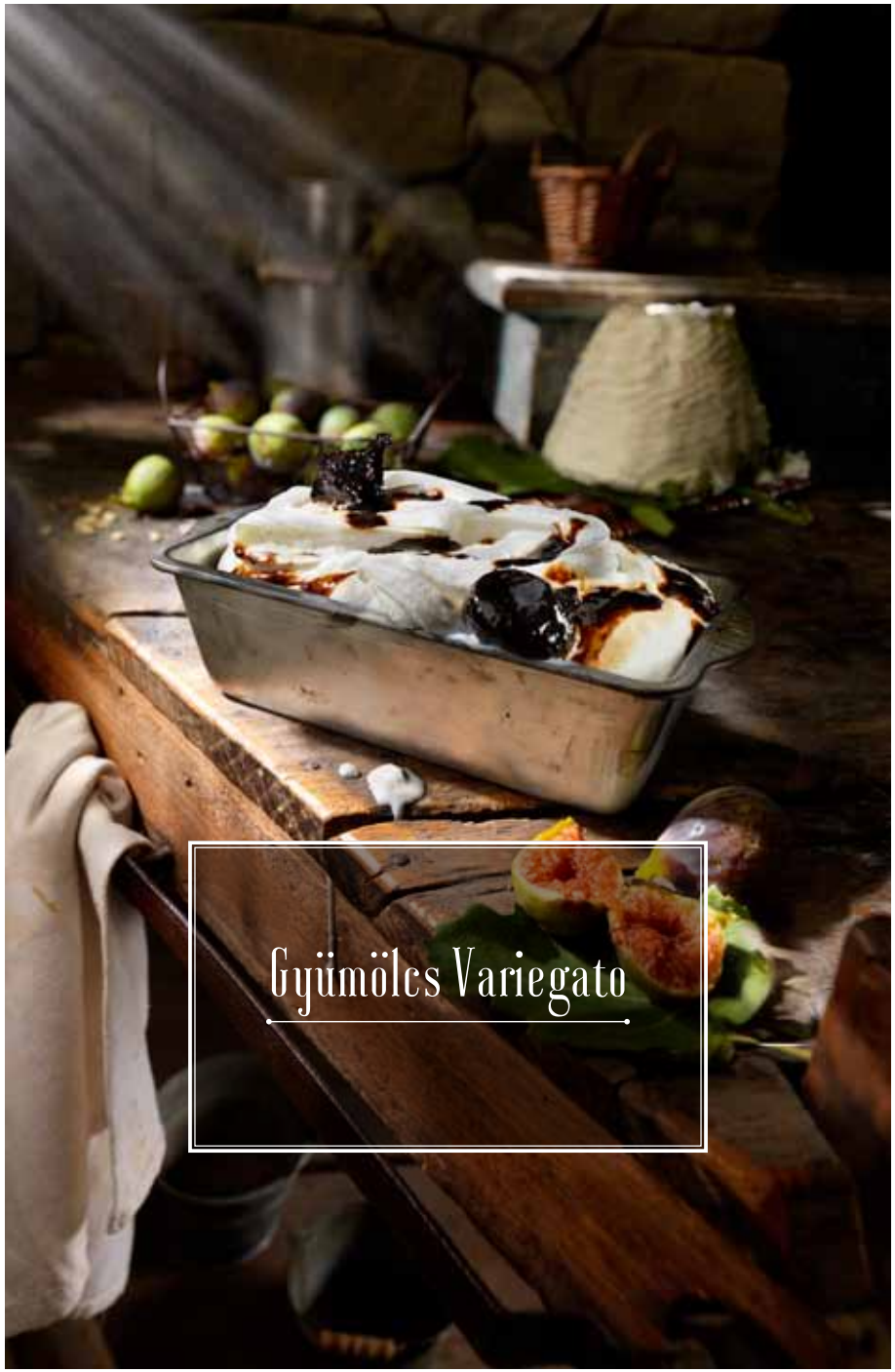
Variegato: BABBI Praliné Variegato
Dekoráció: BABBI Mou öntet (cikkszám: 13228)

Pralinè

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	3600g
BABBI Praliné paszta (cikkszám: 12472)	400g
Összesen	**4000g**

Variegato: BABBI Praliné Variegato



Amarena Variegato

(cikkszám: 12603, 12379)

Meggy darabokban gazdag

Az Igazi Amarena

Hagyományos olasz meggyes fagylalt

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3950g
BABBI Fiocco 10-12 aromapor
(cikkszám: 10304) 50g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Amarena Variegato
Dekoráció: BABBI Stracciatella Copertura Fine (cikkszám: 12421) és makadámia mix

Amaretto

Olasz mandula likőr ízű fagylalt meggyel

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3600g
BABBI Amaretto paszta (cikkszám: 20223) 400g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Amarena Variegato
Dekoráció: Morzsolt mandulás csók

Narancs Variegato

(cikkszám: 12371)

Kandírozott naranccsal, narancslével és esszenciális olajokkal

Mediterrán nyár

Mandula fagylalt naranccsal

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3550g
BABBI Suprema Mandula paszta
(cikkszám: 12333) 400g
Dextróz 50g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Narancs Variegato
Dekoráció: Pörkölt aprított törökmogyoró

Narancsos étcsokoládé

ÖSSZETEVŐK

Víz (60°C) 2300g
BABBI Extra Dark étcsokoládé fagylaltpor
(cikkszám: 14316) 1600g
Összesen 3900g

Variegato: BABBI Narancs Variegato

Karamellizált Füge Variegato

(cikkszám: 12626)

Egész karamellizált füge darabokkal

Rikotta és Füge

ÖSSZETEVŐK

Tej (50°C) 2500g
BABBI Ricotta Mix 400 fagylaltpor
(cikkszám: 11460) 1000g
Összesen 3500g

Variegato: BABBI Karamellizált Füge Variegato

Füge és Dió

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3600g
BABBI Suprema Dió paszta (cikkszám: 12369) 400g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Karamellizált Füge Variegato
Dekoráció: Egész dió szemek

Szamóca Variegato

(cikkszám: 12627)

Szamóca darabokban gazdag

Cheesecake

New York Sajttorta fagylalt szamócával

ÖSSZETEVŐK

Tej (50°C) 2500g
BABBI LatteLatte Cheesecake fagylaltpor
(cikkszám: 14806) 1000g
Összesen 3500g

Variegato: BABBI Szamóca Variegato
Dekoráció: Ropogós keksz darabok

Zabalina

Zabaione fagylalt erdei gyümölccsel

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3000g
Tej 400g
BABBI Zabaione Roma paszta Marsala borral
(cikkszám: 13919) ..... 400 g
Összesen 3800g

Variegato: BABBI Szamóca Variegato

Erdei Gyümölcs Variegato

(cikkszám: 12605)

Gyümölcsdarabokkal: Szeder, eper, áfonya, málna

Katalán Erdei Gyümölcs

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	3450g
BABBI Katalán krém paszta (cikkszám: 12341)	350g
Tej	200g
Összesen	**4000g**

Variegato: BABBI Erdei Gyümölcs Variegato
Dekoráció: : Karamellizált barna cukor

Panna Cotta Erdei gyümölccsel

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	3500g
Tejszín 35%	120g
BABBI Panna Cotta Special paszta (cikkszám: 12401)	360g
Összesen	**3980g**

Variegato: BABBI Erdei Gyümölcs Variegato
Dekoráció: : BABBI Krémkaramell öntet (cikkszám: 13205)

Málna Variegato

(cikkszám: 12630)

Egész málna szemekkel

Ragyogó málna

Zabaione málnával

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	3400g
BABBI Zabaione Roma paszta Marsala borral (cikkszám: 13919)	400g
Tejszín 35%	200g
Összesen	**4000g**

Variegato: BABBI Málna Variegato

Málnás Sacher

Csokoládé fagylalt málnával

ÖSSZETEVŐK

Víz (60°C)	2300g
BABBI Extra Dark étcsokoládé fagylaltpor (cikkszám: 14316)	1600g
Összesen	**3900g**

Variegato: BABBI Málna Variegato
Dekoráció: Étcsokoládé forgács

Lime Variegato

(cikkszám: 12628)

Lime

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	2800g
Tej	400g
Variegato Lime Babbi	800g
Összesen	**4000g**

Variegato: BABBI Lime Variegato

Citrus

Citrom fagylalt Lime-mal

ÖSSZETEVŐK

Víz	2500g
Base Limone 50 (cikkszám: 14823)	140g
Kristálycukor	860g
Dextróz	80g
Összesen	**3580g**

Variegato: BABBI Lime Variegato

Mangó Variegato

(cikkszám: 12635)

Gyümölcspéppel és világhírű Alphonso mangó kockával

Trópusi

Mangós kókusz fagylalt

ÖSSZETEVŐK

Tej (50°C)	3000g
BABBI LatteLatte Kókusz fagylaltpor (cikkszám: 14339)	1250g
Összesen	**4250g**

Variegato: BABBI Mangó Variegato

Mango Addicted

Csupa mangó fagylalt

ÖSSZETEVŐK

Tej	2500g
BABBI FruttaFrutta Mangó fagylaltpor (cikkszám: 11549)	1250g
Összesen	**3750g**

Variegato: BABBI Mangó Variegato

Maracuja Variegato

(cikkszám: 12664)

Magas gyümölcspép és mag tartalommal

Szenvedélyes étcsokoládé

ÖSSZETEVŐK

BABBI Extra Dark étcsokoládé fagylaltpor (cikkszám: 14316) 1600g
Víz 2300g
Összesen 3900g

Variegato: BABBI Maracuja Variegato

Maracujás citrom

ÖSSZETEVŐK

BABBI FruttaFrutta Citrom fagylaltpor (cikkszám: 11512) 1250g
Víz 2500g
Összesen 3750g

Variegato: BABBI Maracuja Variegato

Körte Variegato

(cikkszám: 12633)

Gyümölcsdarabokban gazdag, igazi Vilmoskörte íz!

Ricotta & Körte

ÖSSZETEVŐK

Tej (50°C) 2500g
BABBI Ricotta Mix 400 (cikkszám: 11460) 1000g
Összesen 3500g

Variegato: BABBI Körte Variegato

Grana Padano

ÖSSZETEVŐK

Víz (65°C) 2040g
BABBI Gourmet Mix (cikkszám: 14802) 1240g
Grana Padano sajt 720g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Körte Variegato
Dekoráció: Körte és sajt darabok

Őszibarack, Narancs Variegato

(cikkszám:12625)

Kandírozott narancsdarabokkal és őszibarackkal

Lovely

Joghurt fagylalt őszibarackkal és naranccsal

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3880g
BABBI Yoghito 30 aromapor (cikkszám: 10338)... 120g
Összesen 4000g

Variegato: BABBI Őszibarack – Narancs Variegato

Golosa felhasználása

- **Variegatoként fagylaltok dekorálásához**

- **Cremino: lapos fagylalt készítéséhez**

1. réteg: Tegyen a fagylalttégelybe egy réteg Golosát, majd tegye a sokkolóba, amíg megszilárdul (mattá válik a felszíne)
2. réteg: Tegyen rá fagylaltot vastag rétegben, simítsa el a felszínét teljesen laposra, majd tegye a sokkolóba
3. réteg: Tegyen rá egy újabb réteg Golosát, tegye a sokkolóba amíg megszilárdul, ezután tovább díszíthető, majd kitehető a pultba

- **Hideg ganázs:**

50% Golosa
50% Tej (60 °C)

Keverje össze a Golosát a meleg tejjel, és készítse el ugyanúgy,mint egy hagyományos fagylaltot.
A végeredmény egy nagyon telt ízű fagylalt lesz.

- **Csokoládé szökőkutakhoz:**

Tegye a szökőkútba szobahőmérsékleten (25°C), majd állítsa be az olvadási hőmérsékletet 30 °C-ra.

- **Fagylaltok/ pálcikás jégkrémek bevonására:**

Öntse a fagylalt tetejére/mártsa bele a jégkrémet, majd tegye a sokkolóba, amíg megdermed.

Gianduia Golosa

(cikkszám: 12830)

Csokoládés mogyorókrém

Cremino

Tradicionális olasz rétegzett fagylalt

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	3680g
BABBI De Luxe Mogyoró paszta 100% (cikkszám: 12412)	320g
Összesen	**4000g**

Készítse el a fagylaltot, a felét tegye a tégelybe, dolgozza el a felületét simára. Tegyen rá egy réteg Gianduia Golosát 1 cm vastagon. Tegye rá a fagylalt másik felét, dolgozza el simára a felületét, és tegyen egy újabb réteg Gianduia Golosát a tetejére.

Olvasztott csokoládé

ÖSSZETEVŐK

Tej (60°C)	2000g
BABBI Gianduia Golosa	2000g
Összesen	**4000g**

Keverje össze a Gianduia Golosát 60 °C-os tejjel (1:1 arányban), majd habosítsa fel. Ezután kis időre helyezze a sokkolóba. A tetejére tegyen egy réteg Gianduia Golosát, tegye vissza kis időre a sokkolóba, majd a fagylaltpultba.

Nocciolatte Golosa

(cikkszám: 12827)

Fehércsokoládé krém mogyoróval

Pralina

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3600g
BABBI Praliné paszta (cikkszám: 12472) 400g
Összesen 4000g

Készítse el a fagylaltot, a felét tegye a tégelybe, dolgozza el a felületét simára. Tegyen rá egy réteg Nocciolatte Golosát 1 cm vastagon. Tegye rá a fagylalt másik felét, dolgozza el simára a felületét, és tegyen egy újabb réteg Nocciolatte Golosát a tetejére.

Mangó

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3700g
BABBI Mangó paszta (cikkszám: 12614) 300g
Összesen 4000g

Készítse el a fagylaltot, a felét tegye a tégelybe, dolgozza el a felületét simára. Tegyen rá egy réteg Nocciolatte Golosát 1 cm vastagon. Tegye rá a fagylalt másik felét, dolgozza el simára a felületét, és tegyen egy újabb réteg Nocciolatte Golosát a tetejére.

Pisztácia Golosa

(cikkszám: 12832)

Pisztácia krém

Pisztáciás mascarpone

Mascarpone fagylalt pisztáciával

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3800g
BABBI Mascarpone 40-50 aromapor
(cikkszám: 11369) 200g
Összesen 4000g

Készítse el a fagylaltot, a felét tegye a tégelybe, dolgozza el a felületét simára. Tegyen rá egy réteg Pisztácia Golosát 1 cm vastagon. Tegye rá a fagylalt másik felét, dolgozza el simára a felületét, és tegyen egy újabb réteg Pisztácia Golosát a tetejére.

Macadamia

Makadámia fagylalt pisztáciával

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3600g
BABBI Macadamia paszta (cikkszám: 12476) 400g
Összesen 4000g

Készítse el a fagylaltot, a felét tegye a tégelybe, dolgozza el a felületét simára. Tegyen rá egy réteg Pisztácia Golosát 1 cm vastagon. Tegye rá a fagylalt másik felét, dolgozza el simára a felületét, és tegyen egy újabb réteg Pisztácia Golosát a tetejére.

Toffee Mou Golosa

(cikkszám: 1280101)

Karamell krém

Bianco Mou

Tejszínes fagylalt karamellel

ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 3892g
BABBI Milk & Cream aromapor
(cikkszám: 14804) 28g
Tejszín 35% 80g
Összesen 4000g

Készítse el a fagylaltot, a felét tegye a tégelybe, dolgozza el a felületét simára. Tegyen rá egy réteg Toffee Mou Golosát 1 cm vastagon. Tegye rá a fagylalt másik felét, dolgozza el simára a felületét, és tegyen egy újabb réteg Toffee Mou Golosát a tetejére.

Black Toffee

Étcsokoládé fagylalt karamellel

ÖSSZETEVŐK

Víz (60°C) 2300g
BABBI Extra Dark étcsokoládé fagylaltpor
(cikkszám: 14316) 1600g
Összesen 3900g

Készítse el a fagylaltot, a felét tegye a tégelybe, dolgozza el a felületét simára. Tegyen rá egy réteg Toffee Mou Golosát 1 cm vastagon. Tegye rá a fagylalt másik felét, dolgozza el simára a felületét, és tegyen egy újabb réteg Toffee Mou Golosát a tetejére.

Vegán fagylalt

Riso Natura

Rizs fagylalt alap. Nem tartalmaz kristálycukrot, glutént, laktózt, hidrogénezett növényi zsírokat és színezéket. Növényi rostokban gazdag.

Ízek:
Tejszín (cikkszám: 11720)
Vanília (cikkszám: 11721)
Csokoládé (cikkszám: 11722)
Étcsokoládé (cikkszám: 14322)

Natúr Steviával (cikkszám: 14824)

Vanília ropogós pisztáciával

ÖSSZETEVŐK

Víz (meleg) 2500g
BABBI Riso Natura Vanília fagylaltpor (cikkszám: 11721) 1250g
Összesen 3750g

Variegato: BABBI Pisztácia Golosa (cikkszám: 12832)
Dekoráció: Pörkölt pisztácia darabok

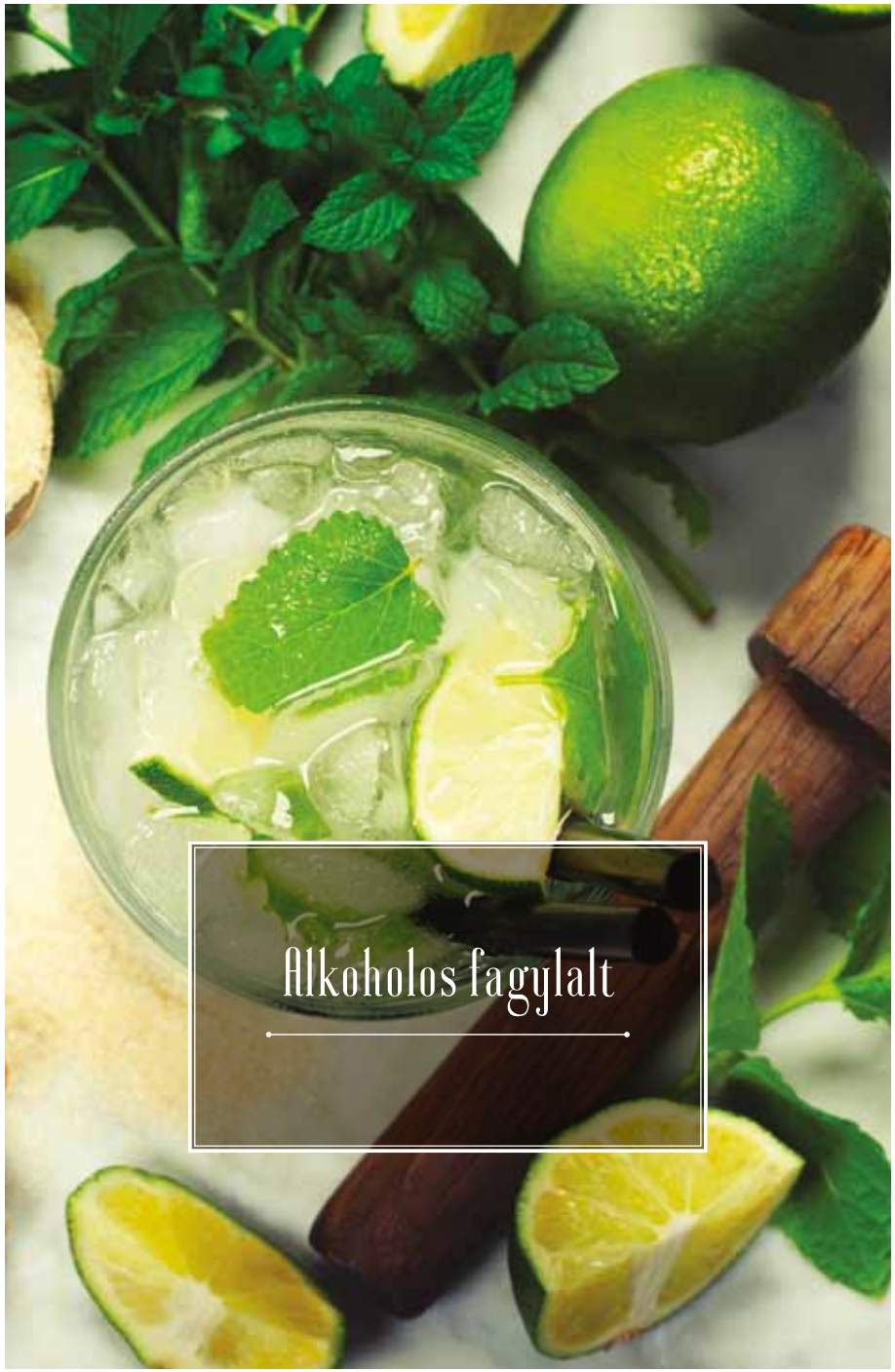
Pesto di Pistacchio Light

Sós pisztácia fagylalt

ÖSSZETEVŐK

Víz (meleg) 2500g
BABBI Riso Natura Stevia fagylalt alap (cikkszám: 14824) 1250g
BABBI Pesto di Pistacchio pisztácia paszta 100% (cikkszám: 13909) 375g
Összesen 4125g

Variegato: BABBI Pisztácia Golosa (cikkszám: 12832)



Happy Hour Mix

(cikkszám: 14803)

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

Aperol Spritz

ÖSSZETEVŐK

Víz	315g
Prosecco	200g
Babbi Happy Hour Mix	150g
Aperol	125g
Narancslé	120g
Kristálycukor	90g
Összesen	**1000g**

Keverjük jól össze a cukrot a BABBI Happy Hour Mix-szel, öntsük hozzá a narancslevet, a Proseccot és a forró vizet. Az Aperolt a fagyasztás során adjuk hozzá a keverékhez.

Dekoráció: Narancs szeletek

Mojito

ÖSSZETEVŐK

Víz	480g
Lime lé	160g
Babbi Happy Hour Mix	150g
Kristálycukor	130g
Rum	70g
Mentalevél	10g
Összesen	**1000g**

Keverjük jól össze a cukrot a BABBI Happy Hour Mix-szel, öntsük hozzá a forró vizet, majd adjuk hozzá a lime levét és a mentaleveleket. A rumot a fagyasztás során adjuk hozzá a keverékhez.

Dekoráció: Mentalevelek

Bor

ÖSSZETEVŐK

Víz	380g
Bor	350g
Babbi Happy Hour Mix	140g
Kristálycukor	130g
Összesen	**1000g**

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: Szőlőszemek

Sör

ÖSSZETEVŐK

Sör 6,5 %	500g
Víz	255g
Babbi Happy Hour Mix	160g
Kristályukor	85g
Összesen	**1000g**

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

Dekoráció: BABBI Izomalt cukor (cikkszám: 12820)

Sós fagylalt

Base Gourmet Mix Babbi

(cikkszám: 14802)

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

Grana Padano

ÖSSZETEVŐK

Víz	510g
Grana Padano	180g
Babbi Gourmet Mix	310g
Összesen	**1000g**

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

ÖSSZETEVŐK

Víz	490g
Gorgonzola sajt	180g
Babbi Gourmet Mix	330g
Összesen	**1000g**

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

Base Gourmet Mix Babbi

cikkszám 14802

Lazac

ÖSSZETEVŐK

Főtt lazac filé	400g
Babbi Gourmet Mix	350g
Víz	189g
Tejszín	60g
Só	1g
Összesen	**1000g**

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

Dekoráció: Édeskömény, rózsabors, snidling, citromhéj

Olíva fagylalt

ÖSSZETEVŐK

Víz	550g
Extra szűz olíva olaj	20g
Magozott olívabogyó	80g
Babbi Gourmet Mix Babbi	350g
Összesen	**1000g**

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 olívabogyó, koktélparadicsom

Tejes alapok

Base Top 100 S.A.

cikkszám: 14682

Magas tejfehérje tartalommal rendelkezik.
Nem tartalmaz növényi zsírokat. Meleg eljáráshoz.

Tej	1000g
Kristálycukor	170g
BABBI Base Top 100 S.A.	100g
Tejszín 35%	100g
Dextróz	50g
Összesen	**1420g**

Base Doppia Panna 100 C/F

cikkszám 11465

Tejszín ízű alap, gazdag és krémes fagylalt készítéséhez.
Hideg és meleg eljáráshoz is alkalmazható.

Tej	1000g
Kristálycukor	230g
BABBI Base Doppia Panna 100)	100g
Összesen	**1330g**

Base 100

cikkszám 11341

Magas sovány tejpor és növényi zsír tartalommal.
Hideg eljáráshoz.

Tej	1000g
Tejszín 35%	100g
Kristálycukor	240g
Sovány tejpor	50g
BABBI Base 100	100g
Összesen	**1490g**

Base Top 50

cikkszám 14801

Tejfehérjében gazdag alap, amely megfelelő térfogatot és testességet biztosít. Meleg eljáráshoz.

Tej	1000g
Tejszín 35%	180g
Sovány tejpor	50g
Kristálycukor	220g
Dextróz	50g
BABBI Base Top 50	50g
Összesen	**1550g**

Base Cacao 200 C/F

cikkszám 11457

Alap csokoládé fagylalt készítéséhez. Hideg és meleg eljáráshoz is alkalmazható.

Tej	2500g
Kristálycukor	650g
BABBI Base Cacao 200 C/F	500g
Összesen	**3650g**

Gyümölcs alapok

Base Frutta 100 SDL C/F

cikkszám 10336

Stabil és krémes fagylalthoz, használata pasztával ajánlott. Hideg és meleg eljáráshoz is alkalmazható.

Víz	2400g
Kristálycukor	720g
BABBI gyümölcs paszta	250g
Base Frutta BABBI 100 SDL C/F	230g
Összesen	**3600g**

Base Frutta Top 50

cikkszám 14336

Stabil és krémes fagylalthoz, használata friss és fagyasztott gyümölcshöz ajánlott.
Hideg és meleg eljáráshoz is alkalmazható.

Víz	1500g
BABBI Base Frutta Top 50	150g
Friss/Fagyasztott gyümölcs	1400g
Kristálycukor	790g
BABBI gyümölcs paszta	100g
Dextróz	60g
Összesen	**4000g**

Base Limone 50

cikkszám 14823

Alap citrom fagylalt készítéséhez. Dehidratált citrommal és esszenciális olajjal. Nem tartalmaz aromát.

Víz (max. 40 °C)	2500g
Kristálycukor	875g
Dextróz	75g
BABBI BASE LIMONE 50 (cikkszám 14823)	125g
Összesen	**3575g**

Jégkása szirupok

Citrom

ADAGOLÁS

Víz 4l
Szirup 1kg

Cola

ADAGOLÁS

Víz 4l
Szirup 1kg

Meggy

ADAGOLÁS

Víz 4l
Szirup 1kg

Menta

ADAGOLÁS

Víz 4l
Szirup 1kg

Narancs

ADAGOLÁS

Víz 4l
Szirup 1kg

Jegyzetek

BÉKÁS

cukrászat • sütőipar • gasztronómia

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

www.bekaskft.hu
www.facebook.com/bekaskft