



Fagylalt receptek

Ínhlet 2023-as újdonságainkhoz!



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952



Good morning

ÖSSZETEVŐK

Tej 3,5% 2 470 g

Babbi cappuccino fagylaltpor
..... 1 030 g

Összesen 3 500 g

Dekoráció: Babbi fehércsokoládé golosa és Babbi kakaós gluténmentes morzsa

Tipp₁: a cappuccino fagylaltpor lágyfagylaltgépben is használható.

Tipp₂: tálalja gofrin – még tökéletesebb lesz a “reggeli” fogás!



Pisztáciás mascarpone

cukormentes

ÖSSZETEVŐK

Tej 3,5% 1 760 g

Babbi B-Free cukormentes
tejes alap 800 g

Mascarpone 640 g

Összesen 3 200 g

Dekoráció: Babbi B-Free cukormentes pisztácia golosa

Tipp: bátran készítse a B-Free törökmogyoró vagy a mogyoróvaj golosával.



Őszibarackos joghurt

cukormentes

ÖSSZETEVŐK

Tej 3,5%	2 470 g
Babbi B-free cukormentes joghurt	1 030 g
Összesen	3 500 g

Dekoráció: Babbi B-Free őszibarack variegato

Tipp₁: fagyasztás előtt minden B-free terméket pihentessen 15 percig és újra keverje jól fel.

Tipp₂: lágyfagylaltgéphez is tökéletes, feltétként kínálható hozzá a Babbi B-Free őszibarack és a vörösáfonya variegato.



Alakbarát mennyország

cukormentes

ÖSSZETEVŐK

Víz (60° C)	2 135 g
Babbi RisoNatura fagyialap natúr steviával	1 050 g
Babbi mandula paszta suprem almond	315 g
Összesen	3 500 g

Dekoráció: Babbi B-Free vörösáfonya variegato és pirított mandulapehely.



Feketeerdő cremino

ÖSSZETEVŐK

Tej 3,5%	1 920 g
Babbi extra dark étcsokoládé por	1 500 g
Dextróz	80 g
Összesen	3 500 g

Dekoráció: Babbi amarena meggy variegato, Babbi Erdei gyümölcs ízű gluténmentes morzsa, gelato caldo hab* és Babbi Amarena extra variegato meggy darabokkal.



*Gelato caldo

Stabilizátor „meleg” fagylaltok, pohárdesszertek és dekorációk készítéséhez. A pultban nem fagy keményre.

ÖSSZETEVŐK

Tej 3,5%	350 g
Babbi stabilizátor base per gelato caldo	300 g
Fehér alap	350 g
Összesen	1 000 g

Tipp: mixerben keverje össze a bekevert fehér alapot a gelato caldoval és a tejjel és már kész is. Akár pasztával is ízesíthető.

Ajánljuk: madártej, gesztenyepüré, somlói, Rákóczi túrós és sajttorta fagylaltok dekorálására.



PERNIGOTTI

1860

MAESTRI GELATIERI ITALIANI



Fehér alap



ÖSSZETEVŐK

Tej 3,5%	640 g
Tejszín 35%	90 g
Dextróz	30 g
Pernigotti fagyialap base nuvolatte aromamentes, meleg eljáráshoz	80 g
Sovány tejpor	23 g
Kristálycukor	137 g
Összesen	1 000 g

Maracujás görög joghurt



ÖSSZETEVŐK

Tej 3,5%	1 250 g
Pernigotti Yogo my-konos görög joghurt fagylaltpor	1 250 g
Víz	1 250 g
Pernigotti maracuja variegato 25%	ízlés szerint
Összesen	3 750 g

Tipp: a görög joghurt krémes, telt íze mindenféle gyümölcs variegatoval jól variálható. Próbálja ki például a Pernigotti meggy 40%, málna 45% és eper 41% variegatokkal is.

Coffee Shock Kit



ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	760 g
Tejszín 35%	140 g
Dextróz	15 g
Coffee Shock fagylaltpor	60 g
Kristálycukor	25 g
Coffee Shock variegato	ízlés szerint

Összesen1 000 g

Kit tartalma: 1,68 kg kávé fagylaltpor, 6 kg csokis-kávé morettina

Tipp: íze akár a Pocket coffee csokoládénak, dekorálja is azzal!

Amalfi citrus Kit



ÖSSZETEVŐK

Fehér alap	780 g
Tejszín 35%	150 g
Kristálycukor	20 g
Amalfi paszta	50 g
Amalfi morettina	ízlés szerint
Amalfi morzsa	ízlés szerint

Összesen 1 000 g

Kit tartalma: 3 kg Amalfi paszta, 6 kg Amalfi morettina, 2 x 2,5 kg morzsa

Tipp: nem csak lapos, hanem hagyományos magas fagylaltként is elkészíthető.

Tipp: íze nem a savanyú citrom fagylalté, ezért mindenképp különböztesse meg a névadásnál.

Sós-mandulás toblerone



ÖSSZETEVŐK

Pernigotti Sao Tomé csokoládé
fagylaltpor 1 800 g

Forró víz 2 500 g

Pernigotti Amore sós mandula
variegato ízlés szerint

Összesen 4 300 g

Tipp: az Amore variegatok remekül használhatóak pasztaként is 100g/kg adagolással.

Pisztáciás és étcsokoládés stracciatella sópelyhekkel



ÖSSZETEVŐK

Fehér alap 900 g

Pernigotti pisztáciás stracciatella
fagyibevonó sókristályokkal
..... 100 g

Pernigotti étcsokoládés stracciatella
fagyibevonó sókristályokkal
..... 100 g

Összesen 1 100 g

Tipp₁: fehér alap helyett használja vanílián, pisztácián, csokoládén - csak a képzelet szabhat határt!

Tipp₂: jégkrémekhez kiváló választás, amivel kitűnhet a tömegből.

**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

[bekaskft.hu](https://www.bekaskft.hu)[bekaskft](https://www.facebook.com/bekaskft)[bekas.kft](https://www.instagram.com/bekaskft)