

A 2024-ES ÉV FAGYLALTJA VERSENY **ARANYÉRMES*** ALKOTÁSA

Mézes madzag



A **rikottás** alaphoz kellemesen simul a **mézes morettina**, amit a **mirtuszos morzsa** a savanykás tökéletességével egészít ki.

ALAP

Tej 3,5%.....	2 190 g
Tejszín 35%.....	42 g
Pernigotti base Massima hideg fagyialap	210 g
Pernigotti Szardínia rikotta alap (Kit)	150 g
Kristálycukor.....	420 g
Dextróz.....	90 g

Összesen..... **3 102 g**

DEKORÁCIÓ ÉS RÉTEGZÉS

Pernigotti Szardínia mézes morettina (Kit)	ízlés szerint
Pernigotti mirtuszos morzsa (Kit)	ízlés szerint
Méhsejt.....	ízlés szerint

A SZARDÍNIA KIT TARTALMA:

Rikotta alap 2 x 1,5 kg, mézes morettina 1 x 6 kg,
mirtuszos morzsa 2 x 2,5 kg

Elegendő: kb. 20 db 3 kg-os tégelyhez.

*GYARTÓI KATEGÓRIA



Minden Szardínia Kit vásárlása mellé **AJÁNDÉKBA** adunk 1 darab ízjelzőt.**

ELKÉSZÍTÉS

Készítse el az alapot a hozzávalókból és fagyassza ki. Engedje ki a tégelybe a fagyalt felét, variegálja a morettinával és szórja meg morzsával. Engedje rá a maradék fagyaltot és ismételje meg a folyamatot, majd egyengesse el a tégelyben és tegye sokkolóba 10 percre. Dekorációnak használja a Pernigotti mézes morettinát és mirtuszos morzsát, valamint a méhsejtet.



**Az ajándék akció időtartama 2024. június 3-tól a készlet erejéig.

Dinnye kaland

A **joghurt** és a **túró** savanykás ízét a **bazsalikom** teszi izgalmassá, melyet színben és ízben is megkoronáz a kellemesen édes **görögdinnye** zselé.

ALAP

Tej 3,5%	2 034 g
Babbi Top 100 sa. meleg fagylaltalap	200 g
Babbi Quark 50 túró aromapor	105 g
Babbi Yoghito 30 joghurt aromapor	45 g
Kristálycukor	360 g
Dextróz	105 g
Tejszín 33%	150 g
Só	6 g
Friss bazsalikom	10 g
Összesen	3 015 g

DEKORÁCIÓ ÉS RÉTEGZÉS

DINNYE ZSELÉ

Babbi görögdinnye fagyipor	125 g
Babbi Effeuno fagyialalék	35 g
Víz	230 g
Dextróz	8 g

GELATO CALDO HAB

Babbi gelato caldo stabilizátor	50 g
Tej	50 g
Fehér alap	50 g

Friss görögdinnye és bazsalikom ízlés szerint.

ELKÉSZÍTÉS

Készítse el az alapot a hozzávalókból és fagyassza ki. Készítse el a dinnye zselét az alapanyagok összekeverésével. Engedje ki a tégelybe a fagylalt felét és variegálja a zselé egy részével. Engedje ki a maradék fagylaltot, egyengesse el a tégelyben és tegye sokkolóba 10 percre, majd öntse rá a maradék dinnye zselét. Pihentesse a sokkolóban 10 percet, majd dekorálja friss dinnyével és a mixerben kihabosított Gelato Caldo dekorációs habbal.

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



bekaskft



bekas.kft