



ÉV FAGYLALTJA VERSENY

DÍJNYERTES ALKOTÁSAINK



MÉZES MADZAG 2024 ARANYÉREM*

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
<i>Pernigotti base Massima hideg fagyialap</i>	210 g
<i>Pernigotti Szardínia Rikotta alap (KIT)</i>	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.



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.

BALATON SZELE 2022 BRONZÉREM*

A krémes alapnak és a roppanós waferini nápolyiknak köszönhetően olyan, mint a valódi Balaton szelet.

ALAP

Tej 3,5%	655 g
Tejszín 35%	120 g
<i>Babbi fagyialap tejes meleg Base top 100 SA</i>	70 g
Kristálycukor	130 g
Dextróz	25 g
<i>Babbi waferini vaníliás nápolyi paszta</i>	225 g
Összesen	1 225 g

DEKORÁCIÓ ÉS RÉTEGZÉS

Babbi waferini mogyorós nápolyi variegato

ízlés szerint

Babbi stracciatella copertura fine fagyibevonó

ízlés szerint

Balaton szelet

ízlés szerint

Étcsokoládé

ízlés szerint



ELKÉSZÍTÉS

Készítse el a fehér alapot, majd kézi habverővel keverje hozzá a Babbi waferini vaníliás nápolyi pasztát. Botmixert itt ne használjon, hogy ne keverje teljesen homogénre az alapot és ropogós maradjon a paszta. Fagyassza ki, majd engedje tégelybe a felét és variegálja ízlés szerint a Babbi waferini mogyorós nápolyi variegatoval és a Babbi stracciatella coperturával. Ismételje meg a maradék fagyallal, majd dekorálja csokoládé hullámokkal és Balaton szelettel.

ÁLOM LUXUSKIVITELBEN 2021 BRONZÉREM*

A Santo Domingo-i étcsokoládé és a kiváló ízű bourbon whiskey kombinációja teszi különlegessé ezt a fagyaltot.

ALAP

<i>Pernigotti Santo Domingo</i> étcsokoládé fagyaltpor	1 800 g
Forró víz (80°C)	2 200 g
Jim Beam Bourbon Whiskey	60 g
Só	10 g
Összesen	4 070 g

DEKORÁCIÓ ÉS RÉTEGZÉS

<i>Pernigotti sós karamell morettina</i>	___ ízlés szerint
Miran csokis ropogós karamella	___ dekoráció
Maldon só	___ dekoráció
Sós karamellás bonbon	___ dekoráció
Ehető arany pehely 23 Kt	___ dekoráció

SÓS KARAMELLÁS BONBON

Csokoládé hüvely: 200 g Norte blanxart 72%,
10 g Astra pasztilla kakaóvaj
Temperálja a csokoládét és készítse el a hüvelyeket.

Töltelék: 110 g kristálycukor, 31 g víz, 17 g invertcukor
szirup, 121 g OSM tejszín 36%, 95 g hideg vaj, 1,5 g só,
½ vanília rúd



ELKÉSZÍTÉS

A Pernigotti Santo Domingo étcsokoládé fagyaltport keverje el 80 °C-os forró vízzel, emulgeálja és ízesítse a sóval és a whiskey-vel. 15 perc pihentetés után fagyassza ki. A felét engedje ki a tégelybe, simítsa el és tegye sokkolóba, majd kenjen rá egy réteg Pernigotti Sós karamell morettinát és sokkolja mielőtt a második réteg fagyaltot ráengedné. Simítsa rá a második réteg csokoládé fagyit, dermassze ki a sokkolóban, majd a morettinával, a maldon sóval, a csokis-ropogós karamellával, a bonbonokkal és az ehető arany pehellyel dekorálja.

ARGENTIN KARAMELLÁS KEKSZ 2019 BRONZÉREM*

A sűrű és illatos argentin karamell párosítása az édes gianduiával és az omlós keksszel ellenállhatatlan ízt eredményez.

ALAP

<i>Pernigotti pasztörizált tejes alap</i>	2 600 g
<i>Pernigotti 100% földimogyoró paszta</i>	100 g
<i>Babbi Dulce de leche</i> extra karamell paszta	250 g
Só	5 g
Összesen	2 955 g

PERNIGOTTI PASZTÖRIZÁLT TEJES ALAP

Tej 3,5 % UHT	730 g
Tejszín 35 % UHT	13,75 g
Tejpor sovány	25 g

<i>Pernigotti Base Nuvolatte</i> S.A 100 alap	70 g
--	------

Cukor	136,25 g
-------	----------

Dextróz	25 g
---------	------

Összesen	1 000 g
-----------------	----------------

OMLÓS TÉSZTA

100 g barna cukor, 50 g tojássárgája, 1 g só,
100 g vaj, 145 g liszt, 3 g sütőpor

Az alapanyagokat összemérjük, és keverőgépben homogén tésztává gyúrjuk.



ELKÉSZÍTÉSE

Keverje össze a tejes alapot a földimogyoró és a Dulce de leche pasztákkal. Fagyassza ki és variegálja a Dulce de leche pasztával. Szórja rá az omlós tésztát, majd rétegezze Morettina Gianduiával. Tegye sokkolóba. Ismételte meg a folyamatot még egyszer ugyanúgy. Formázza kenőkanál segítségével úgy, hogy a belső rétegek láthatóvá váljanak. Szórja körbe a tégely szélét omlós tészta morzsával, dekorációnak a linzer korongokat használja.



BUDAPEST

1039 Budapest, Ipartelep u. 1/b.
(1) 240 1129
budapest@bekaskft.hu

CYŐR

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) 200 142
keszthely@bekaskft.hu

SZOLNOK

5000 Szolnok, Thököly út 108.
(56) 200 093
szolnok@bekaskft.hu



bekaskft.hu



bekaskft



bekas.kft