

Gyümölcsfagylalt receptek

Gyümölcsökben gazdag fagyikkal teljes a pult!





Épres mojito

Összetevők

Babbi Happy Hour mix stabilizátor alkoholos fagyihoz.....	450 g
Fagyasztott eperpüré 85,6%.....	600 g
Fagyasztott citrompüré 100%.....	360 g
Víz (forró).....	1000 g
Kristálycukor.....	345 g
Rum (barna).....	210 g
Mentalevél.....	30 g
Összesen:	2995 g

Elkészítés:

Keverje össze a cukrot és a Babbi Happy Hour mixet, majd adja hozzá a forró vizet, a gyümölcspüréket és a mentalevet. A rumot a fagyasztás közepén adja a keverékhez.

Dekoráció: mentalevél, eper
Alkoholtartalom: kb. 2,8% tégely

Tipp: tartson „felnőtt” napokat többféle alkoholos fagyalattal!



Vilmoskörte

Összetevők

Fagyasztott vilmoskörtepüré 92,5%.....	1332 g
Pernigotti Base Fruit 50F gyümölcsös hideg fagyialap.....	140 g
Víz.....	1788 g
Kristálycukor.....	640 g
Dextróz.....	60 g
Összesen:	3960 g

Elkészítés:

Keverje össze az alapot, a cukrot és a dextrózt, majd botmixerrel egyeneműsítse a vízzel. Adja hozzá a felolvasztott gyümölcspürét is, mixelje össze és fagyassza ki.

Dekoráció: körte

Tipp: a Pernigotti Base Fruit 50-es alapnak köszönhetően lesz **krémes állagú** a végeredmény tejszármazékok nélkül!



Málna sorbet

Összetevők

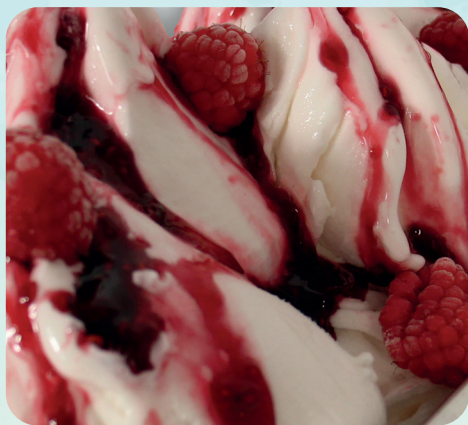
Babbi Base Frutta top 50C/F gyümölcsös hideg-meleg fagyialap.....	105 g
Fagyasztott málnapüré 88,4%.....	1400 g
Víz.....	1190 g
Kristálycukor.....	700 g
Dextróz.....	105 g
Összesen:	3500 g

Elkészítés:

Keverje össze az alapot, a cukrot és a dextrózt, majd botmixerrel egyeneműsítse a vízzel. Adja hozzá a felolvasztott gyümölcspürét is, mixelje össze és fagyassza ki.

Dekoráció: málna

Tipp: a Babbi Base Frutta 50-es alapnak köszönhetően lesz **sorbet állagú** a végeredmény.



Málnás licsi

Összetevők

Fagyasztott licsipüré 94,1%	1332 g
Pernigotti Base Fruit 50F gyümölcsös hideg fagyialap.....	160 g
Víz.....	1800 g
Kristálycukor.....	620 g
Dextróz.....	88 g
Pernigotti málna variegato.....	200 g
Összesen:	4200 g

Elkészítés:

Keverje össze az alapot, a cukrot és a dextrózt, majd botmixerrel egyneműsítse a vízzel. Adja hozzá a felolvadt gyümölcspürét is, mixelje össze és fagyassza ki. Engedje ki tégelybe a felét, dekorálja a málna variegatoval, majd ismételve meg a maradék fagylalattal.

Dekoráció: málna és licsi



Cukormentes mangó sorbet

Összetevők

Fagyasztott mangópüré 100%.....	1400 g
Babbi B-Free cukormentes gyümölcsös fagyialap.....	875 g
Víz (forró).....	1225 g
Összesen:	3500 g

Elkészítés:

Alaposan keverje össze botmixerrel a hozzávalókat és hagyja pihenni 15 percet, mixelje újra, majd fagyassza ki.

Dekoráció: mangó

Tipp: használja a Babbi hozzáadott cukrot nem tartalmazó golasait és variegatoit dekorációnak.



Fahéjas meggy

Összetevők

Fagyasztott meggypüré 89,8%.....	2000 g
Pernigotti Base Fruit 50F gyümölcsös hideg fagyialap.....	140 g
Víz.....	1200 g
Kristálycukor.....	580 g
Dextróz.....	60 g
Őrölt fahéj.....	20 g
Összesen:	4000 g

Elkészítés:

Keverje össze az alapot, a cukrot a dextrózt és a fahéjt, majd botmixerrel egyneműsítse a vízzel. Adja hozzá a felolvadt gyümölcspürét is, mixelje össze és fagyassza ki.

Dekoráció: meggy, fahéj rúd

Tipp: a bátrabbak egy csipet őrölt chilivel is megbolondíthatják a keveréket!

**ANANÁSZ**

89,4%

1 kg

**ÁFONYA**

89,9%

1 kg

**CITROM**

86,9%

1 kg, 10 kg

**EPER**

85,6%

1 kg, 10 kg

**ERDEI GYÜMÖLCS**

90,4%

1 kg

**FEKETERIBIZLI**

89,3%

1 kg, 10 kg

**KÓKUSZ**

84,2%

1 kg, 10 kg

**LICSI**

94,1%

1 kg

**LIME**

93,4%

1 kg

**MANGÓ**

100%

1 kg, 10 kg

**MARACUJA**

85,7%

1 kg, 10 kg

**MÁLNA**

88,4%

1 kg, 10 kg

**MEGGY**

89,8%

1 kg

**SÁRGABARACK**

90,9%

1 kg, 10 kg

**VÉRNARANCS**

90,9%

1 kg

**VILMOSKÖRTE**

92,5%

1 kg

BUDAPEST

1037 Budapest,
Bojtár utca 55-57.
(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](https://www.facebook.com/bekaskft)[bekas.kft](https://www.instagram.com/bekas.kft)