

A hét fagylaltja

Trópusi szenvedély

A krémes kókusz sorbet és az üdítően savas maracuja harmonikus találkozását a lágy fehércsokoládé koronázza meg ebben a trópusi ihletésű fagylaltban.

ÖSSZETEVŐK

Caraman kókuszpüré.....	1578 g	%
Víz.....	1080 g	
Kristálycukor.....	210 g	
Glükózpor.....	135 g	
Invertcukor.....	60 g	
Babbi Base Frutta 100 SDL.....	66 g	%
Összesen.....	3129 g	

DEKORÁCIÓ

Babbi maracuja variegato.....	ízlés szerint	%
Babbi fehércsokoládés golosa ..	ízlés szerint	%

Melegítse fel a vizet 30 °C-ra. Keverje össze a cukrot, a glükózport és a Babbi fagylaltalapot, majd fokozatosan adja hozzá a vízhez az inwertcukorral és pasztörizálja 82-84°C-on. Gyorsan hűtse vissza 4°C-ra, majd adja hozzá a kókuszpürét és homogenizálja. Hagyja összeérni 6-8 órán át 4°C-on, majd fagyassza ki fagylaltgépben.

A sorbet felét engedje ki a tégelybe, variegálja Babbi maracuja variegatoval, majd engedje rá a maradék fagylaltot, egyengesse el és terítse be Babbi fehércsokoládé golosa-val, majd tegye sokkolóba 10 percre.

Egy gombóc (40 g) nettó alapanyagköltsége: 74 Ft

AZ AKCIÓ ÉRVÉNYES 2026.07.01-07.31. KÖZÖTT.



5%
kedvezmény

