

Receptötletek *fagylaltalapanyagokkal*



Kókuszos málna szelet



Kókuszos piskóta

2 db tojás
100 g kristálycukor
120 g vaj (puha)
50 g Babbi kókusz paszta
175 ml tej
250 g liszt bl 55
10 g sütőpor
5 g vaníliás cukor
1 g só

Mérje az összes hozzávalót közvetlenül egy tálba és emulgeálja mixerrel. Töltse meg a formát 1/3-ig és süssse 170°C-on 15-20 percig, amíg átsül.

Vaníliaszirup

200 g víz
100 g Babbi invertcukorszirup
10 g Babbi vaniglia extra con semi vanília paszta

Melegítse össze a vizet és az invertcukorszirupot, majd keverje hozzá a vanília pasztát.

Málna mousse

350 g tejszín 35%
150 g tej
125 g Babbi B-Free cukormentes desszertkrémpor mix
45 g Babbi málna paszta

Verje a tejszínt lágy habbá, majd frissentartó fóliával takarva tegye félre 4°C-on. Melegítse a tejet 50°C-ra, adja hozzá a desszertkrémport és a pasztát, majd emulgeálja mixerrel. Végül finoman keverje hozzá a lágy habbá vert tejszínt.

Málnazselé

500 g málnapüré
150 g Babbi B-Free cukormentes desszertkrémpor mix

Melegítse a málnát 50°C-ra, adja hozzá a desszertkrémport, majd emulgeálja mixerrel.

Elkészítés:

Süssön készre 250 grammnyi piskótát 18x18 cm-es szilikon formában. Locsolja meg a sziruppal, majd öntsön rá 150 g zselét és tegye a fagyasztóba. Tegyen rá 300 g mousse-t és fagyassza újra. Amikor teljesen megszilárdult, adagolja a kívánt méretűre, melegítse a **Babbi kókuszos fehérsokoládés copertura bevonót keksz darabokkal** 40°C-ra és mártsa bele a süteményeket.

Kávé revolúció mogyoróval



Mogyorós piskóta

2 db tojás
100 g kristálycukor
120 g vaj (puha)
50 g Babbi törökmogyoró de Luxe scura paszta
175 ml tej
250 g liszt bl 55
10 g sütőpor
5 g vaníliás cukor
1 g só

Mérje az összes hozzávalót közvetlenül egy tálba és emulgeálja mixerrel. Töltse meg a formát 1/3-ig és süssse 170°C-on 15-20 percig, amíg átsül.

Vaníliaszirup

200 g víz
100 g Babbi invertcukorszirup
10 g Babbi vaniglia extra con semi vanília paszta

Melegítse össze a vizet és az invertcukorszirupot, majd keverje hozzá a vanília pasztát.

Mogyoró mousse

350 g lágy habbá vert tejszín 35%
150 g tej
125 g Babbi B-Free cukormentes desszertkrémpor mix
75 g Babbi törökmogyoró de Luxe Scura paszta

Verje a tejszínt lágy habbá, majd frissentartó fóliával takarva tegye félre 4°C-on. Melegítse a tejet 50°C-ra, adja hozzá a desszertkrémport és a pasztát, majd emulgeálja mixerrel. Végül finoman keverje hozzá a lágy habbá vert tejszínt.

Kávés ganache

200 g tejszín 35%
200 g fehércsokoládé bevonó
50 g Babbi B-Free cukormentes desszertkrémpor mix
10 g instant kávé

Melegítse a tejszínt 70°C-ra, majd adja hozzá a többi hozzávalót és emulgeálja mixerrel.

Elkészítés:

Süssön készre 250 grammnyi piskótát 18x18 cm-es szilikon formában. Locsolja meg a sziruppal, majd öntsön rá 150 g ganache-t és tegye a fagyasztóba. Tegyen rá 300 g mousse-t és fagyassza újra. Amikor teljesen megszilárdult, adagolja a kívánt méretűre, melegítse fel a **Babbi csokis-mogyorós giandua copertura bevonót törökmogyoró darabokkal** 40°C-ra és mártsa bele a süteményeket.

Lótuszos-karamellás mousse



Lótusz kekszes piskóta

2 db tojás
100 g kristálycukor
120 g vaj (puha)
20 g Babbi belga fűszeres keksz paszta
175 ml tej
250 g liszt bl 55
10 g sütőpor
5 g vaníliás cukor
1 g só

Mérje az összes hozzávalót közvetlenül egy tálba és emulgeálja mixerrel. Töltse meg a formát 1/3-ig és süssse 170°C-on 15-20 percig, amíg átsül.

Vaníliaszirup

200 g víz
100 g Babbi invertcukorszirup
10 g Babbi vaniglia extra con semi vanília paszta

Melegítse össze a vizet és az invertcukorszirupot, majd keverje hozzá a vanília pasztát.

Tejcsokoládé mousse

250 g tejszín 35%
200 g tejcsokoládé bevonó
125 g tej
65 g Babbi B-Free cukormentes desszertkrémpor mix

Verje a tejszínt lágy habbá, majd frissentartó fóliával takarva tegye félre 4°C-on. Melegítse a tejet 50°C-ra, adja hozzá a desszertkrémport és emulgeálja mixerrel. Olvassza meg a csokoládét és adja hozzá a keverékhez, mint egy ganache esetén. Végül finoman keverje hozzá a lágy habbá vert tejszínt.

Karamellás ganache

200 g tejszín 35%
200 g fehér csokoládé bevonó
50 g Babbi B-Free cukormentes desszertkrémpor mix
50 g Babbi special karamell paszta
1 g só

Melegítse a tejszínt 70°C-ra, majd adja hozzá a többi hozzávalót és emulgeálja mixerrel.

Elkészítés:

Süssön készre 250 grammnyi piskótát 18x18 cm-es szilikon formában. Locsolja meg a sziruppal, majd öntsön rá 150 g ganache-t és tegye a fagyasztóba. Tegyen rá 300 g mousse-t és fagyassza újra. Amikor teljesen megszilárdult, adagolja a kívánt méretűre, melegítse fel a **Babbi lótuszos karamellás copertura bevonót keksz darabokkal** 40°C-ra és mártsa bele a süteményeket.

Dubai csokoládé kocka



Csokoládés piskóta

1000 g Babbi gluténmentes brownie mix

500 g vaj

375 g tojás

Mérje az összes hozzávalót a robotgép táljába és emulgeálja mixerrel 3-4 percig közepes fordulaton. Öntsön 900 g-ot egy 40x60 cm-es szilikonos sütőlappal bélelt tepsibe és süsse 170°C-on, amíg elkészül (kb. 7 percig).

Pisztácia ropogós

200 g Babbi gluténmentes vajas morzsa

130 g Babbi pisztácia golosa

70 g fehér csokoládé bevonó

Olvassza meg a csokoládét, öntse robotgépbe a morzsával és a pisztáciás golosával együtt, majd a keverőlapáttal keverje jól össze.

Elkészítés:

Öntsön 200 g ropogós alapot a forma aljára, egyengesse el, majd hagyja megszilárdulni a fagyasztóban. Öntsön 250 g mousse-t az alapra, fektessen rá egy 17,3x17,3 cm-es kihűlt brownie-s piskótalapot, majd tegye vissza a fagyasztóba. Kenje meg a piskótát 300 g Kadayifos Dubai pisztáciás golosa-val és töltse ki a keretet a mousse-szal. Amikor teljesen megszilárdult, melegítse a glazúrt 30-32°C-ra és vonja be vele a kockát. Vágja kívánt méretűre, majd melegítse a **Babbi pisztácia copertura bevonót pisztácia darabokkal** 40°C-ra és mártsa bele a süteményeket.

Étcsokoládé mousse

600 g tejszín 35%

400 g étcsokoládé bevonó

300 g tej

125 g Babbi B-Free cukormentes desszertkrémpor mix

Verje a tejszínt lágy habbá, majd frissentartó fóliával takarva tegye félre 4°C-on. Melegítse a tejet 50°C-ra, adja hozzá a desszertkrémport és emulgeálja mixerrel. Olvassza meg a csokoládét és adja hozzá a keverékhez, mint egy ganache esetén. Végül finoman keverje hozzá a lágy habbá vert tejszínt.

Összeállítás

Alap: pisztácia ropogós

Betét: csokoládés piskóta + **Babbi Dubai pisztácia golosa kadayiffal**

Nappage: Átlátszó, natúr glaze

Trempage: **Babbi bevonó pisztáciás copertura pisztácia darabokkal**