



BABBBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

Catalogo Novità
Ingredienti
Coni e Cialde

2021



Indice



Paste Pistacchio



Paste Nocciola



Cioccolati



Golose



Basi



Fruttafrutta



Linea One



Coni e Cialde



Prodotti in evidenza

 Video Istituzionale 2021

 Babbi Academy

 Video Pistacchio Babbi
La selezione premia.

 Ricette

 Video Istituzionale 2019

 Legenda



— Paste Pistacchio —

PASTA PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

PASTA PISTACCHIO SUPREMO

PASTA PISTACCHIO SUPREMO NATURALE

PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE

PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE

PASTA PESTO DI PISTACCHIO

PASTA PESTO DI PISTACCHIO NATURALE

PASTA PISTACCHIO BLEND

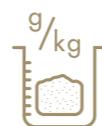
PASTA PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP



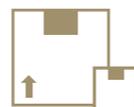
COD. 1.23.0101



Solo la rinomata esperienza nella lavorazione della frutta secca ci ha permesso di selezionare il miglior Pistacchio Verde di Bronte e fregiarlo della garanzia di qualità Babbi. Aromatico, dolce e persistente, è disponibile in versione naturale senza colore.



80/100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



PASTE PISTACCHIO

BABBI

PASTA PISTACCHIO SUPREMO



COD. 1.24.20

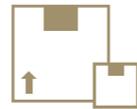


Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati.

Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente. Colore verde.



80/100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



PASTE PISTACCHIO

BABBI

PASTA PISTACCHIO SUPREMO NATURALE

COD. 1.24.86



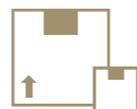
Prodotto in purezza ottenuto utilizzando esclusivamente Pistacchi Siciliani selezionati.

Aromatico, note verdi tipiche del frutto, dolce e persistente.

Senza coloranti aggiunti.



80/100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



PASTE PISTACCHIO

BABBI

PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE

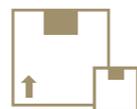
COD. 1.24.19



Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Colore verde.



80/100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



GUARDA
IL VIDEO



GUARDA
IL VIDEO



GUARDA
IL VIDEO



INDICE



PASTE PISTACCHIO

BABBI

PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE

COD. 1.23.25



Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato. Senza aggiunta di coloranti.



80/100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



PASTE PISTACCHIO

BABBI

PASTA PESTO DI PISTACCHIO



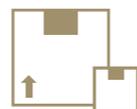
COD. 1.39.09



Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Colore verde.



80/100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



PASTE PISTACCHIO

BABBI

PASTA PESTO DI PISTACCHIO NATURALE

COD. 1.23.84



Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di Pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. La caratteristica del Pesto è un grado di raffinazione più basso. L'aggiunta di sale integrale esalta la naturale sapidità del pistacchio. Aroma persistente, intenso, note di tostatura. Senza aggiunta di coloranti.

 **80/100**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **4**
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)

 **3,00**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



[GUARDA
IL VIDEO](#)



[GUARDA
IL VIDEO](#)



[INDICE](#)



[PASTE PISTACCHIO](#)

BABBI

PASTA PISTACCHIO BLEND



COD. 1.24.18



Prodotto realizzato utilizzando pistacchi di qualità selezionata come ingrediente principale.
Gusto caratteristico di pistacchio tostato.
Colore verde.



80/100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



GUARDA
IL VIDEO



INDICE



PASTE PISTACCHIO

BABBI



— Paste Nocciola —

PASTA NOCCIOLA 100% DE LUXE SCURA

PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP

PASTA NOCCIOLA 100% DE LUXE

PASTA NOCCIOLA 100% DE LUXE CHIARA

PASTA NOCCIOLA ROMA

PASTA NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA

PASTA NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA

PASTA NOCCIOLA 100% DE LUXE SCURA

COD. 1.23.0109



Nocciole italiane, come da tradizione Babbi, tostatura alta e lunga raffinazione per una pasta in purezza dal colore e aroma inconfondibile. Questa pasta si caratterizza per un gusto deciso con note persistenti di tostatura, che trova applicazione nelle preparazioni di gelateria e pasticceria laddove è richiesto un risultato senza compromessi.

 **80/100**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **4**
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)

 **3,00**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



[INDICE](#)



[PASTE NOCCIOLA](#)

BABBI

PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP

COD. 1.24.13



Prodotto in purezza, realizzato utilizzando esclusivamente Nocciola Piemonte IGP. La tostatura chiara ne esalta gli aromi caratteristici. Gusto delicato, dolce e aromatico.

 **80/100**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **4**
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)

 **3,00**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



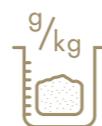
[GUARDA
IL VIDEO](#)

PASTA NOCCIOLA 100% DE LUXE

COD. 1.24.12



Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità. La tostatura media conferisce un colore più scuro. Gusto deciso, persistente con note tipiche di tostato.



80/100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



PASTE NOCCIOLA

BABBI

PASTA NOCCIOLA 100% DE LUXE CHIARA

COD. 1.23.09



Prodotto in purezza, ottenuto miscelando nocciole italiane di alta qualità, con tostatura chiara. Gusto delicato e persistente.

 **80/100**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **4**
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)

 **3,00**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



[INDICE](#)



[PASTE NOCCIOLA](#)

BABBI

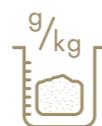
PASTA NOCCIOLA ROMA



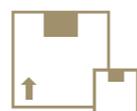
COD. 1.23.37



Selezione di nocciole italiane di alta qualità, con tostatura scura.
Gusto caratteristico, sentori di tostatura persistenti.



80/100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



PASTE NOCCIOLA

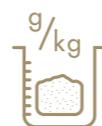
BABBI

PASTA NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA

COD. 1.23.0100



Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciole tostate.



80/100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



1
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



10,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



PASTE NOCCIOLA

BABBI

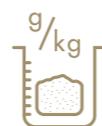
PASTA NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA



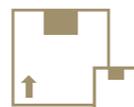
COD. 1.23.0111



Miscela di nocciole italiane di alta qualità, stabilizzata con oli vegetali selezionati per ridurre la naturale separazione della parte oleosa. La tostatura scura e la presenza di aromi ottimizza l'equilibrio aromatico. Gusto caratteristico di nocciole tostate.



80/100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



PASTE NOCCIOLA

BABBI



Cioccolati

ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO

SELEZIONE BIANCO BABBI

SELEZIONE FONDENTE BABBI

CIOCCOLATO EXTRA DARK (CON PEZZI)

LATTELATTE CIOCCOLATO

RISO NATURA CIOCCOLATO

RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK

RISO NATURA STEVIA FONDENTE

COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI)

COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI)

COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI)



INDICE

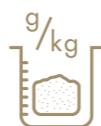
BABBI

ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO

COD. 1.48.49



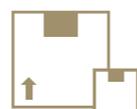
Frutto della ricerca sensoriale sulle origini delle fave di cacao. Non solo una singola provenienza ma due differenti origini: il fine cioccolato dell'Ecuador incontra il pregiato cacao Dominicano in un'armonia unica di sentori floreali, equilibrio di acidità e persistenza delle note fruttate.



450
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



MODALITÀ D'USO:
ACQUA / LATTE



5
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,64
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



CIOCCOLATI

BABBI

SELEZIONE BIANCO BABBI



COD. 1.48.18



Ricco di vero cioccolato bianco e senza l'aggiunta di aromi, esprime in modo equilibrato tutto il gusto tipico del cioccolato bianco coniugando una struttura piena e stabile. Particolarmente adatto all'utilizzo di variegati o Golose Babbi.

 **400**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 MODALITÀ D'USO:
ACQUA / LATTE

 **5**
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)

 TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente

 **1,60**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



[INDICE](#)



[CIOCCOLATI](#)

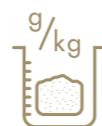
BABBI

SELEZIONE FONDENTE BABBI

COD. 1.48.12



Cioccolato fondente come primo ingrediente, la struttura è piena ed avvolgente. Il colore scuro e la grande versatilità lo rendono il prodotto ideale sia in purezza che personalizzato con variegati o elementi aromatizzanti.

 **470**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **6**
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)

 **1,80**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)

 MODALITÀ D'USO:
ACQUA

 TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



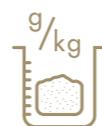
[GUARDA
IL VIDEO](#)

CIOCCOLATO EXTRA DARK (CON PEZZI)

COD. 1.43.16



Fondente dal colore nero con una persistenza eccezionale e note profonde di tostatura. La scelta giusta per chi cerca un cioccolato senza compromessi.



410
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



MODALITÀ D'USO:
ACQUA



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,60
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



CIOCCOLATI

BABBI

LATTE LATTE CIOCCOLATO

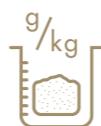


COD. 1.14.87



Il gelato al cioccolato nel segno della tradizione e facilmente realizzabile con la sola aggiunta di latte.

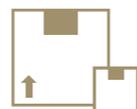
Un prodotto completo per un risultato sempre costante, stabile in vetrina e piacevole per tutti i palati.



290
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



MODALITÀ D'USO:
LATTE



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,25
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



[INDICE](#)



[CIOCCOLATI](#)

BABBI

RISO NATURA CIOCCOLATO



COD. 1.17.22



Il piacere del cioccolato al latte ma senza saccarosio (con fruttosio) e senza lattosio.

Un gelato adatto a vegani ed intolleranti senza rinunciare alla cremosità del buon gelato artigianale.

 **390**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **6**
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)

 **1,60**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)

 MODALITÀ D'USO:
ACQUA

 TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



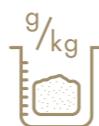
[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)

RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK

COD. 1.48.36



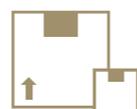
Versione con fruttosio del cioccolato extra dark arricchito con granella di fava di cacao per un'esperienza unica.



420
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



MODALITÀ D'USO:
ACQUA



7
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,65
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



CIOCCOLATI

BABBI

RISO NATURA STEVIA FONDENTE



COD. 1.48.45



Il piacere del cioccolato fondente ma senza zuccheri aggiunti: intenso e persistente, aroma deciso, semplicità di utilizzo, dolcificato con Stevia. Un prodotto moderno per soddisfare i palati più esigenti.

 **390**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **6**
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)

 **1,60**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)

 MODALITÀ D'USO:
ACQUA

 TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



MULTIMEDIA



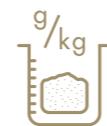
[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)

COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI)

COD. 2.16.78



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



2
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



4,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE

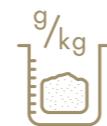


CIOCCOLATI

BABBI

COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI)

COD. 2.06.86



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



2
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



4,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



CIOCCOLATI

BABBI

COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI)

COD. 2.06.31



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



2
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



4,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



CIOCCOLATI

BABBI



Golose

GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE

GOLOSA CLASSICA

GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO

GOLOSA CIOCCOLATO LATTE

GOLOSA FONDENTE

GOLOSA GIANDUIA

GOLOSA KROK GIANDUIA

GOLOSA PISTACCHIO

GOLOSA KROK PISTACCHIO

GOLOSA NOCCIOLATTE

GOLOSA TOFFEE MOU



INDICE

BABBI

GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE



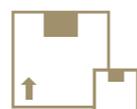
COD. 1.23.0110



Un contrasto tra dolce e salato, delicato ed intenso, vellutato e croccante. La nuova Golosa Krok Cioccolato Latte è un connubio raffinato tra il cioccolato al latte e una sfiziosa granella di arachide pralinata salata.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



GOLOSE

BABBI

GOLOSA CLASSICA

COD. 1.28.22



Salsa realizzata con nocciole tostate selezionate e cacao.

La densità è ottimale per farciture e ripieni.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



GOLOSE

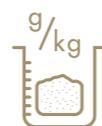
BABBI

GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO

COD. 1.28.34



Crema fluida al cioccolato bianco per infinite combinazioni di gusto.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



[GUARDA
IL VIDEO](#)



[INDICE](#)



[GOLOSE](#)

BABBI

GOLOSA CIOCCOLATO LATTE



COD. 1.23.94



Crema fluida al gusto di cioccolato al latte per riscoprire il più classico dei dolci.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



GOLOSE

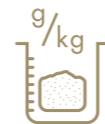
BABBI

GOLOSA FONDENTE

COD. 1.28.33



Crema fluida dal colore scuro e intense note di cioccolato fondente.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



GUARDA
IL VIDEO



INDICE



GOLOSE

BABBI

GOLOSA GIANDUIA

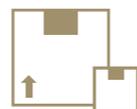
COD. 1.28.30



Crema fluida al gusto intenso di gianduja con spiccate note di nocciola tostata.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



**GUARDA
IL VIDEO**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



GOLOSE

BABBI

GOLOSA KROK GIANDUIA



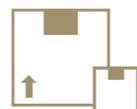
COD. 1.23.87



Crema fluida alla gianduia con abbondante granella di nocciola tostata.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



GUARDA
IL VIDEO



GUARDA
IL VIDEO



INDICE



GOLOSE

BABBI

GOLOSA PISTACCHIO

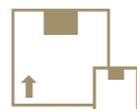
COD. 1.28.32



Crema fluida al Pistacchio, gusto pieno leggermente sapido.
Colore verde.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



GOLOSE

BABBI

GOLOSA KROK PISTACCHIO



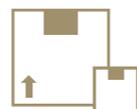
COD. 1.23.86



Crema fluida al pistacchio arricchita di pistacchi granellati per un "krok" unico al palato



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



[GUARDA
IL VIDEO](#)



[INDICE](#)



[GOLOSE](#)

BABBI

GOLOSA NOCCIOLATTE

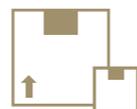
COD. 1.28.27



Crema fluida dal colore chiaro, al gusto di nocciola e cioccolato bianco.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



GOLOSE

BABBI

GOLOSA TOFFEE MOU

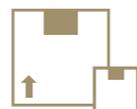
COD. 1.28.0101



Crema fluida con vero caramello al burro come da tradizione.
Colore ambrato e gusto persistente.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



GOLOSE

BABBI



Basi

BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE

BASE NOVOGEL BABBI 75

BASE BABBI LATTE 50 N.E.

BASE DOPPIA PANNA 100 S.A.

BASE BABBI FRUTTA 75 N.E.



INDICE

BABBI

BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE



COD. 1.48.48



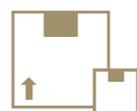
Base ad alta grammatura per la realizzazione di gelati artigianali senza lattosio con un delicato aroma naturale di latte. Ideale per tutti coloro che ricercano l'alta digeribilità e leggerezza senza rinunciare al piacere di un gelato tradizionale. L'utilizzo è possibile con le modalità sia a caldo che a freddo, con la sola aggiunta di acqua e zucchero.



250
DOSAGGIO
G/L



MODALITÀ D'USO:
ACQUA



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Pastorizzazione (85°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



BASI

BABBI

BASE NOVOGEL BABBI 75

COD. 1.48.46



Base a basso dosaggio con versatilità di utilizzo sia con porzionatore che con spatola. L'assenza di aromi e la semplicità di realizzazione ripropongono le caratteristiche del gelato artigianale tradizionale con performance moderne in termini di tenuta, pulizia al palato e grande stabilità in ogni condizione. L'utilizzo può avvenire sia con metodo a caldo che a freddo.



75
DOSAGGIO
G/L



MODALITÀ D'USO:
LATTE



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Pastorizzazione (85°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



kg
1,50
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



[INDICE](#)



[BASIS](#)

BABBI

BASE BABBI LATTE 50 N.E.



COD. 1.48.37



Base senza emulsionanti con ottimi risultati di overrun e struttura.

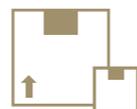
Ricca di fibre vegetali garantisce sempre una perfetta spatolabilità.



50
DOSAGGIO
G/L



MODALITÀ D'USO:
LATTE



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Pastorizzazione (85°C)
- Utilizzo a temperatura ambiente



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



BASI

BABBI

BASE DOPPIA PANNA 100 S.A.

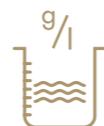


COD. 1.47.27



Eccellenti performance in termini di cremosità e stabilità in vetrina.

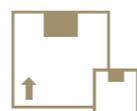
Alto overrun e calda al palato. Possibilità di utilizzo sia a caldo che a freddo. Senza aromi.



100
DOSAGGIO
G/L



MODALITÀ D'USO:
LATTE



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Pastorizzazione (85°C)
- Utilizzo a temperatura ambiente



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



BASI

BABBI

BASE BABBI FRUTTA 75 N.E.



COD. 1.48.38



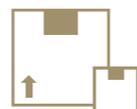
Base senza emulsionanti per la realizzazione di sorbetti spatolabili con un ridotto incorporamento di aria. Permette di avere un colore più intenso ed un sapore accentuato rispetto ad una base con emulsionanti.



75
DOSAGGIO
G/L



MODALITÀ D'USO:
ACQUA



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



BASI

BABBI



Fruttafrutta

FRUTTAFRUTTA LIMONE (CON PEZZI)

FRUTTAFRUTTA ANANAS (CON PEZZI)

FRUTTAFRUTTA FRAGOLA (CON PEZZI)

FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO (CON PEZZI)

FRUTTAFRUTTA MANGO (CON PEZZI)

FRUTTAFRUTTA MELA VERDE (CON PEZZI)

LATTELATTE BANANA

LATTELATTE COCCO



INDICE

BABBI

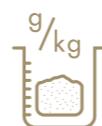
FRUTTAFRUTTA LIMONE (CON PEZZI)



COD. 1.16.06



Nuovo nucleo senza grassi vegetali, olio essenziale naturale, scorzetta di limone finemente grattugiata per un risultato fresco e gradevole.



330
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



MODALITÀ D'USO:
ACQUA



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,25
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE



FRUTTAFRUTTA

BABBI

FRUTTAFRUTTA ANANAS (CON PEZZI)

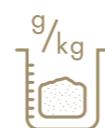


COD. 1.16.03

NEW
FORMULA



Facili, veloci, con frutta di qualità, i Fruttafrutta Babbi si rinnovano nella loro versione con pezzi. La nuova formulazione viene arricchita di frutta liofilizzata per avere sorbetti con minimo il 25% di frutta equivalente. Inoltre, il nucleo stabilizzante non contiene grassi vegetali per un risultato ancora più pulito al gusto senza compromettere cremosità e stabilità.



330
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



MODALITÀ D'USO:
ACQUA



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,25
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



FRUTTAFRUTTA

BABBI

FRUTTAFRUTTA FRAGOLA (CON PEZZI)

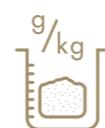


COD. 1.16.05

NEW
FORMULA



Facili, veloci, con frutta di qualità, i Fruttafrutta Babbi si rinnovano nella loro versione con pezzi. La nuova formulazione viene arricchita di frutta liofilizzata per avere sorbetti con minimo il 25% di frutta equivalente. Inoltre, il nucleo stabilizzante non contiene grassi vegetali per un risultato ancora più pulito al gusto senza compromettere cremosità e stabilità.



330
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



MODALITÀ D'USO:
ACQUA



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,25
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



**GUARDA
IL VIDEO**



INDICE



FRUTTAFRUTTA

BABBI

FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO (CON PEZZI)



COD. 1.16.01

NEW
FORMULA



Facili, veloci, con frutta di qualità, i Fruttafrutta Babbi si rinnovano nella loro versione con pezzi. La nuova formulazione viene arricchita di frutta liofilizzata per avere sorbetti con minimo il 25% di frutta equivalente. Inoltre, il nucleo stabilizzante non contiene grassi vegetali per un risultato ancora più pulito al gusto senza compromettere cremosità e stabilità.

 **g/kg**
330
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 MODALITÀ D'USO:
ACQUA

 **8**
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)

 TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente

 **kg**
1,25
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**

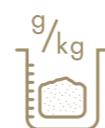
FRUTTAFRUTTA MANGO (CON PEZZI)

COD. 1.15.49

NEW
FORMULA



Facili, veloci, con frutta di qualità, i Fruttafrutta Babbi si rinnovano nella loro versione con pezzi. La nuova formulazione viene arricchita di frutta liofilizzata per avere sorbetti con minimo il 25% di frutta equivalente. Inoltre, il nucleo stabilizzante non contiene grassi vegetali per un risultato ancora più pulito al gusto senza compromettere cremosità e stabilità.



330
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



MODALITÀ D'USO:
ACQUA



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,25
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



FRUTTAFRUTTA

BABBI

FRUTTAFRUTTA MELA VERDE (CON PEZZI)



COD. 1.16.02

NEW
FORMULA



Facili, veloci, con frutta di qualità, i Fruttafrutta Babbi si rinnovano nella loro versione con pezzi. La nuova formulazione viene arricchita di frutta liofilizzata per avere sorbetti con minimo il 25% di frutta equivalente. Inoltre, il nucleo stabilizzante non contiene grassi vegetali per un risultato ancora più pulito al gusto senza compromettere cremosità e stabilità.

 **330**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 MODALITÀ D'USO:
ACQUA

 **8**
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)

 TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente

 **1,25**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



FRUTTAFRUTTA

BABBI

LATTE LATTE BANANA

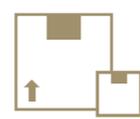


COD. 1.46.91



Miscela completa in polvere, consente di ottenere con metodo a freddo, un gelato cremoso, ricco al gusto di Banana.

 **290**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **8**
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)

 **1,25**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



 MODALITÀ D'USO:
LATTE

 TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente

MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



[GUARDA
IL VIDEO](#)



[INDICE](#)



[FRUTTAFRUTTA](#)

BABBI

LATTE LATTE COCCO



COD. 1.43.39



Miscela completa in polvere, consente di ottenere con metodo a freddo, un gelato cremoso, arricchito con cocco in scaglie e latte di cocco naturale liofilizzato.



290
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



MODALITÀ D'USO:
LATTE



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,25
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE



FRUTTAFRUTTA

BABBI



Linea "One"

PASTA CACAO
SPECIAL "ONE"

PASTA PISTACCHIO
BLEND "ONE"

PASTA
CAFFE' "ONE"

PASTA PISTACCHIO
PURO "ONE"

PASTA CROCCANTINO
AL RHUM "ONE"

PASTA
TORRONCINO "ONE"

PASTA
FRAGOLA "ONE"

PASTA VANIGLIA
SUPREMA "ONE"

PASTA GIANDUIA
TRINACRIA "ONE"

PASTA
ZABAIONE "ONE"

PASTA MANDORLA
RUSTICA "ONE"

VARIEGATO
LAMPONE "ONE"

PASTA
NOCCIOLA "ONE"

VARIEGATO
MARACUJA "ONE"

PASTA NOCCIOLA
SCURA "ONE"

AMARENA FRUTTO
EXTRA "ONE"



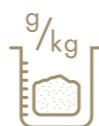
PASTA CACAO SPECIAL "ONE"



COD. 1.23.95



Pasta cacao senza zucchero, ad alto contenuto di cacao selezionato e con vero cioccolato fondente.



100-120
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

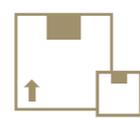
PASTA CAFFÈ' "ONE"

COD. 1.23.75



Pasta aromatizzante al gusto di caffè con estratto naturale di caffè e caffè liofilizzato.

 **50**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **6**
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)

 **1,00**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



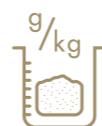
[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)

PASTA CROCCANTINO AL RHUM "ONE"

COD. 1.23.96



Pasta concentrata al gusto di croccantino al rhum con granello di nocciola pralinata.



80-100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

PASTA FRAGOLA "ONE"

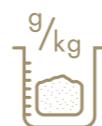


COD. 1.23.78

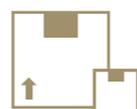
NEW
FORMULA



Pasta concentrata al gusto di fragola.



60-70
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



LINEA "ONE"

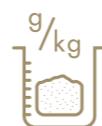
BABBI

PASTA GIANDUIA TRINACRIA "ONE"

COD. 1.23.0115



Pasta alla Gianduia caratterizzata da una nota persistente di nocciola e cacao. Prodotto senza zuccheri aggiunti.



100-120
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

PASTA MANDORLA RUSTICA "ONE"

COD. 1.23.0114



Pasta al gusto di mandorla ottenuta con mandorle tostate e granella di mandorla. Aromatizzata con aroma naturale di mandorle amare. Non contiene zuccheri aggiunti.



80-100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

PASTA NOCCIOLA "ONE"



COD. 1.23.73



Pasta di nocciola in purezza
ottenuta con blend di nocciole
italiane a tostatura media.



80-100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

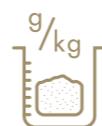
PASTA NOCCIOLA SCURA "ONE"



COD. 1.23.0113



Pasta di nocciola in purezza
ottenuta con blend di nocciole
italiane a tostatura scura.



80-100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



LINEA "ONE"

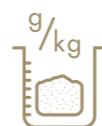
BABBI

PASTA PISTACCHIO BLEND "ONE"

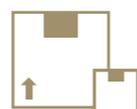
COD. 1.23.0112



Prodotto realizzato utilizzando pistacchi di qualità selezionata come ingrediente principale. Gusto caratteristico di pistacchio tostato. Colore verde.



80-100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



LINEA "ONE"

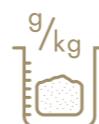
BABBI

PASTA PISTACCHIO PURO "ONE"

COD. 1.23.72



Prodotto in purezza ottenuto miscelando varietà selezionate di pistacchio di Sicilia e Mediterraneo. Sapido, persistente con aroma tipico di pistacchio tostato.
Colore verde.



80-100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

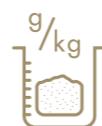
PASTA TORRONCINO "ONE"



COD. 1.23.97



Pasta a base di granella di torrone di mandorla.



80-100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE



LINEA "ONE"

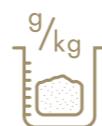
BABBI

PASTA VANIGLIA SUPREMA "ONE"

COD. 1.23.0116



Pasta concentrata a base di estratto naturale e semi di bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar. Non contiene aromi. Il colore è dato da coloranti naturali.



30-50
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



kg
1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

PASTA ZABAIONE "ONE"



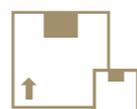
COD. 1.23.77



Pasta a base di Zabaione con note spiccate di Marsala.



80-100
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

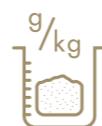
VARIEGATO LAMPONE "ONE"



COD. 1.23.99



Salsa a base di lamponi e succo concentrato di lamponi. Ideale per farcitura e decorazioni.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

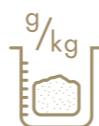
VARIEGATO MARACUJA "ONE"



COD. 1.23.98



Salsa a base di polpa e semi di maracuja. Ideale per farciture e decorazioni.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

AMARENA FRUTTO EXTRA "ONE"

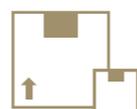
COD. 1.23.0117



Amarene calibrate intere in liquido di governo.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (barattoli)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI



Coni e Cialde

BICCHIERE IN CIALDA PICCOLO

BICCHIERE IN CIALDA MEDIO

CIALDA CROCCANTE + SALVA IGIENE

CIALDONE MEDIO + SALVA IGIENE

BICCHIERE IN CIALDA PICCOLO



COD. 1.01.0177



Nuovo arrivo nella vasta offerta di Coni e Cialde Babbi: il Bicchiere in Cialda. Perfetto contenitore per il Gelato e al tempo stesso elemento che lo va ad arricchire donandogli quel tocco croccante che lo rende ancora più goloso.



67/44
DIAMETRO E
LUNGHEZZA IN MM



198
PEZZI PER
CARTONE



2-3
PORZIONI
DI GELATO

MULTIMEDIA



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



CONI E CIALDE

BABBI

BICCHIERE IN CIALDA MEDIO

COD. 1.01.0178



Nuovo arrivo nella vasta offerta di Coni e Cialde Babbi: il Bicchiere in Cialda. Perfetto contenitore per il Gelato e al tempo stesso elemento che lo va ad arricchire donandogli quel tocco croccante che lo rende ancora più goloso.



69/56
DIAMETRO E
LUNGHEZZA IN MM



165
PEZZI PER
CARTONE



2-3
PORZIONI
DI GELATO

MULTIMEDIA



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



CONI E CIALDE

BABBI

CIALDA CROCCANTE + SALVA IGIENE

COD. 1.01.0169



44/135
DIAMETRO E
LUNGHEZZA IN MM



252
PEZZI PER
CARTONE



2
PORZIONI
DI GELATO

MULTIMEDIA



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE



CONI E CIALDE

BABBI

CIALDONE MEDIO + SALVA IGIENE



COD. 1.01.0171



44/165
DIAMETRO E
LUNGHEZZA IN MM



210
PEZZI PER
CARTONE



3
PORZIONI
DI GELATO

MULTIMEDIA



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE



CONI E CIALDE

BABBI



Prodotti in evidenza

PASTA
BIS-KO'

RISO NATURA STEVIA
VANIGLIA GIALLA

PASTA GIANDUIA
TRINACRIA

MIX WAFFLE,
PANCAKE E CREPES

PASTA
VANIGLIA SUPREMA

MIX CUPCAKE,
CAKE & MUFFIN

PASTA
VANIGLIA PREMIUM

STABIL CREAM
SENZA LATTOSIO

PASTA
FRAGOLA

PRALINATO
ARACHIDI SALATO

VARIEGATO
ZENZERO

BIGNE' BASSINATI
GLUTEN FREE

FROZEN
YOGURT "GRECO"

NOCCIOLE
TRILOBATE TOSTATE



PASTA BIS-KO'



COD. 1.24.90

NEW
FORMULA



Pasta concentrata per la realizzazione del gusto frollino realizzata con latte e tuorlo, dal colore e note aromatiche tipiche del biscotto.

Il basso dosaggio ne permette l'utilizzo sia per le preparazioni di gelateria che di pasticceria.



35-50
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

PASTA GIANDUIA TRINACRIA



COD. 1.23.89



Pasta caratterizzante al gusto di gianduia con intense note di nocciola grazie all'alto contenuto di nocciole tostate selezionate. Adatta per aromatizzare gelati e preparazioni di pasticceria. L'assenza di zuccheri aggiunti ne permette un uso anche ad alto dosaggio.

 **100-120**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **4**
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)

 **3,00**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



[INDICE](#)



[PRODOTTI IN EVIDENZA](#)

BABBI

PASTA VANIGLIA SUPREMA



COD. 1.23.90



Pasta concentrata aromatizzata esclusivamente con l'estratto naturale delle bacche di Vaniglia Bourbon del Madagascar, ottenuto per infusione lenta. Le note floreali e persistenti rendono questa pasta un'eccellenza per la gelateria e pasticceria. Il prodotto non contiene aromi di sintesi ed ha una leggera colorazione giallo naturale.

 **30-50**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **4**
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)

 **3,00**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)



[GUARDA
IL VIDEO](#)

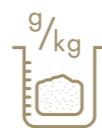
PASTA VANIGLIA PREMIUM



COD. 1.23.91



Pasta concentrata al gusto di vaniglia con delicate note di caramello che la rendono apprezzata da un pubblico molto ampio. Il prodotto contiene anche i semi della vaniglia Bourbon ed è certificato senza estratti alcolici.

 **25**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **4**
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)

 **3,00**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)



[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)

PASTA FRAGOLA



COD. 1.26.01

NEW
FORMULA



Pasta concentrata alla fragola con coloranti certificati Vegan Ok per aromatizzare preparazioni di gelateria e pasticceria. Si consiglia un utilizzo a freddo per preservare la naturalezza del colore.



60-70
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

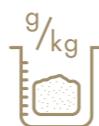
BABBI

VARIEGATO ZENZERO

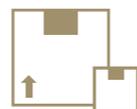
COD. 1.26.37



Variegato fresco e pungente, ricco di croccanti cubetti di zenzero semi-candito. La salsa possiede una tenuta perfetta sul gelato ed è aromatizzata unicamente con vero estratto naturale di zenzero.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (secchielli)



3,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



GUARDA
IL VIDEO



GUARDA
IL VIDEO



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

FROZEN YOGURT "GRECO"



COD. 1.48.41



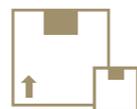
Prodotto completo per realizzare un delizioso gelato soft con tutta l'intensità dello yogurt Greco. Perfetto sia nelle macchine a gravità che in quelle dotate di pompa. Personalizzabile a piacere con aggiunta di yogurt fresco oppure arricchito con topping, variegati o granelle.



240
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



MODALITÀ D'USO:
LATTE



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



1,60
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

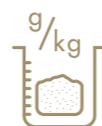
BABBI

RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA

COD. 1.48.40



Base completa per ottenere un gustoso gelato alla vaniglia, ma senza zuccheri aggiunti perché dolcificato con Stevia. Il prodotto può essere realizzato con acqua e quindi certificabile Vegan Ok, ma anche con latte per una cremosità eccezionale.

 **330**
DOSAGGIO
G/KG DI MIX

 **8**
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)

 **1,25**
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)

 MODALITÀ D'USO:
ACQUA

 TEMPERATURE:
- Utilizzo a caldo
(40-65°C)
- Utilizzo a temperatura
ambiente



MULTIMEDIA



[GUARDA
LE RICETTE](#)

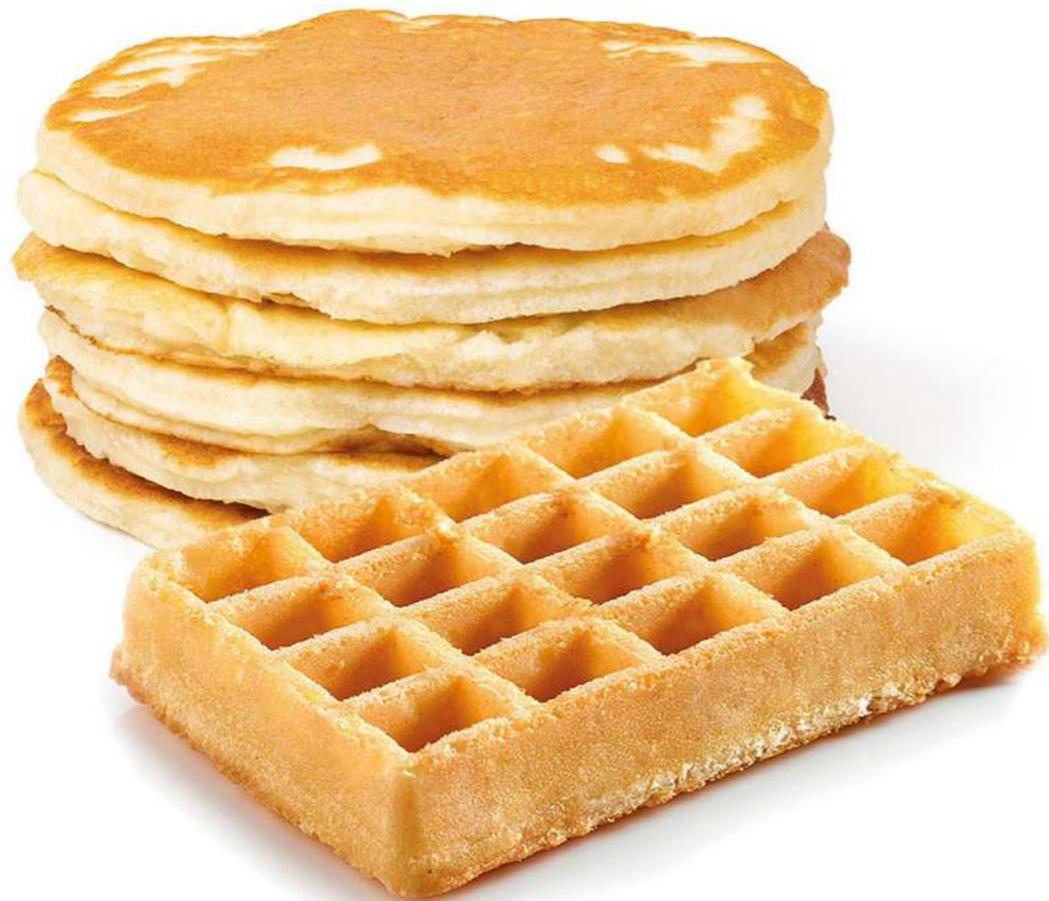


[GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA](#)

MIX WAFFLE, PANCAKE E CREPES



COD. 2.13.0008



Speciale miscela in polvere e senza glutine per realizzare, con un unico prodotto, croccanti Waffle, soffici Pancake o deliziose Crepes. Il grande vantaggio è di poter preparare la miscela in anticipo senza il rischio che addensi. Variando la ricetta è possibile modificare la croccantezza delle preparazioni.



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



kg
2,50
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (KG)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

MIX CUPCAKE, CAKE & MUFFIN

COD. 2.13.0007



Speciale miscela in polvere e senza glutine per realizzare in maniera semplice una base per Muffin e Cake. Il prodotto può essere personalizzato a piacere con l'aggiunta di ingredienti caratterizzanti. Non contiene lattosio.



4
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



kg
2,50
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (KG)



MULTIMEDIA



GUARDA
LE RICETTE



GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

STABIL CREAM SENZA LATTOSIO

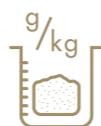


COD. 1.48.31

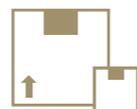
NEW
FORMULA



Prodotto stabilizzante a basso dosaggio e senza lattosio, per realizzare mousses al cucchiaio, bavaresi ed inserti cremosi alla frutta da servire a 2°C / 4°C. Adatto anche per stabilizzare la panna.



20-50
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

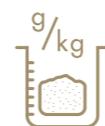
PRALINATO ARACHIDI SALATO

COD. 1.30.0106



Granella di Arachide che viene resa croccante dal processo di pralinatura ed infine salata.

L'equilibrio perfetto tra dolce e sapido la rende idonea in tutte le preparazioni.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



8
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

BIGNE' BASSINATI GLUTEN FREE



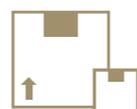
COD. 2.26.12



Croccanti bigné bassinati e senza glutine, possono essere utilizzati sia come decorazione che per donare croccantezza alle preparazioni di gelateria e pasticceria. Perfetti come inclusioni nelle salse anidre.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



1
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



1,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

NOCCIOLE TRILOBATE TOSTATE



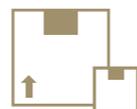
COD. 1.30.17



Nocciole del Piemonte selezionate e tostate.



QB
DOSAGGIO
G/KG DI MIX



6
CONFEZIONI PER
CARTONE (sacchetti)



2,00
PESO NETTO PER
CONFEZIONE (Kg)



MULTIMEDIA



**GUARDA
LE RICETTE**



**GUARDA
LA SCHEDA
TECNICA**



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

Ricette

PASTA PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

1.23.0101



PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Pistacchio Verde di Bronte DOP Babbi cod. 1230101	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Pistacchio Tostato Babbi (13020).

BRONTOLINA

INGREDIENTI

CAKE

Uova.....	550g
Zucchero.....	150g
Latte	80g
Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921.....	600g
Pasta Pistacchio Verde di Bronte Babbi cod. 1230101	150g

FARCITURA

Golosa Krok Pistacchio Babbi cod.12386 q.b.	
Latte	1000g
Panna montata	450g
Crema Pasticcera a freddo Babbi cod. 14832...	400g
Pasta Pistacchio Verde di Bronte Babbi cod. 1230101	200g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire gli stampi per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Farcitura: miscelare in planetaria gli ingredienti e montare 6'-8' fino a struttura liscia e priva di grumi. Montaggio: ricavare 3 dischi dal cake. Disporre un disco di cake, spalmare uno strato sottile di Golosa Krok Pistacchio Babbi e ricoprire con la farcitura. Ripetere per 2 volte. Chiudere con il cake. Ricoprire integralmente la torta con panna montata e granellare totalmente con Granella Grossa di Pistacchio Babbi (cod. 1300102).



PASTA PISTACCHIO SUPREMO

1.24.20



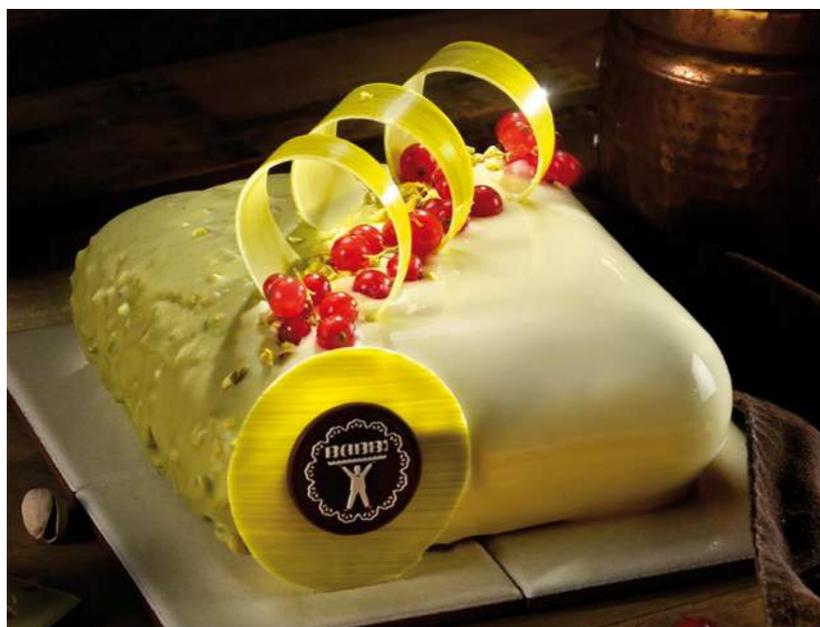
PISTACCHIO PURO SICILIA

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Pistacchio Supremo Babbi cod. 12420.....	400g
Sale (opzionale)	4g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella grossa di Pistacchio Babbi (1300102).



GEMMA

INGREDIENTI

ESTERNO SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Panna fresca	300g
Latte fresco	300g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461	300g
Pasta Pistacchio Supremo Babbi cod. 12420	110g

INTERNO SEMIFREDDO AL BISCOTTO

Panna fresca.....	300g
Latte fresco	300g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461	300g
Pasta Bis-Kò Babbi cod. 12490	45g

PROCEDIMENTO

Preparare in planetaria il semifreddo al biscotto e riempire uno stampo piccolo. Versare sul semifreddo la Golosa Pistacchio Babbi (cod. 12832). Chiudere l'inserto con il bisquit e abbattere. Riempire fino a metà uno stampo grande con il semifreddo pistacchio. Sformare l'inserto abbattuto e inserire. Chiudere lo stampo con il Variegato Biskokrok Babbi (cod.12492) e il bisquit. Abbattere. Glassare con la Copertura Krok Pistacchio Babbi (cod.12388), fare raffreddare e glassare una metà con la Golosa Cioccolato Bianco (cod.12834). Decorare.

PASTA PISTACCHIO SUPREMO NATURALE

1.24.86



PISTACCHIO PURO SICILIA NATURALE

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Pistacchio Supremo Naturale Babbi cod. 12486	400g
Sale (opzionale)	4g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella grossa di Pistacchio Babbi (1300102).

TORTA SMERALDO

INGREDIENTI

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Panna fresca	1000g
Freddy Babbi cod. 12803	320g
Sciroppino Babbi cod. 16001	50g
Pasta Pistacchio Supremo Naturale Babbi cod. 12486	140g

SEMIFREDDO AL PINOLO

Panna fresca	1000g
Freddy Babbi cod. 12803	320g
Sciroppino Babbi cod. 16001	50g
Pasta Pinolo Supremo Babbi cod. 12470	140g

PROCEDIMENTO

Preparare lo stampo e foderarlo con nastro di acetato. Posizionare sul fondo una base di biscuit imbevuta di bagna al rum. Preparare il semifreddo al pistacchio: montare in planetaria tutti gli ingredienti ad esclusione della Pasta Pistacchio Supremo Naturale Babbi che andrà incorporata a montata ultimata. Preparare il semifreddo al pinolo: montare in planetaria tutti gli ingredienti ad esclusione della Pasta Pinolo Supremo Babbi che andrà incorporata a montata ultimata. Assemblare la composizione iniziando con uno strato di semifreddo al pinolo e terminando con uno strato di semifreddo al pistacchio. Livellare la superficie e decorare.



PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE

1.24.19



PISTACCHIO PURO

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi cod. 12419.....	400g
Sale (opzionale)	4g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella fine di Pistacchio Babbi (13015).



DELIZIE DI FROLLA

INGREDIENTI

Latte fresco.....	1000g
Crema Pasticcera a Freddo Babbi cod. 14832.....	400g
Pasta Nocciola Piemonte IGP Babbi cod. 12413.....	150g
Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi cod. 12419.....	150g

PROCEDIMENTO

Mettere sul fondo delle tartellette un variegato Babbi a scelta. Preparare la crema miscelando il latte freddo alla Crema Pasticcera a Freddo Babbi, aromatizzarne metà con la Pasta Nocciola Piemonte IGP Babbi e l'altra metà con la Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi e riempire le tartellette. Ricoprire con Granella di Pistacchi o di Nocciole. Decorare a piacere.

PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE

1.23.25



PISTACCHIO PURO NATURALE

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Pistacchio 100% De Luxe Natuale Babbi cod. 12325	400g
Sale (opzionale)	4g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella fine di Pistacchio Babbi (13015).



ROCK'N' KROK

INGREDIENTI

ESTERNO MOUSSE PISTACCHIO

Panna fresca	1000g
Latte fresco	200g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Pasta Pistacchio De Luxe Naturale Babbi cod.12325	140g

INTERNO MOUSSE VANIGLIA

Panna fresca	1000 g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250 g
Pasta Vaniglia Suprema Babbi cod. 12390	40 g

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria gli ingredienti della mousse alla vaniglia e riempire uno stampo zuccotto piccolo. Spalmare il bisquit con il Variegato Pistacchiokrok Babbi (cod. 12315) e mettere sullo zuccotto. Abbatte. Preparare la mousse al pistacchio e riempire fino a metà uno stampo zuccotto più grande. Sformare l'inserto alla vaniglia abbattuto e inserirlo nello stampo grande. Completare con la mousse al pistacchio e il bisquit sul quale è stato spalmato il Variegato Pistacchiokrok Babbi (cod. 12315). Abbatte. Sformare lo zuccotto, glassare con la Copertura Krok Pistacchio Babbi (cod. 12388) e decorare.



INDICE



PASTE PISTACCHIO

BABBI

PASTA PESTO DI PISTACCHIO

1.39.09



PESTO DI PISTACCHIO

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Pesto di Pistacchio cod. 13909.....	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella fine di Pistacchio Babbi (13015).



MEDITERRANEO

INGREDIENTI

ESTERNO SEMIFREDDO CROCCANTINO AL RHUM	INTERNO SEMIFREDDO PISTACCHIO
Panna fresca.....	Panna fresca.....
1000g	1000g
Freddy Babbi cod.12803.....	Freddy Babbi cod.12803.....
300g	350g
Pasta Croccantino al Rhum Babbi	Pasta Pesto di Pistacchio Babbi
cod.20204.....	cod.13909.....
140g	140g

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria il semifreddo pistacchio e riempire uno stampo piccolo per l'inserto. Chiudere l'inserto con il bisquit sul quale abbiamo prima spalmato uno strato di Variegato Scorzette d'Arancio Babbi (cod. 12371). Abbattere. Preparare in planetaria il semifreddo al croccantino al Rhum e riempire fino a metà uno stampo grande a ciambella. Sformare l'inserto abbattuto e inserire nello stampo grande. Chiudere con altro semifreddo al croccantino, uno strato di Variegato Pistacchiokrok Babbi (cod. 12315) e il bisquit. Abbattere. Sformare e glassare con Glassa Bianca Babbi (cod.14922) e decorare.

PASTA PISTACCHIO BLEND

1.24.18



PISTACCHIO

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Pistacchio Blend Babbi cod. 12418.....	400g
Sale (opzionale)	4g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella grossa di Pistacchio Babbi (1300102).



DRIP CAKE PISTACCHIO (senza lattosio)

INGREDIENTI

CAKE

Mix Cupcake Cake & Muffin Babbi cod 2130007	500g
Olio di semi	135g
Uova intere	275g
Pasta Pistacchio Blend Babbi cod.12418...	100g

FROSTING

Crema vegetale zuccherata.....	1000g
Stabil Cream Babbi cod 14831	250g
Scioppino Babbi cod. 16001	100g
Pasta Pistacchio Blend Babbi cod.12418 ..	150g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire lo stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Frosting: miscelare in planetaria gli ingredienti e montare fino a struttura compatta. Ricavare 3 dischi dal cake. disporre un disco di cake e ricoprire con frosting e Granella Grossa di Pistacchio (cod. 1300102) Ripetere per 2 volte. Chiudere con il cake e ricoprire integralmente la torta con il frosting. Creare colature con la sac à poche utilizzando Golosa Pistacchio Babbi (cod.12832). Decorare a piacere con Granella Fine di Pistacchio Babbi (cod. 13015).

PASTA PESTO DI PISTACCHIO NATURALE

1.23.84



PESTO PISTACCHIO NATURALE

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Pesto di Pistacchio Naturale cod. 12384	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella fine di Pistacchio Babbi (13015).



PISTACCHIO NATURA

INGREDIENTI

SEMIFREDDO PISTACCHIO

Acqua	500g
Riso Natura Base Dessert Babbi cod. 11724	400g
Pasta Pesto di Pistacchio Naturale Babbi cod. 12384	90g

BASE

Granella di Biscotto croccante Babbi cod. 13018	180g
Golosa Pistacchio Babbi cod.12832	200g

PROCEDIMENTO

Inserire l'acetato nel cerchio. Fare una base con il biscotto ricostruito utilizzando Granella di Biscotto Croccante Babbi e Golosa Pistacchio Babbi. Raffreddare. Preparare in planetaria la crema pistacchio e riempire lo stampo. Lisciare e abbattere. Glassare in superficie con Golosa Pistacchio Babbi. Lisciare e decorare.

PASTA NOCCIOLA 100% DE LUXE SCURA

1.23.0109



NOCCIOLA SCURA

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Scura cod. 1.23.0109	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella Grossa di Nocciola del Piemonte IGP Babbi (13003).

NOCCIOLINA

INGREDIENTI

CAKE

Uova	550g
Zucchero.....	150g
Latte	80g
Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921	600g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Scura Babbi cod. 1230109	150g

FARCITURA

Latte	1000g
Panna montata	450g
Crema Pasticcera a Freddo Babbi cod. 14832.....	400g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Scura Babbi cod. 1230109.....	200g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire lo stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Farcitura: miscelare in planetaria gli ingredienti e montare per 6'-8' fino a struttura liscia e priva di grumi. Ricavare 3 dischi dal cake. Disporre un disco di cake, spalmare uno strato sottile di Golosa Krok Gianduia Babbi (cod.12387) e ricoprire con la farcitura. Ripetere per 2 volte. Chiudere con il cake. Ricoprire la torta con panna montata, granellare i bordi e decorare il centro con Golosa Krok Gianduia Babbi (cod.12387).



PASTA NOCCIOLA PIEMONTE IGP

1.24.13



NOCCIOLA IGP

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Nocciola Piemonte IGP cod. 1.23.13	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Nocciola del Piemonte IGP Tostata Extra Babbi (13001).



MOZART

INGREDIENTI

ESTERNO SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA	INTERNO SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO	
Acqua	500g	
Riso Natura Base Dessert Babbi cod. 11724	400g	
Pasta Nocciola IGP Babbi cod. 12413.....	90g	
	Pasta Cacao Special Babbi cod. 12433 ..	90g

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria il semifreddo al cioccolato e riempire uno stampo piccolo. Mettere uno strato di Granella Pralinata di Nocciola Babbi (cod. 22603) lisciare e abbattere. Mettere una base di biscotto vegan in un cerchio grande e riempire con semifreddo alla nocciola. Sformare l'inserto abbattuto e inserire nel cerchio. Lisciare e abbattere. Glassare con Glassa a Specchio al Cioccolato Babbi (cod. 14905) e decorare.

PASTA NOCCIOLA 100% DE LUXE

1.24.12



NOCCIOLA DE LUXE

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Nocciola 100% De Luxe cod.1.24.12.....	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella Fine di Nocciola del Piemonte IGP Babbi (13002).

TARTUFONE

INGREDIENTI

SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA	SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA
Panna fresca500g	Panna fresca.....500g
Freddy Babbi cod.12803.....400g	Freddy Babbi cod.12803400g
Pasta Gianduia Amara Babbi cod. 1241590g	Pasta Nocciola 100% De Luxe Babbi cod. 12412.....90g

PROCEDIMENTO

Preparare il semifreddo alla gianduia: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Preparare il semifreddo alla nocciola: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Preparare un inserto semisferico di semifreddo alla nocciola avendo cura di inserire un piccolo quantitativo di Topping al Caffè Babbi (cod. 13203) all'interno. Indurire in abbattitore. Distribuire il semifreddo alla gianduia in uno stampo per zuccotti ed annegarvi l'inserto di semifreddo alla nocciola. Terminare lo zuccotto con semifreddo alla gianduia e chiudere con un disco di biscuit imbevuto di bagna al caffè. Abbattere la composizione al cuore.



PASTA NOCCIOLA 100% DE LUXE CHIARA

1.23.09



NOCCIOLA DE LUXE CHIARA

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Chiara Babbi cod. 1.23.09	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella Fine di Nocciola del Piemonte IGP Babbi (13002).

GIACOMETTA

INGREDIENTI

ESTERNO MOUSSE NOCCIOLA

Panna fresca	1000g
Latte fresco	200g
Pronto Mousse Babbi cod.14906	250g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Chiara Babbi cod. 12309	140g

INTERNO MOUSSE GIANDUIA

Panna fresca.....	1000g
Latte fresco	200g
Pronto Mousse Babbi cod.14906.....	250g
Pasta Gianduia Amara Babbi cod.12415	120g

PROCEDIMENTO

Tagliare il bisquit al cioccolato con un coppapasta più piccolo del cerchio diametro 16 cm e inserirlo nello stampo. Montare in planetaria tutti gli ingredienti per la mousse gianduia, riempire lo stampo. Livellare e abbattere. Tagliare il bisquit cioccolato con un coppapasta più piccolo di diametro 18 cm e inserirlo nel cerchio diametro 18 cm. Spalmare con Variegato Gianduia con Cereali Babbi (cod. 12829). Montare in planetaria gli ingredienti per la mousse alla nocciola e con la sac a poche formare la camicia della torta. Sformare l'inserto alla gianduia e inserirlo nella torta. Abbattere. Sformare la torta, glassarla con Glassa a Specchio Cioccolato Babbi (cod. 14905) e decorare.



INDICE



PASTE ALLA NOCCIOLA

BABBI

PASTA NOCCIOLA ROMA

1.23.37



NOCCIOLA

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Nocciola Roma Babbi cod. 1.23.37.....	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella Grossa di Nocciola del Piemonte IGP Babbi (13003.)

PRALINÉ

INGREDIENTI

ESTERNO SEMIFREDDO PRALINÉ	INTERNO SEMIFREDDO NOCCIOLA
Panna fresca 1000g	Panna fresca..... 1000g
Freddy Babbi cod.12803350g	Freddy Babbi cod.12803 350g
Pasta Pralinè Babbi cod.12472 140g	Pasta Nocciola Roma Babbi cod. 12337 .. 140g

PROCEDIMENTO

Preparare il semifreddo nocciola in planetaria e riempire uno stampo zuccotto piccolo. Chiudere con uno strato di Granella di Nocciola Pralinata Babbi (cod. 20603) e il bisquit al cioccolato. Abbatte. Preparare il semifreddo Pralinè in planetaria e riempire fino a metà uno stampo zuccotto grande. Sformare l'inserto zuccotto piccolo abbattuto e inserire nello stampo grande. Aggiungere uno strato di Variegato Pralinè (cod. 12437) Babbi e la Granella di Nocciola Pralinata Babbi (cod. 20603), chiudere con il bisquit al cioccolato. Abbatte. Sformare e glassare con Golosa Krok Gianduia Babbi (cod. 12387). Decorare.



PASTA NOCCIOLA ITALIA STABILIZZATA

1.23.0100 / 1.23.0111



NOCCIOLA

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Nocciola Italia stabilizzata cod. 1.23.0100 / 1.23.0111	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta quindi mantecare. Decorare con Granella grossa di Nocciola del Piemonte IGP Babbi (13003).

TORTA ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

BISQUIT AL CACAO

Acqua	200g
Tuorlomio Babbi cod. 12812	300g
Cacao Special 10-12% Babbi cod. 20684	50g
Mix per Pan di Spagna Babbi cod. 14921	450g

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

Panna montata	1000g
Freddy Babbi cod. 12803	330g
Pasta Cacao Special Babbi cod. 12433	130g

SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA

Panna montata	1000g
Freddy Babbi cod. 12803	350g
Pasta Nocciola Italia stabilizzata	130g

PROCEDIMENTO

Bisquit: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Versare su teglia foderata con carta forno uno strato di circa 2 mm di composto. Cuocere in forno a 180°C per circa 8'. Inserto: montare in planetaria la panna con il Freddy e incorporare a mano la pasta Cacao Special Babbi. Riempire uno stampo di altezza 2cm e indurire in abbattitore. Semifreddo alla nocciola: montare in planetaria la panna con il Freddy Babbi e incorporare a mano la Pasta Nocciola Italia Stabilizzata Babbi. Assemblaggio: posizionare sul fondo un disco di biscuit al cacao e spalmare uno strato sottile di Variiegato Bianco Con Riso Soffiato Babbi (cod. 12828). Riempire lo stampo con il semifreddo alla nocciola lasciando lo spazio necessario per l'inserto. Posizionare l'inserto al cioccolato e terminare con il semifreddo alla nocciola. Livellare e indurire in abbattitore. Glassatura artistica: versare nello stesso contenitore la Glassa a Specchio Cioccolato Babbi (cod. 14905) e la Glassa Bianca Babbi (cod. 14922) precedentemente portate a circa 35°-38°C. Sformare la torta e glassare avendo cura di non livellare con la spatola.



ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO

1.48.49



ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO

INGREDIENTI

Acqua calda (65°C)	2000g
Armonia Ecuador y Santo Domingo cod 1.48.49	1640g
Totale	3640g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

SELEZIONE BIANCO BABBI

1.48.18



BIANCO PURO

INGREDIENTI

Acqua calda (65°C)	2400g
Selezione Bianco Babbi cod 1.48.18.....	1600g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.



CIOCCOLATO BIANCO E MELAGRANA

INGREDIENTI

Acqua calda (65°C)	1600g
Latte caldo (65°C)	1000g
Selezione Bianco Babbi cod 1.48.18.....	1000g
Totale.....	3640g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare con Variegare a strati con Variegato Melagrana Babbi (cod. 12634).

SELEZIONE FONDENTE BABBI

1.48.12



SELEZIONE FONDENTE

INGREDIENTI

Acqua calda (65°C)	2000g
Selezione Fondente Babbi cod. 1.48.12.....	1800g
Totale.....	3800g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.



SCORZETTE DARK

INGREDIENTI

Acqua calda (65°C)	2200g
Selezione Fondente Babbi cod. 1.48.12.....	1800g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Variegare a strati con Variegato Arancia con Scorzette Babbi (12371).



INDICE



CIOCCOLATI

BABBI

CIOCCOLATO EXTRA DARK (CON PEZZI)

1.43.16



EXTRA DARK

INGREDIENTI

Acqua calda (65°C)	2300g
Cioccolato Extra Dark (con pezzi) Babbi cod. 1.43.16	1600g
Totale	3900g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.



SELVA NERA

INGREDIENTI

Acqua calda (65°C)	2300g
Cioccolato Extra Dark (con pezzi) Babbi cod. 1.43.16	1600g
Totale	3900g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Variegare a strati con Variegato Lampono Babbi (12630) e scaglie di cioccolato fondente.



INDICE



CIOCCOLATI

BABBI

LATTE LATTE CIOCCOLATO

1.14.87



CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

Latte intero.....	3000g
Lattelatte Cioccolato Babbi cod. 1.14.87.....	1250g
Totale.....	4250g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.



CHOCO-NUT

INGREDIENTI

Latte intero.....	3000g
Lattelatte Cioccolato Babbi cod. 1.14.87.....	1250g
Totale.....	4250g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Variegare a strati con Golosa Krok Cioccolato Latte Babbi (1.23.0110).



INDICE



CIOCCOLATI

BABBI

RISO NATURA CIOCCOLATO

1.17.22



RISO NATURA CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Acqua calda (65°C)	2500g
Riso Natura Cioccolato Babbi cod. 1.17.22	1600g
Totale	4100g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK

1.48.36



RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK

INGREDIENTI

Acqua calda (65°C)	2300g
Riso Natura Cioccolato Extra Dark Babbi cod 1.48.36.....	1650g
Totale.....	3950g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

RISO NATURA STEVIA FONDENTE

1.48.45



FONDENTE STEVIA

INGREDIENTI

Acqua calda (65°C)	2500g
Riso Natura Stevia Fondente Babbi cod. 1.48.45	1600g
Totale.....	4100g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

COPERTURA FONDENTE (IN BOTTONI)

2.16.78



I TRE CIOCCOLATI

INGREDIENTI

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

Latte	250g
Panna	500g
Pronto Mousse Babbi cod. 1.49.06	150g
Copertura Bianca (in bottoni) Babbi cod. 2.06.31	400g

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

Latte	250g
Panna	500g
Pronto Mousse Babbi cod. 1.49.06	150g
Copertura al latte (in bottoni) Babbi cod. 2.06.86	400g

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

Latte	300g
Panna	600g
Pronto Mousse Babbi cod. 1.49.06	125g
Copertura Fondente (in bottoni) Babbi cod. 2.16.78	400g

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato. Scaldare il latte a 65°C e aggiungere il Pronto Mousse. Miscelare al cioccolato fuso in almeno 3 volte. Montare la panna con struttura "semi-montata" e incorporare al composto precedente in almeno 3 volte. Versare nello stampo o contenitore avendo cura di raffreddare ogni strato prima di proseguire con il successivo. Decorare a piacere.

COPERTURA AL LATTE (IN BOTTONI)

2.06.86



I TRE CIOCCOLATI

INGREDIENTI

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

Latte	250g
Panna	500g
Pronto Mousse Babbi cod. 1.49.06	150g
Copertura Bianca (in bottoni) Babbi cod. 2.06.31	400g

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

Latte	250g
Panna	500g
Pronto Mousse Babbi cod. 1.49.06	150g
Copertura al latte (in bottoni) Babbi cod. 2.06.86	400g

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

Latte	300g
Panna	600g
Pronto Mousse Babbi cod. 1.49.06	125g
Copertura Fondente (in bottoni) Babbi cod. 2.16.78	400g

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato. Scaldare il latte a 65°C e aggiungere il Pronto Mousse. Miscelare al cioccolato fuso in almeno 3 volte. Montare la panna con struttura "semi-montata" e incorporare al composto precedente in almeno 3 volte. Versare nello stampo o contenitore avendo cura di raffreddare ogni strato prima di proseguire con il successivo. Decorare a piacere.

COPERTURA BIANCA (IN BOTTONI)

2.06.31



I TRE CIOCCOLATI

INGREDIENTI

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

Latte	250g
Panna	500g
Pronto Mousse Babbi cod. 1.49.06	150g
Copertura Bianca (in bottoni) Babbi cod. 2.06.31	400g

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

Latte	250g
Panna	500g
Pronto Mousse Babbi cod. 1.49.06	150g
Copertura al latte (in bottoni) Babbi cod. 2.06.86	400g

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

Latte	300g
Panna	600g
Pronto Mousse Babbi cod. 1.49.06	125g
Copertura Fondente (in bottoni) Babbi cod. 2.16.78	400g

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato. Scaldare il latte a 65°C e aggiungere il Pronto Mousse. Miscelare al cioccolato fuso in almeno 3 volte. Montare la panna con struttura "semi-montata" e incorporare al composto precedente in almeno 3 volte. Versare nello stampo o contenitore avendo cura di raffreddare ogni strato prima di proseguire con il successivo. Decorare a piacere.

GOLOSA KROK CIOCCOLATO LATTE

1.23.0110



ARACHIDE

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Arachide Suprema Babbi cod.12327.....	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Variiegare a strati con Golosa Krok Cioccolato Latte Babbi (cod.1230110) e Pralinato Arachidi Salato Babbi (cod.1300106).

SALENTINA

INGREDIENTI

CREPES

Mix Waffel, Pancake e Crepes Babbi cod. 2130008	500g
Acqua	1000g
Uova	120g
Burro fuso	30g

FARCITURA

Latte	1000g
Crema Pasticcera a Freddo Babbi cod. 1.48.42....	400g
Panna montata	300g

PROCEDIMENTO

Per le Crepes: Versare tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con frusta "a foglia" fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi. Cuocere in piastra preriscaldata a 250°-300°C. Montare in planetaria la crema pasticcera miscelando la Crema Pasticcera a Freddo Babbi con il latte per 4-6 minuti, fino a consistenza compatta e lucida. Incorporare la panna montata e conservare in frigorifero. Alternare strati realizzati con crepes, Golosa Krok Cioccolato Latte Babbi (cod. 1.23.0110) e crema pasticcera (almeno 5 strati, terminando con la crepe). Decorare con panna montata, fili di Golosa Cioccolato al Latte Babbi (cod.1.23.94) e Pralinato Arachidi Salato Babbi (cod.1300106).



INDICE



GOLOSE

BABBI

GOLOSA CLASSICA

1.28.22



CIOCCOGOLOSA

INGREDIENTI

CAKE AL CACAO

Turlomio Babbi cod 12812 350g
Acqua 250g
Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921 600g
Cacao Speciale 10/12 Babbi cod. 20684..... 70g

FARCITURA

Panna..... 1000g
Mascarpone..... 250g
Pronto Mousse Babbi cod 14906 250g
Scioppino Babbi cod 16001 60g
Pasta Gianduia Trinacria Babbi cod. 12389 200g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire uno stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Farcitura: montare in planetaria la panna con il Pronto Mousse Babbi e il mascarpone. Aggiungere la pasta Gianduia Trinacria Babbi (se la consistenza è troppo solida per via della temperatura ambiente, riscaldare leggermente a bagnomaria o microonde) e lo Scioppino Babbi. Ricavare 3 dischi dal cake. Disporre un disco di cake e ricoprire con la farcitura Gianduia. Ripetere per due volte, chiudere con il cake. Ricoprire la torta con la stessa farcitura, lisciare e granellare i bordi con la Granella Fine di Nocciola Piemonte IGP Babbi (cod.13002). Decorare con ciuffi di farcitura e colare al centro la Golosa Classica Babbi (cod. 12822).



INDICE



GOLOSE

BABBI

GOLOSA CIOCCOLATO BIANCO

1.28.34



SALTED CARAMEL

INGREDIENTI

Latte intero (50°C)	3000g
LatteLatte Salted Caramel Babbi cod. 14821	1250g
Totale	3250g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Estrarre il gelato formando uno strato piano, raffreddare in abbattitore per qualche minuto. Colare uno strato (circa 1cm) di Golosa Cioccolato Bianco Babbi (cod. 12834) ed abbattere il tutto fino al raggiungimento della consistenza desiderata.



LAMPONE

INGREDIENTI

Base bianca	3700g
Pasta Lampone Babbi cod. 12618	300g
Totale	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Estrarre il gelato formando uno strato piano, raffreddare in abbattitore per qualche minuto. Colare uno strato uniforme (circa 1cm) di Golosa Cioccolato Bianco Babbi (cod. 12834) ed abbattere il tutto fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

GOLOSA CIOCCOLATO LATTE

1.23.94



BOMBETTA GIANDUIA

INGREDIENTI

SEMIFREDDO DOLCEZZA DI LATTE

Panna fresca 1kg
Freddy Babbi cod. 12803 330g
Pasta Dolcezza di Latte Babbi cod.12335 200g

SEMIFREDDO ARACHIDE

Panna fresca 1000g
Freddy Babbi cod.12803 350g
Pasta Arachide Suprema Babbi cod. 12327 120g

PROCEDIMENTO

Preparare un inserto di semifreddo Dolcezza di Latte mescolando in planetaria tutti gli ingredienti ad esclusione della pasta Dolcezza di Latte Babbi che verrà incorporata a montata ultimata. Riempire uno stampo a semisfera piccolo di silicone e metterlo in abbattitore fino a completo indurimento. Preparare il semifreddo al gusto Arachide mescolando in planetaria tutti gli ingredienti ad esclusione della Pasta Arachide Babbi che verrà incorporata a montata ultimata. Riempire lo stampo a semisfera con il prodotto ottenuto e posizionare al centro l'inserto di Dolcezza di Latte precedentemente abbattuto, livellare e terminare con uno strato sottile di biscuit al cacao. Mettere in abbattitore e fare indurire al cuore. Glassare con Cioccolato Latte Babbi (cod.12394)

GOLOSA FONDENTE

1.28.33



COCO NOIR

INGREDIENTI

Base bianca.....	3650g
Pasta Cocco Babbi cod. 12602.....	350g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Estrarre il gelato formando uno strato piano, raffreddare in abbattitore per qualche minuto. Colare uno strato uniforme (circa 1cm) di Golosa Fondente Babbi (cod. 12833) ed abbattere il tutto fino al raggiungimento della consistenza desiderata.



DOPO LE OTTO

INGREDIENTI

SEMIFREDDO ALLA MENTA

Panna fresca	300g
Latte fresco	300g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461	300g
Pasta Menta Verde Babbi cod. 12402	60g

INSERTI E DECORAZIONI

Golosa Fondente Babbi cod. 12833	q.b.
Granella di Nocciola Pralinata Babbi cod. 20603...	q.b.
Copertura Extra Dark & Stracciatella Fondente Babbi cod. 13147	q.b.

PROCEDIMENTO

Preparare il semifreddo alla menta montando in planetaria tutti gli ingredienti. Mettere la Granella di Nocciola Pralinata Babbi e la Golosa Fondente Babbi sul fondo del bicchierino. Aggiungere uno strato di semifreddo alla menta. Aggiungere un altro strato di Granella di Nocciola Pralinata Babbi, Golosa Fondente Babbi e semifreddo alla menta completando il bicchierino. Abbattere e decorare con fili di Copertura Extra Dark & Stracciatella Fondente Babbi.

GOLOSA NOCCIOLATTE

1.28.27



WHITE SPECULOOS

INGREDIENTI

Latte intero caldo 60°	2000g
Golosa Nocciolatte Babbi cod.12827	2000g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Variiegare a strati con Variiegato Biscotto Speculoos Babbi (cod. 12381).

BOMBETTA NOCCIOLATTE

INGREDIENTI

SEMIFREDDO DOLCEZZA DI LATTE		SEMIFREDDO ARACHIDE	
Panna fresca	1000g	Panna fresca	1000g
Freddy Babbi cod. 12803	330g	Freddy Babbi cod. 12803	350g
Pasta Caffè Special Babbi cod. 12403	200g	Pasta Mandorla Suprema Babbi cod.12333	120g

PROCEDIMENTO

Preparare un inserto di semifreddo al caffè mescolando in planetaria tutti gli ingredienti ad esclusione della Pasta Caffè Special Babbi che verrà incorporata a montata ultimata. Riempire uno stampo a semisfera piccolo di silicone e metterlo in abbattitore fino a completo indurimento. Preparare il semifreddo mandorla mescolando in planetaria tutti gli ingredienti ad esclusione della Pasta Mandorla Suprema Babbi che verrà incorporata a montata ultimata. Riempire lo stampo a semisfera con il prodotto ottenuto e posizionare al centro l'inserto di caffè precedentemente abbattuto, livellare e terminare con uno strato sottile di biscuit al cacao. Mettere in abbattitore e fare indurire al cuore. Glassare con Golosa Nocciolatte Babbi e decorare a piacere.



GOLOSA TOFFEE MOU

1.28.0101



BIANCO MOU

INGREDIENTI

Base bianca.....	3860g
Base Fior di Panna Babbi cod. 12328	100g
Fiocco 10/12 Babbi cod. 10304.....	40g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Estrarre il gelato formando uno strato piano, raffreddare in abbattitore per qualche minuto. Colare uno strato uniforme (circa 1 cm) di Golosa Toffee Mou Babbi (cod. 1280101) ed abbattere il tutto fino al raggiungimento della consistenza desiderata.



INVERNO A BRUGES

INGREDIENTI

SEMIFREDDO BISCOTTO SPECULOOS

Panna fresca	1000g
Freddy Babbi cod.12803	300g
Pasta Biscotto Speculoos Babbi cod. 12382..	100g
Granella di Biscotto Croccante Babbi cod. 13018	120g

BASE TORTA

Granella di Biscotto Croccante Babbi cod. 13018.....	180g
Golosa Toffee Mou Babbi cod. 1280101	200g

PROCEDIMENTO

Rivestire con l'acetato i bordi di uno stampo. Preparare la base con la Granella di Biscotto Croccante Babbi e la Golosa Toffee Mou Babbi e foderare la base dello stampo. Raffreddare. Preparare il semifreddo al biscotto Speculoos in planetaria, riempire lo stampo. Lisciare e abbattere. Glassare in superficie con il Variegato Speculoos Babbi (cod.12381) e decorare.

GOLOSA GIANDUIA

1.28.30



SCIÖGLIEVOLEZZA

INGREDIENTI

Latte intero (60°C).....	2000g
Golosa Gianduia Babbi (cod. 12830).....	2000g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Estrarre il gelato formando uno strato piano, raffreddare in abbattitore per qualche minuto. Colare uno strato uniforme (circa 1cm) di Golosa Gianduia Babbi (cod. 12830) ed abbattere il tutto fino al raggiungimento della consistenza desiderata.



CREMINO

INGREDIENTI

Base bianca.....	3680g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Babbi (cod. 12412).....	320g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Estrarre il gelato formando uno strato piano, raffreddare in abbattitore per qualche minuto. Colare uno strato uniforme (circa 1cm) di Golosa Gianduia Babbi (cod. 12830) ed abbattere il tutto fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

GOLOSA KROK GIANDUIA

1.23.87



PRALINÉ

INGREDIENTI

ESTERNO SEMIFREDDO PRALINÉ

Panna fresca 1000g
Freddy Babbi cod.12803 350g
Pasta Pralinè Babbi cod.12472 140g

INTERNO SEMIFREDDO NOCCIOLA

Panna fresca 1000g
Freddy Babbi cod.12803 350g
Pasta Nocciola Roma Babbi cod. 12337 .. 140g

PROCEDIMENTO

Preparare il semifreddo nocciola in planetaria e riempire uno stampo zuccotto piccolo. Chiudere con uno strato di Granella di Nocciola Pralinata Babbi (cod. 20603) e il bisquit al cioccolato. Abbatte. Preparare il semifreddo Pralinè in planetaria e riempire fino a metà uno stampo zuccotto grande. Sformare l'inserto zuccotto piccolo abbattuto e inserire nello stampo grande. Aggiungere uno strato di Variiegato Pralinè (cod. 12437) Babbi e la Granella di Nocciola Pralinata Babbi (cod. 20603), chiudere con il bisquit al cioccolato. Abbatte. Sformare e glassare con Golosa Krok Gianduia Babbi (cod. 12387). Decorare.

NOCCIOLINA

INGREDIENTI

CAKE

Uova 550g
Zucchero 150g
Latte 80g
Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921 600g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Scura Babbi
cod. 1230109 150g

FARCITURA

Latte 1000g
Panna montata 450g
Crema Pasticcera a Freddo Babbi
cod. 14832 400g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Scura Babbi
cod. 1230109 200g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire lo stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Farcitura: miscelare in planetaria gli ingredienti e montare per 6'-8' fino a struttura liscia e priva di grumi. Ricavare 3 dischi dal cake. Disporre un disco di cake, spalmare uno strato sottile di Golosa Krok Gianduia Babbi (cod.12387) e ricoprire con la farcitura. Ripetere per 2 volte. Chiudere con il cake. Ricoprire la torta con panna montata, granellare i bordi e decorare il centro con Golosa Krok Gianduia Babbi (cod.12387).



INDICE



GOLOSE

BABBI

GOLOSA PISTACCHIO

1.28.32



MASCARPONE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

Base bianca.....	3800g
Mascarpone 40/50 Babbi cod.11369.....	200g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Estrarre il gelato formando uno strato piano, raffreddare in abbattitore per qualche minuto. Colare uno strato uniforme (circa 1cm) di Golosa Pistacchio Babbi (cod. 12832) ed abbattere il tutto fino al raggiungimento della consistenza desiderata.



DRIP CAKE PISTACCHIO (senza lattosio)

INGREDIENTI

CAKE

Mix Cupcake Cake & Muffin Babbi cod 2130007	500g
Olio di semi	135g
Uova intere	275g
Pasta Pistacchio Blend Babbi cod.12418...	100g

FROSTING

Crema vegetale zuccherata.....	1000g
Stabil Cream Babbi cod 14831	250g
Sciroppino Babbi cod. 16001	100g
Pasta Pistacchio Blend Babbi cod.12418 ..	150g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire lo stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Frosting: miscelare in planetaria gli ingredienti e montare fino a struttura compatta. Ricavare 3 dischi dal cake. disporre un disco di cake e ricoprire con frosting e Granella Grossa di Pistacchio Babbi (cod. 1300102). Ripetere per 2 volte. Chiudere con il cake e ricoprire integralmente la torta con il frosting. Creare colature con la sac à poche utilizzando Golosa Pistacchio Babbi (cod.12832). Decorare a piacere con Granella Fine di Pistacchio Babbi (cod. 13015).



INDICE



GOLOSE

BABBI

GOLOSA KROK PISTACCHIO

1.23.86



BRONTOLINA

INGREDIENTI

CAKE

Uova550g
Zucchero.....150g
Latte80g
Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921600g
Pasta Pistacchio Verde di Bronte Babbi
cod. 1230101150g

FARCITURA

Golosa Krok Pistacchio Babbi cod.12386 q.b.
Latte 1000g
Panna montata450g
Crema Pasticcera a Freddo Babbi cod. 14832 .. 400g
Pasta Pistacchio Verde di Bronte Dop Babbi
cod. 1230101 200g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire uno stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Farcitura: miscelare in planetaria gli ingredienti e montare 6'-8' fino a struttura liscia e priva di grumi. Montaggio: ricavare 3 dischi dal cake. Disporre un disco di cake, spalmare uno strato sottile di Golosa Krok Pistacchio Babbi e ricoprire con la farcitura. Ripetere per 2 volte. Chiudere con il cake. Ricoprire integralmente la torta con panna montata e granellare totalmente con Granella Grossa di Pistacchio Babbi (cod. 1300102).

BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE

1.48.48



BASE BABBI 250 C/F LACTOSE FREE

INGREDIENTI

Acqua	1000g
Base Babbi 250 C/F Lactose Free cod. 14848	250g
Zucchero	250g
Totale.....	1500g

PROCEDIMENTO

A freddo: preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare.
A caldo: pastorizzare la miscela secondo programma ed eventualmente lasciare maturare per 8 - 12 ore prima di mantecare.

BASE NOVOGEL BABBI 75

1.48.46



BASE NOVOGEL BABBI 75

INGREDIENTI

Latte intero.....	1000g
Base Novogel Babbi 75 cod. 14846	75g
Zucchero	250g
Totale.....	1325g

PROCEDIMENTO

A freddo: preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare.
A caldo: pastorizzare la miscela secondo programma ed eventualmente lasciare maturare per 8 - 12 ore prima di mantecare.



BASE NOVOGEL BABBI 75

INGREDIENTI

Latte intero.....	1000g
Panna	190g
Latte in polvere scremato.....	45g
Base Novogel Babbi 75 cod. 14846	75g
Zucchero	220g
Detrosio.....	20g
Totale.....	1550g

PROCEDIMENTO

A freddo: preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare.
A caldo: pastorizzare la miscela secondo programma ed eventualmente lasciare maturare per 8 - 12 ore prima di mantecare.

BASE DOPPIA PANNA 100 S.A.

1.47.27



BASE DOPPIA PANNA 100 S.A.

INGREDIENTI

Latte intero.....	1000g
Panna	100g
Latte in polvere scremato.....	60g
Base Doppia Panna 100 S.A. cod. 14727	100g
Zucchero	210g
Detrosio.....	35g
Totale.....	1505g

PROCEDIMENTO

A freddo: preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare.
A caldo: pastorizzare la miscela secondo programma ed eventualmente lasciare maturare per 8 - 12 ore prima di mantecare.

BASE DOPPIA PANNA 100 S.A.

INGREDIENTI

Latte intero.....	1000g
Base Doppia Panna 100 S.A. cod. 14727	100g
Zucchero	230g
Totale.....	1330g

PROCEDIMENTO

A freddo: preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare.
A caldo: pastorizzare la miscela secondo programma ed eventualmente lasciare maturare per 8 - 12 ore prima di mantecare.

BASE BABBI LATTE 50 N.E.

1.48.37



BASE BABBI LATTE 50 N.E.

INGREDIENTI

Latte intero.....	1000g
Panna	200g
Latte in polvere scremato.....	50g
Base Babbi Latte 50 N.E. cod. 14837	50g
Zucchero	215g
Detrosio.....	65g
Totale.....	1580g

PROCEDIMENTO

A freddo: preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare.
A caldo: pastorizzare la miscela secondo programma mantecare.

BASE BABBI FRUTTA 75 N.E.

1.48.38



BASE BABBI FRUTTA 75 N.E.

INGREDIENTI

Acqua	340g
Frutta	400g
Base Babbi Frutta 75 N.E. cod. 14838	50g
Zucchero	210g
Totale.....	1000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare.



BASE BABBI FRUTTA 75 N.E.

INGREDIENTI

Acqua	680g
Pasta concentrata	70g
Base Babbi Frutta 75 N.E. cod. 14838	50g
Zucchero	200g
Totale.....	1000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare.

FRUTTAFRUTTA LIMONE (CON PEZZI)

1.16.06



LIMONE

INGREDIENTI

Acqua	2500g
Fruttafrutta Limone (con pezzi) Babbi cod. 11606	1250g
Totale.....	3750g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

FRUTTAFRUTTA ANANAS (CON PEZZI)

1.16.03



ANANAS

INGREDIENTI

Acqua calda (50°C)	2500g
Fruttafrutta Ananas (con pezzi) Babbi cod. 11603	1250g
Totale	3750g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

SMOOTHIE ARANCIO

INGREDIENTI

Estratto di carote	200g
Ghiaccio	200g
Fruttafrutta Ananas (con pezzi) Babbi cod. 11603	160g
Foglie di basilico	n°5
Totale	560g

PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti in un blender e frullare fino a consistenza desiderata. Decorare a piacere e servire.



FRUTTAFRUTTA FRUTTI DI BOSCO (CON PEZZI)

1.16.01



FRUTTI DI BOSCO

INGREDIENTI

Acqua calda (50°C)	2500g
Fruttafrutta Frutti di Bosco (con pezzi) Babbi cod. 11601	1250g
Totale	3750g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

SMOOTHIE ROSA

INGREDIENTI

Bevanda vegetale	200g
Ghiaccio	200g
Fruttafrutta Frutti di Bosco (con pezzi) Babbi cod. 11601	50g
Lattelite Cocco Babbi cod. 14339	110g
Pepe.....	4g
Totale	564g

PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti in un blender e frullare fino a consistenza desiderata. Decorare a piacere e servire.



FRUTTAFRUTTA FRAGOLA (CON PEZZI)

1.16.05



FRAGOLA

INGREDIENTI

Acqua calda (50°C)	2500g
Fruttafrutta Fragola (con pezzi) Babbi cod. 11605	1250g
Totale	3750g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.



SMOOTHIE ROSSO

INGREDIENTI

Succo di pomodoro	200g
Ghiaccio	200g
Fruttafrutta Fragola (con pezzi) Babbi cod. 11605	160g
Estratto di zenzero	20g
Totale	580g

PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti in un blender e frullare fino a consistenza desiderata. Decorare a piacere e servire.

FRUTTAFRUTTA MELA VERDE (CON PEZZI)

1.16.02



MELA VERDE

INGREDIENTI

Acqua calda (50°C)	2500g
Fruttafrutta Mela Verde (con pezzi) Babbi cod. 11602	1250g
Totale	3750g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

SMOOTHIE VERDE

INGREDIENTI

Ghiaccio	200g
Fruttafrutta Mela Verde (con pezzi) Babbi cod. 11602	110g
Fruttafrutta Kiwi Babbi cod. 11513	50g
Totale	560g

PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti in un blender e frullare fino a consistenza desiderata. Decorare a piacere e servire.



INDICE



FRUTTAFRUTTA

BABBI

FRUTTAFRUTTA MANGO (CON PEZZI)

1.15.49



MANGO

INGREDIENTI

Acqua calda (50°C)	2500g
Fruttafrutta Mango (con pezzi) Babbi cod. 11549	1250g
Totale	3750g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

SMOOTHIE GIALLO

INGREDIENTI

Succo di Lime.....	150g
Acqua	50g
Ghiaccio	200g
Fruttafrutta Mango (con pezzi) Babbi cod. 11549	80g
Fruttafrutta Maracuja Babbi cod. 11532	80g
Totale	560g

PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti in un blender e frullare fino a consistenza desiderata. Decorare a piacere e servire.



LATTE LATTE COCCO

1.43.39



COCCO

INGREDIENTI

Latte intero.....	3000g
Lattelatte Cocco Babbi cod. 14339.....	1250g
Totale.....	4250g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

SMOOTHIE ROSA

INGREDIENTI

Bevanda vegetale.....	200g
Ghiaccio	200g
Fruttafrutta Frutti di Bosco (con pezzi) Babbi cod. 11601	50g
Lattelatte Cocco Babbi cod. 14339.....	110g
Pepe nero macinato.....	4g
Totale.....	564g

PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti in un blender e frullare fino a consistenza desiderata. Decorare a piacere e servire.



LATTE LATTE BANANA

1.46.91



BANANA

INGREDIENTI

Latte intero.....	3000g
Lattelatte Banana Babbi cod. 14691	1250g
Totale.....	4250g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.



SMOOTHIE VIOLA

INGREDIENTI

Bevanda vegetale.....	200g
Ghiaccio	200g
Lattelatte Banana Babbi cod. 14691	50g
Fruttafrutta Mirtillo Babbi cod. 11531	110g
Foglie di menta	n° 5
Totale.....	560g

PROCEDIMENTO

Inserire tutti gli ingredienti in un blender e frullare fino a consistenza desiderata. Decorare a piacere e servire.

PASTA CACAO SPECIAL "ONE"

1.23.95



MOUSSE NOCCIOLA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MOUSSE NOCCIOLA

Latte300g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906250g
Pasta Nocciola "One" Babbi
cod. 12373130g
Panna fresca700g

MOUSSE CIOCCOLATO

Latte300g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906250g
Pasta Cacao Special "One" Babbi
cod. 12395130g
Panna fresca700g

PROCEDIMENTO

Preparare le due mousse montando tutti i relativi ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura semi-montata. Versare nello stampo o contenitore scelto alternando le due mousse. Decorare a piacere.



SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

Acqua500g
Riso Natura Base Dessert Babbi cod. 11724400g
Pasta Cacao Special "One" Babbi cod. 12395120g

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Decorare a piacere.



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

PASTA CAFFÈ "ONE"

1.23.75



SEMIFREDDO AL CAFFÈ

INGREDIENTI

Latte	200g
Panna fresca	200g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461	200g
Pasta Caffè "One" Babbi cod. 12375	40g

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Decorare a piacere.



SEMIFREDDO VEGANO AL CAFFÈ

INGREDIENTI

Acqua	500g
Riso Natura Base Dessert Babbi cod. 11724	400g
Pasta Caffè "One" Babbi cod. 12375	70g

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Decorare a piacere.



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

PASTA CROCCANTINO AL RHUM "ONE"

1.23.96



SEMIFREDDO AL CROCCANTINO AL RHUM

INGREDIENTI

Latte.....	200g
Panna fresca.....	200g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461.....	200g
Pasta Croccantino al Rhum "One" Babbi cod. 12396.....	70g

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Decorare a piacere.



SEMIFREDDO VEGANO CROCCANTINO E AMARENA

INGREDIENTI

Acqua.....	500g
Riso Natura Base Dessert Babbi cod. 11724.....	400g
Pasta Croccantino al Rhum "One" Babbi cod. 12396.....	100g
Amarena Frutto Extra "One" Babbi cod. 1230117.....	qb

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Decorare con Amarena Frutto Extra "One" Babbi e decorazioni a piacere.

PASTA FRAGOLA "ONE"

1.23.78



SEMIFREDDO FRAGOLA

INGREDIENTI

Latte.....	200g
Panna fresca.....	200g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461.....	200g
Pasta Fragola "One" Babbi cod. 12378.....	30g

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Glassare con Glassa Trasparente Fragola Babbi (cod. 14902). Decorare a piacere.



SEMIFREDDO FRAGOLA VEGANO

INGREDIENTI

Acqua.....	250g
Riso Natura Base Dessert Babbi cod. 11724.....	200g
Pasta Fragola "One" Babbi cod. 12378.....	25g

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Glassare con Glassa Trasparente Fragola Babbi (cod. 14902). Decorare a piacere.

PASTA GIANDUIA TRINACRIA "ONE"

1.23.0115



CIOCCOGOLOSA

INGREDIENTI

CAKE AL CACAO

Turlomio Babbi cod. 12812	350g
Acqua	250g
Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921	600g
Cacao Special 10-12% Babbi cod. 20684	70g

FARCITURA

Panna	1000g
Mascarpone	250g
Pronto Mousse Babbi cod 14906	250g
Scioppino Babbi cod 16001	60g
Pasta Gianduia Trinacria "One" Babbi cod. 1230115	200g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire uno stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Farcitura: montare in planetaria la panna con il Pronto Mousse Babbi e il mascarpone. Aggiungere la pasta Gianduia Trinacria Babbi (se la consistenza è troppo solida per via della temperatura ambiente, riscaldare leggermente a bagnomaria o microonde) e lo Scioppino Babbi. Ricavare 3 dischi dal cake. Disporre un disco di cake e ricoprire con la farcitura Gianduia. Ripetere per due volte, chiudere con il cake. Ricoprire la torta con la stessa farcitura, lisciare e granellare i bordi con la Granella Fine di Nocciola Piemonte IGP Babbi (cod.13002). Decorare con ciuffi di farcitura e colare al centro la Golosa Classica Babbi (cod. 12822).

PASTA MANDORLA RUSTICA "ONE"

1.23.0114



SEMIFREDDO MANDORLA

INGREDIENTI

Latte.....	200g
Panna fresca.....	200g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461.....	200g
Pasta Mandorla Rustica "One" Babbi cod. 1230114.....	60g

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto, alternando con strati di Amarena Frutto Extra "One" Babbi (cod.1230117). Decorare a piacere.



SEMIFREDDO MANDORLA VEGANO

INGREDIENTI

Acqua.....	250g
Riso Natura Base Dessert Babbi cod. 11724.....	200g
Pasta Mandorla Rustica "One" Babbi cod. 1230114.....	40g

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Decorare a piacere.

PASTA NOCCIOLA "ONE"

1.23.73



MOUSSE NOCCIOLA E CIOCCOLATO

INGREDIENTI

MOUSSE NOCCIOLA

Latte300g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906250g
Pasta Nocciola "One" Babbi cod. 12373 130g
Panna fresca700g

MOUSSE CIOCCOLATO

Latte300g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906250g
Pasta Cacao Special "One" Babbi cod. 12395... 130g
Panna fresca700g

PROCEDIMENTO

Preparare le due mousse montando tutti i relativi ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura semi-montata. Versare nello stampo o contenitore scelto alternando le due mousse. Decorare a piacere.

GIACOMETTA

INGREDIENTI

ESTERNO MOUSSE NOCCIOLA

Panna fresca1000g
Latte fresco200g
Pronto Mousse Babbi cod.14906250g
Pasta Nocciola "One" Babbi
cod. 12373140g

INTERNO MOUSSE GIANDUIA

Panna fresca1000g
Latte fresco200g
Pronto Mousse Babbi cod.14906250g
Pasta Gianduia Trinacria "One" Babbi
cod.1230115150g

PROCEDIMENTO

Tagliare il bisquit al cioccolato con un coppapasta più piccolo del cerchio diametro 16 cm e inserirlo nello stampo. Montare in planetaria tutti gli ingredienti per la mousse gianduia, riempire lo stampo. Livellare e abbattere. Tagliare il bisquit cioccolato con un coppapasta più piccolo di diametro 18 cm e inserirlo nel cerchio diametro 18 cm. Spalmare con Variegato Gianduia con Cereali Babbi (cod. 12829). Montare in planetaria gli ingredienti per la mousse alla nocciola e con la sac a poche formare la camicia della torta. Sformare l'inserto alla gianduia e inserirlo nella torta. Abbattere. Sformare la torta, glassarla con Glassa a Specchio Cioccolato Babbi (cod. 14905) e decorare.



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

PASTA NOCCIOLA SCURA "ONE"

1.23.0113



NOCCIOLINA

INGREDIENTI

CAKE

Uova550g
Zucchero.....150g
Latte80g
Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921600g
Pasta Nocciola Scura "One" Babbi
cod. 1230113150g

FARCITURA

Latte1000g
Panna montata450g
Crema Pasticcera a Freddo Babbi
cod. 14832.....400g
Pasta Nocciola Scura "One" Babbi
cod. 1230113.....200g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire lo stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Farcitura: miscelare in planetaria gli ingredienti e montare per 6'-8' fino a struttura liscia e priva di grumi. Ricavare 3 dischi dal cake. Disporre un disco di cake, spalmare uno strato sottile di Golosa Krok Gianduia Babbi (cod.12387) e ricoprire con la farcitura. Ripetere per 2 volte. Chiudere con il cake. Ricoprire la torta con panna montata, granellare i bordi e decorare il centro con Golosa Krok Gianduia Babbi (cod.12387).



FROLLA CON CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

Latte fresco1000g
Crema Pasticcera a Freddo Babbi cod. 14832350g
Pasta Nocciola Scura "One" Babbi cod. 1230113150g

PROCEDIMENTO

Mettere sul fondo delle tartellette un variegato Babbi a scelta. Preparare la crema miscelando il latte alla Crema Pasticcera a Freddo Babbi, aromatizzare con la Pasta Nocciola Scura "One" Babbi e riempire le tartellette. Decorare a piacere.



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

PASTA PISTACCHIO BLEND "ONE"

1.23.0112



SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E VANIGLIA

INGREDIENTI

VANIGLIA

Latte	200g
Panna fresca	200g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461	200g
Pasta Vaniglia Suprema "One" Babbi cod.1230116	20g

PISTACCHIO

Latte	200g
Panna fresca	200g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461	200g
Pasta Pistacchio Blend "One" Babbi cod. 1230112	70g

PROCEDIMENTO

Preparare i due semifreddi montando i relativi ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto, alternando strati di semifreddo al Pistacchio e semifreddo alla Vaniglia. Decorare a piacere.



DRIP CAKE PISTACCHIO (senza lattosio)

INGREDIENTI

CAKE

Mix Cupcake Cake & Muffin Babbi cod. 2130007	500g
Olio di semi	135g
Uova intere	275g
Pasta Pistacchio Blend "One" Babbi cod.1230112	100g

FROSTING

Crema vegetale zuccherata	1000g
Stabil Cream Senza Lattosio Babbi cod. 14831	250g
Scioppino Babbi cod. 16001	100g
Pasta Pistacchio Blend "One" Babbi cod. 1230112	150g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire lo stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Frosting: miscelare in planetaria gli ingredienti e montare fino a struttura compatta. Ricavare 3 dischi dal cake. disporre un disco di cake e ricoprire con frosting e Granella Grossa di Pistacchio (cod. 1300102). Ripetere per 2 volte. Chiudere con il cake e ricoprire integralmente la torta con il frosting. Creare colature con la sac à poche utilizzando Golosa Pistacchio Babbi (cod.12832). Decorare a piacere con Granella Fine di Pistacchio Babbi (cod. 13015).

PASTA PISTACCHIO PURO "ONE"

1.23.72



SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

Latte	200g
Panna fresca	200g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461	200g
Pasta Pistacchio Puro "One" Babbi cod. 12372	70g

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Decorare a piacere.



PANNA COTTA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

Latte	300g
Panna fresca	700g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	200g
Pasta Pistacchio Puro "One" Babbi cod. 12372	120g

PROCEDIMENTO

Scaldare il latte a 65° C, aggiungere Il Pronto Mousse Babbi facendolo sciogliere. Aggiungere la Pasta Pistacchio Puro "One" Babbi e la panna e mescolare bene. Riempire lo stampo o il contenitore scelto, mettere in frigorifero per 1-2 ore. Decorare a piacere.

PASTA TORRONCINO "ONE"

1.23.97



SEMIFREDDO AL TORRONCINO E PISTACCHIO

INGREDIENTI

TORRONCINO

Latte200g
Panna fresca200g
Montante per Semifreddi Babbi
cod. 11461200g
Pasta Torroncino "One" Babbi
cod. 1239770g

PISTACCHIO

Latte200g
Panna fresca200g
Montante per Semifreddi Babbi
cod. 11461200g
Pasta Pistacchio Puro "One" Babbi
cod.1237270g

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire il contenitore scelto, alternando semifreddo al Pistacchio e semifreddo al Torroncino. Decorare a piacere.



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

INGREDIENTI

Latte 200g
Panna fresca 200g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461 200g
Pasta Torroncino "One" Babbi cod. 12397 70g

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Decorare a piacere.

PASTA VANIGLIA SUPREMA "ONE"

1.23.0116



SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E VANIGLIA

INGREDIENTI

VANIGLIA

Latte200g
Panna fresca200g
Montante per Semifreddi Babbi
cod. 11461200g
Pasta Vaniglia Suprema "One" Babbi
cod.123011620g

PISTACCHIO

Latte200g
Panna fresca200g
Montante per Semifreddi Babbi
cod. 11461200g
Pasta Pistacchio Blend "One" Babbi
cod. 123011270g

PROCEDIMENTO

Preparare i due semifreddi montando i relativi ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire il contenitore scelto, alternando strati di semifreddo al Pistacchio e semifreddo alla Vaniglia. Decorare a piacere.



ROCK'N' KROK

INGREDIENTI

ESTERNO MOUSSE PISTACCHIO

Panna fresca1000g
Latte fresco200g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906250g
Pasta Pistacchio Puro "One" Babbi
cod.12372140g

INTERNO MOUSSE VANIGLIA

Panna fresca1000 g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906250 g
Pasta Vaniglia Suprema "One" Babbi
cod. 123011640 g

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria gli ingredienti della mousse alla vaniglia e riempire uno stampo zuccotto piccolo. Spalmare il biscuit con il Variegato Pistacchiokrok Babbi (cod. 12315) e mettere sullo zuccotto. Abbatte. Preparare la mousse al pistacchio e riempire fino a metà uno stampo zuccotto più grande. Sformare l'inserto alla vaniglia abbattuto e inserirlo nello stampo grande. Completare con la mousse al pistacchio e il biscuit sul quale è stato spalmato il Variegato Pistacchiokrok Babbi (cod. 12315). Abbatte. Sformare lo zuccotto, glassare con la Copertura Krok Pistacchio Babbi (cod. 12388) e decorare.



INDICE



LINEA "ONE"

BABBI

PASTA ZABAIONE "ONE"

1.23.77



TIRAMISÙ

INGREDIENTI

CREMA TIRAMISÙ

Panna fresca 1000g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906 250g
Pasta Zabaione "One" Babbi
cod.12377 140g

BAGNA AL CAFFÈ

Acqua..... 750g
Zucchero 200g
Pasta Caffè "One" Babbi cod. 12375 50g

PROCEDIMENTO

Preparare la crema Tiramisù montando i relativi ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire il contenitore scelto, alternando strati di crema Tiramisù a strati di bisquit inbevuto nella bagna al caffè. Decorare a piacere.

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E ZABAIONE

INGREDIENTI

SEMIFREDDO ZABAIONE

Latte 200g
Panna fresca 200g
Montante per Semifreddi Babbi
cod. 11461 200g
Pasta Zabaione "One" Babbi
cod.12377 70g

SEMIFREDDO PISTACCHIO

Latte 200g
Panna fresca 200g
Montante per Semifreddi Babbi
cod. 11461 200g
Pasta Pistacchio Blend "One" Babbi
cod. 1230112 70g

PROCEDIMENTO

Preparare i due semifreddi montando i relativi ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire il contenitore scelto, alternando strati di semifreddo al Pistacchio e semifreddo allo Zabaione. Decorare a piacere.



VARIEGATO LAMPONE "ONE"

1.23.99



CHEESECAKE CON SALSA AL LAMPONE

INGREDIENTI

Panna fresca.....	1l
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Quark 50 Babbi cod. 14830	80g
Variegato Lampone "One" Babbi cod. 12399	qb

PROCEDIMENTO

Stendere sulla base di biscotto uno strato di Variegato Lampone "One" Babbi e raffreddare. Preparare la crema Cheesecake: montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura semi-montata. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Completare in superficie con Variegato Lampone "One" Babbi e decorare a piacere.

VAIREGATO MARACUJA "ONE"

1.23.98



MOUSSE YOGURT E MARACUJA

INGREDIENTI

Panna fresca.....	1l
Pronto Mousse Babbi cod. 14906.....	250g
Yoghito 30 Babbi cod. 10338.....	60g
Variegato Maracuja "One" Babbi cod.12398.....	qb

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura semi-montata. Versare nello stampo o contenitore scelto. Completare con Variegato Maracuja "One" Babbi e altre decorazioni a piacere.



SEMIFREDDO YOGURT CON SALSA MARACUJA

INGREDIENTI

Latte.....	200g
Panna fresca.....	200g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461.....	200g
Yoghito 30 Babbi cod. 10338.....	20g
Variegato Maracuja "One" Babbi cod.12398.....	qb

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Completare con Variegato Maracuja "One" Babbi (cod.12398) e decorazioni a piacere.

AMARENA FRUTTO EXTRA "ONE"

1.23.0117



SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO E AMARENA

INGREDIENTI

Latte.....	200g
Panna fresca.....	200g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461.....	200g
Pasta Cacao Special "One" Babbi cod. 12395.....	80g
Amarena Frutto Extra "One" Babbi cod. 1230117.....	qb

PROCEDIMENTO

Montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura compatta. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Decorare con Amarena Frutto Extra "One" Babbi e decorazioni a piacere.



AMERICANA

INGREDIENTI

Panna fresca.....	1l
Pronto Mousse Babbi cod. 14906.....	250g
Quark 50 Babbi cod. 14830.....	80g
Variegato Lampone "One" Babbi cod. 12399.....	qb
Amarena Frutto Extra "One" Babbi cod. 1230117.....	qb

PROCEDIMENTO

Stendere sulla base di biscotto uno strato di Variegato Lampone "One" Babbi e raffreddare. Preparare la crema Cheesecake: montare tutti gli ingredienti in planetaria o con uno sbattitore elettrico, fino a struttura semi-montata. Trasferire in sac à poche e riempire lo stampo o contenitore scelto. Completare in superficie con Variegato Lampone "One" Babbi e decorare con Amarene Frutto Extra "One" Babbi.

PASTA BIS-KO'

1.24.90



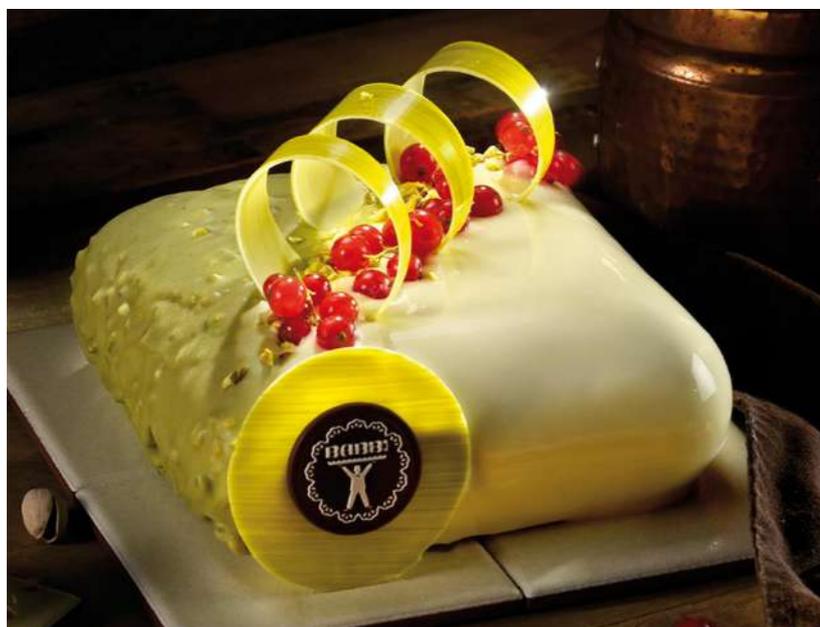
BISCOKROK

INGREDIENTI

Base bianca.....	3700g
Pasta Bis-Kò Babbi (cod. 12490).....	150g
Panna fresca 35%	150g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Variiegare a strati con Variiegato Biscokrok Babbi (cod. 12492). Decorare con Frollini Biscokrok Babbi (cod. 13014).



GEMMA

INGREDIENTI

ESTERNO SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

Panna fresca	300g
Latte fresco	300g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461	300g
Pasta Pistacchio Supremo Babbi cod. 12420	110g

INTERNO SEMIFREDDO AL BISCOTTO

Panna fresca	300g
Latte fresco	300g
Montante per Semifreddi Babbi cod. 11461	300g
Pasta Bis-Kò Babbi cod. 12490	45g

PROCEDIMENTO

Preparare in planetaria il semifreddo al biscotto e riempire uno stampo piccolo. Versare sul semifreddo la Golosa Pistacchio Babbi (cod. 12832). Chiudere l'inserto con il bisquit e abbattere. Riempire fino a metà uno stampo grande con il semifreddo pistacchio. Sformare l'inserto abbattuto e inserire. Chiudere lo stampo con il Variiegato Biscokrok Babbi (cod. 12492) e il bisquit. Abbattere. Glassare con la Copertura Krok Pistacchio Babbi (cod. 12388), fare raffreddare e glassare una metà con la Golosa Cioccolato Bianco (cod. 12834). Decorare.



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

PASTA GIANDUIA TRINACRIA

1.23.89



SCIOGLIEVOLEZZA

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Gianduia Trinacria Babbi cod. 1.23.89.....	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Estrarre il gelato formando uno strato piano, raffreddare in abbattitore per qualche minuto. Colare uno strato uniforme (circa 1cm) di Golosa Gianduia Babbi (cod. 12830) ed abbattere il tutto fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

CIOCCOGOLOSA

INGREDIENTI

CAKE AL CACAO

Turlomio Babbi cod 12812	350g
Acqua	250g
Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921	600g
Cacao Special 10-12% Babbi cod. 20684.....	70g

FARCITURA

Panna.....	1000g
Mascarpone.....	250g
Pronto Mousse Babbi cod 14906	250g
Scioppino Babbi cod 16001.....	60g
Pasta Gianduia Trinacria Babbi cod. 12389	200g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire lo stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Farcitura: montare in planetaria la panna con il Pronto Mousse Babbi e il mascarpone. Aggiungere la pasta Gianduia Trinacria Babbi (se la consistenza è troppo solida per via della temperatura ambiente, riscaldare leggermente a bagnomaria o microonde) e lo Scioppino Babbi. Chiudere con il cake. Ricoprire la torta con la stessa farcitura, lisciare e granellare i bordi con la Granella Fine Nocciola del Piemonte IGP Babbi (cod.13002). Decorare con ciuffi di farcitura e colare al centro la Golosa Classica Babbi (cod. 12822).



PASTA VANIGLIA SUPREMA

1.23.90



SINFONIA D'AGRUMI

INGREDIENTI

Base bianca.....	700g
Latte intero.....	700g
Base per Gelato Caldo Babbi cod. 14303.....	600g
Pasta Vaniglia Suprema Babbi cod. 12390.....	100g
Totale.....	2100g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

ROCK'N' KROK

INGREDIENTI

ESTERNO MOUSSE PISTACCHIO

Panna fresca	1000g
Latte fresco	200g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250g
Pasta Pistacchio De Luxe Naturale Babbi cod.12325	140g

INTERNO MOUSSE VANIGLIA

Panna fresca	1000 g
Pronto Mousse Babbi cod. 14906	250 g
Pasta Vaniglia Suprema Babbi cod. 12390	40 g

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria gli ingredienti della mousse alla vaniglia e riempire uno stampo zuccotto piccolo. Spalmare il biscuit con il Variegato Pistacchiokrok Babbi (cod. 12315) e mettere sullo zuccotto. Abbatte. Preparare la mousse al pistacchio e riempire fino a metà uno stampo zuccotto più grande. Sformare l'inserto alla vaniglia abbattuto e inserirlo nello stampo grande. Completare con la mousse al pistacchio e il biscuit sul quale è stato spalmato il Variegato Pistacchiokrok Babbi (cod. 12315). Abbatte. Sformare lo zuccotto, glassare con la Copertura Krok Pistacchio Babbi (cod. 12388) e decorare.



PASTA VANIGLIA PREMIUM

1.23.91



LEMON PIE

INGREDIENTI

Base bianca.....	3800g
Pasta Vaniglia Premium Babbi cod. 12391	150g
Pasta Bis-Kò Babbi cod. 12490.....	50g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Variiegare a strati con Variiegato Lemonkrok Babbi (cod. 12370).

CUOR D'AMARENA

INGREDIENTI

ESTERNO BAVARESE VANIGLIA

Panna fresca	1000g
Pronto Mousse Babbi cod.14906	250g
Pasta Vaniglia Premium Babbi cod. 12391 ..	40g

INTERNO MOUSSE PISTACCHIO

Panna fresca.....	1000g
Latte fresco	200g
Pronto Mousse Babbi cod.14906.....	250g
Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi cod.12419.....	140g

PROCEDIMENTO

Montare in planetaria la mousse al pistacchio e inserire un primo strato nello stampo a ciambella più piccolo. Scolare le amarene frutto e inserirle sullo strato di mousse pistacchio. Riempire lo stampo con la mousse al pistacchio e chiuderlo con il bisquit. Abbatere. Preparare la bavarese alla vaniglia in planetaria e riempire poco meno della metà dello stampo a ciambella grande. Sformare l'inserto al pistacchio e inserirlo nello stampo grande. Completare con uno strato di Pralinato Mix di Macadamia Babbi (cod.13007), uno strato di Variiegato Amarena Babbi (cod. 12603) e il bisquit. Abbatere. Sformare la ciambella dallo stampo, glassare con la Glassa Trasparente Amarena Babbi (cod. 14923) e decorare.



PASTA FRAGOLA

1.26.01



FRAGOLA

INGREDIENTI

Acqua	2400g
Zucchero	750g
Pasta Fragola Babbi cod. 12601	250g
Base Frutta Special 50 Babbi cod. 14813	125g
Detrosio.....	55g
Totale.....	3380g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

NOCCIOLE TRILOBATE TOSTATE

1.30.17



NOCCIOLINA

INGREDIENTI

CAKE

Uova	550g
Zucchero.....	150g
Latte	80g
Mix Pan di Spagna Babbi cod. 14921	600g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Scura Babbi cod. 1230109	150g

FARCITURA

Latte	1000g
Panna montata	450g
Crema Pasticcera a Freddo Babbi cod. 14832.....	400g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Scura Babbi cod. 1230109.....	200g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire lo stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Farcitura: miscelare in planetaria gli ingredienti e montare per 6'-8' fino a struttura liscia e priva di grumi. Ricavare 3 dischi dal cake. Disporre un disco di cake, spalmare uno strato sottile di Golosa Krok Gianduia Babbi (cod.12387) e ricoprire con la farcitura. Ripetere per 2 volte. Chiudere con il cake. Ricoprire la torta con panna montata, granellare i bordi con Nocciole Trilobate Tostate Babbi (cod. 13017) e decorare il centro con Golosa Krok Gianduia Babbi (cod.12387).



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

BIGNÈ BASSINATI GLUTEN FREE

2.26.12



ZUCCOTTO GOLOSO

INGREDIENTI

SEMIFREDDO TORRONCINO

Panna300g
Latte300g
Montante per Semifreddi Babbi
cod.11461300g
Pasta Torroncino Babbi cod. 20203120g

SEMIFREDDO ZABAIONE

Panna300g
Latte300g
Montante per Semifreddi Babbi
cod.11461300g
Pasta Zabaione Roma Babbi cod 13919 ...120g

INSERTO GOLOSA

Golosa Cioccolato Latte Babbi Cod 12394

PROCEDIMENTO

Colare in uno stampo a calotta piccolo (monoporzione) la Golosa Cioccolato Latte Babbi in purezza e abbattere. Preparare il semifreddo Zabaione montando in planetaria gli ingredienti e riempire per metà uno stampo zuccotto piccolo. Inserire l'inserto di Golosa precedentemente abbattuto, terminare col semifreddo zabaione e chiudere con il bisquit. Abbattere. Preparare il semifreddo Torroncino e riempire a metà uno stampo zuccotto grande, inserire l'inserto Zabaione e Golosa abbattuto precedentemente, finire con il semifreddo al torroncino, livellare e chiudere con uno strato sottile di bisquit spalmato con Variiegato Gianduia con Cereali Babbi (cod. 12829). Abbattere, sformare e glassare con Copertura Gigante al Latte Babbi (cod. 12425), decorare con Bigné Bassinati Gluten Free Babbi (cod. 22612).



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

PRALINATO ARACHIDI SALATO

1.30.0106



ARACHIDE

INGREDIENTI

Base bianca.....	3600g
Pasta Arachide Suprema Babbi cod.12327.....	400g
Totale.....	4000g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, quindi mantecare. Variiegare a strati con Golosa Krok Cioccolato Latte Babbi (cod.1230110) e Pralinato Arachidi Salato Babbi (cod.1300106).

SALENTINA

INGREDIENTI

CREPES

Mix Waffle Pancake e Crepes Babbi cod. 2130008	500g
Acqua	1000g
Uova	120g
Burro fuso	30g

FARCITURA

Latte	1000g
Crema Pasticcera a Freddo Babbi cod. 1.48.42....	400g
Panna montata	300g

PROCEDIMENTO

Per le Crepes: versare tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con frusta "a foglia" fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi. Cuocere in piastra preriscaldata a 250°-300°C. Montare in planetaria la crema pasticcera miscelando la Crema Pasticcera a Freddo Babbi con il latte per 4-6 minuti, fino a consistenza compatta e lucida. Incorporare la panna montata e conservare in frigorifero. Alternare strati realizzati con crepes, Golosa Krok Cioccolato Latte Babbi (cod. 1.23.0110) e crema pasticcera (almeno 5 strati, terminando con la crepe). Decorare con panna montata, fili di Golosa Cioccolato Latte Babbi (cod.1.23.94) e Pralinato Arachidi Salato Babbi (cod.1300106).



MIX WAFFLE, PANCAKE E CREPES

2.13.0008



SALENTINA

INGREDIENTI

CREPES

Mix Waffle, Pancake e Crepes Babbi
cod. 2130008 500g
Acqua 1000g
Uova 120g
Burro fuso 30g

FARCITURA

Latte 1000g
Crema Pasticcera a Freddo Babbi cod. 1.48.42.... 400g
Panna montata 300g

PROCEDIMENTO

Per le Crepes: Versare tutti gli ingredienti in planetaria e miscelare con frusta "a foglia" fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi. Cuocere in piastra preriscaldata a 250°-300°C. Montare in planetaria la crema pasticcera miscelando la Crema Pasticcera a Freddo Babbi con il latte per 4-6 minuti, fino a consistenza compatta e lucida. Incorporare la panna montata e conservare in frigorifero. Alternare strati realizzati con crepes, Golosa Krok Cioccolato Latte Babbi (cod. 1.23.0110) e crema pasticcera (almeno 5 strati, terminando con la crepe). Decorare con panna montata, fili di Golosa Cioccolato Latte Babbi (cod.1.23.94) e Pralinato Arachidi Salato Babbi (cod.1300106).



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

MIX CUPCAKE, CAKE & MUFFIN

2.13.0007



DRIP CAKE PISTACCHIO (senza lattosio)

INGREDIENTI

CAKE

Mix Cupcake Cake & Muffin Babbi
cod 2130007500g
Olio di semi135g
Uova intere275g
Pasta Pistacchio Blend Babbi cod.12418...100g

FROSTING

Crema vegetale zuccherata..... 1000g
Stabil Cream Babbi cod 14831250g
Scioppino Babbi cod. 16001 100g
Pasta Pistacchio Blend Babbi cod.12418 .. 150g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire lo stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Frosting: miscelare in planetaria gli ingredienti e montare fino a struttura compatta. Ricavare 3 dischi dal cake. disporre un disco di cake e ricoprire con frosting e Granella Grossa di Pistacchio (cod. 1300102). Ripetere per 2 volte. Chiudere con il cake e ricoprire integralmente la torta con il frosting. Creare colature con la sac à poche utilizzando Golosa Pistacchio Babbi (cod.12832). Decorare a piacere con Granella Fine di Pistacchio Babbi (cod. 13015).



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

RISO NATURA STEVIA VANIGLIA GIALLA

1.48.40



VANIGLIA GIALLA

INGREDIENTI

Acqua	2500g
Riso Natura Stevia Vaniglia Gialla Babbi cod. 14840	1250g
Totale	3750g

PROCEDIMENTO

Preparare il gelato secondo ricetta, lasciare riposare 15' quindi mantecare. Decorare a piacere.

FROZEN YOGURT “GRECO”

1.48.41



YOGURT GRECO

INGREDIENTI

Frozen Yogurt “Greco” Babbi cod. 14841 1,6 kg
Latte 5 l

PROCEDIMENTO

Miscelare una confezione di Frozen Yogurt “Greco” Babbi con il latte, versare nella macchina Gelato Soft.



INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

STABIL CREAM SENZA LATTOSIO

1.48.31



DRIP CAKE PISTACCHIO (senza lattosio)

INGREDIENTI

CAKE

Mix Cupcake Cake & Muffin Babbi
cod 2130007500g
Olio di semi135g
Uova intere275g
Pasta Pistacchio Blend Babbi cod.12418...100g

FROSTING

Crema vegetale zuccherata..... 1000g
Stabil Cream Senza Lattosio Babbi
cod 14831250g
Scioppino Babbi cod. 16001 100g
Pasta Pistacchio Blend Babbi cod.12418 .. 150g

PROCEDIMENTO

Cake: montare in planetaria tutti gli ingredienti. Riempire lo stampo per 3/4 e cuocere in forno a 170°C per 25'-30'. Frosting: miscelare in planetaria gli ingredienti e montare fino a struttura compatta. Ricavare 3 dischi dal cake. disporre un disco di cake e ricoprire con frosting e Granella Grossa di Pistacchio (cod. 1300102). Ripetere per 2 volte. Chiudere con il cake e ricoprire integralmente la torta con il frosting. Creare colature con la sac à poche utilizzando Golosa Pistacchio Babbi (cod.12832). Decorare a piacere con Granella Fine di Pistacchio Babbi (cod. 13015).



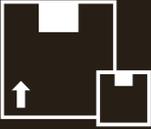
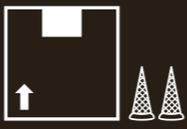
INDICE



PRODOTTI IN EVIDENZA

BABBI

LEGENDA

	Confezioni per cartone		Pezzi per confezione		Diametro e lunghezza in mm
	Peso netto per confezione in kg		Dosaggio di mix in g/kg		Dosaggio g/l: acqua / latte
	Modalità d'uso: con acqua o con latte		Porzioni di gelato		Prodotto certificato "VEGANOK"
	Prodotto senza glutine inserito nel "Prontuario degli Alimenti" 2021 dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia)		Novità Prodotto 2021		Senza lattosio
	Prodotto senza glutine		Nuova formulazione		Utilizzo a temperatura ambiente
			Nuova denominazione		Utilizzo a caldo (40 – 65°C)
			Nuovo formato		Pastorizzazione (85°C)



BABBI SRL

Via Caduti di Via Fani, 80 - 47032 Bertinoro (FC) - Italy Tel. +39 0543 448598 - Fax +39 0543 449010 - info@babbi.it
Reg. Imprese di FC, C.F. e P.IVA 04149040406 R.E.A. 331799 Capitale Sociale € 10.000.000,00 i.v.



Azienda con Sistema di Gestione per la Qualità
UNI EN ISO 9001:2008 - CERTIFICATO CSQA N. 6.000



www.babbi.com