

TIRAMISÙ

La confezione contiene: 100 g di preparato in polvere per gelato (due bustine da 50 g), 70 g di pasta Tiramisù (due bustine da 35 g).

Cosa si deve aggiungere: 400 ml di latte intero, 100 ml di panna fresca e 30 g di zucchero.

Preparazione:

Versare le due bustine* di preparato in polvere in un recipiente di adeguata capacità, aggiungere 30g di zucchero e 200 ml di latte (preferibilmente caldo). Mescolare con una frusta fino ad ottenere una miscela omogenea. Aggiungere il contenuto delle due bustine di pasta Tiramisù, continuando a mescolare, unire il latte rimanente (freddo) e la panna.

Versare la miscela ottenuta nel cestello della gelatiera ed avviare la mantecazione. Dopo 20-30 minuti ** il vostro gelato sarà pronto. Potete decorarlo a piacere con pan di spagna o biscotti savoiardi imbevuti di caffè, oppure con chicchi di caffè ricoperti di cioccolato.



NOCCIOLA

La confezione contiene: 100 g di preparato in polvere per gelato (due bustine da 50 g), 70 g di pasta nocciola (due bustine da 35 g).

Cosa si deve aggiungere: 500 ml di latte intero e 60 g di zucchero.

Preparazione:

Versare le due bustine* di preparato in polvere in un recipiente di adeguata capacità, aggiungere 60 g di zucchero e 250 ml di latte (preferibilmente caldo). Mescolare con una frusta fino ad ottenere una miscela omogenea. Aggiungere il contenuto delle due bustine di pasta nocciola, continuando a mescolare, unire il latte rimanente (freddo). Versare la miscela ottenuta nel cestello della gelatiera ed avviare la mantecazione. Dopo 20-30 minuti** il vostro gelato sarà pronto. Potete decorarlo a piacere con nocciole intere o con granella di nocciola.



CAFFÈ

La confezione contiene: 100 g di preparato in polvere per gelato (due bustine da 50 g), 70 g di crema caffè (due bustine da 35 g).

Cosa si deve aggiungere: 400 ml di latte intero e 150 ml di panna.

Preparazione:

Versare le due bustine* di preparato in polvere in un recipiente, aggiungere 200 ml di latte (preferibilmente caldo). Mescolare con una frusta fino ad ottenere una miscela omogenea. Aggiungere il contenuto delle due bustine di crema caffè, continuando a mescolare, unire il latte rimanente (freddo) e la panna. Versare la miscela ottenuta nel cestello della gelatiera ed avviare la mantecazione.

Dopo 20-30 minuti** il vostro gelato sarà pronto per essere gustato. Se desiderate un gelato con un gusto più marcato di caffè potete aggiungere un caffè espresso caldo insieme ai 200 ml di latte caldo. A piacere potete decorare con qualche chicco di caffè.



Gelato D'autore nasce dall'esperienza Babbi di oltre 50 anni nel settore della Pasticceria e della Gelateria Artigianale. Con **Gelato D'autore** potrete ottenere in casa vostra in pochi minuti un gelato artigianale di qualità, sano, genuino, senza grassi vegetali idrogenati aggiunti che non avrà nulla da invidiare a quello delle migliori Gelaterie Artigianali!



BABBI S.r.l.
Via Caduti di Via Fani, 80
47032 Bertinoro (FC) - Italy
Tel: ++39 0543/448598
Fax: ++39 0543/449010

www.babbi.it
info@babbi.it

CIOCCOLATO

La confezione contiene:

170 g di preparato in polvere per gelato (quattro bustine).

Cosa si deve aggiungere:

400 ml di latte intero, 100 ml di panna fresca e 30 g di zucchero.

Preparazione:

Versare le quattro** bustine di preparato in polvere in un recipiente di adeguata capacità, aggiungere lo zucchero e 200 ml di latte (preferibilmente caldo). Mescolare con una frusta fino ad ottenere una miscela omogenea, unire il latte rimanente (freddo) e la panna. Versare la miscela ottenuta nel cestello della gelatiera ed avviare la mantecazione. Dopo 20-30 minuti il vostro gelato sarà pronto per essere gustato. A piacere, mentre si sta ultimando la mantecazione, potete aggiungere scaglie di cioccolato.



CREMA VANIGLIA

La confezione contiene:

100 g di preparato in polvere per gelato (due bustine da 50 g), 70 g di crema vaniglia (due bustine da 35 g)

Cosa si deve aggiungere:

400 ml di latte intero, 100 ml di panna fresca e 30 g di zucchero.

Preparazione:

Versare le due bustine** di preparato in polvere in un recipiente di adeguata capacità, aggiungere lo zucchero e 200 ml di latte (preferibilmente caldo). Mescolare con una frusta fino ad ottenere una miscela omogenea. Aggiungere il contenuto delle due bustine di crema vaniglia, continuando a mescolare, unire il latte rimanente (freddo) e la panna. Versare la miscela ottenuta nel cestello della gelatiera ed avviare la mantecazione. Dopo 20-30 minuti il vostro gelato sarà pronto per essere gustato. Decorare a piacere con qualche cialda o biscotto prima di servire.



FIOR DI PANNA

La confezione contiene:

170 g di preparato in polvere per gelato (quattro bustine).

Cosa si deve aggiungere:

450 ml di latte intero e 100 ml di panna fresca.

Preparazione:

Versare le quattro bustine* di preparato in polvere in un recipiente ed aggiungere 250 ml di latte (preferibilmente caldo). Mescolare con una frusta fino ad ottenere una miscela omogenea, unire il latte rimanente (freddo) e la panna fresca. Versare la miscela ottenuta nel cestello della gelatiera ed avviare la mantecazione. Dopo 20-30 minuti** il vostro gelato sarà pronto per essere gustato.

A piacere potete decorare il gelato ottenuto con amarene, fichi caramellati, creme caramel, oppure, aggiungendo scaglie di cioccolato mentre si sta ultimando la mantecazione, potrete ottenere il classico gusto "Stracciatella".



Versare



Mescolare



Mantecare

*Nel caso in cui si utilizzi una gelatiera con cestello di capienza inferiore ai 500 ml si consiglia di impiegare una sola bustina di preparato in polvere e una sola bustina di pasta concentrata, dimezzando gli altri ingredienti da aggiungere. Per i gusti Cioccolato e Fior di Panna si consiglia di utilizzare solo due bustine di preparato in polvere dimezzando gli altri ingredienti.

**Il tempo necessario per la mantecazione dipende dal modello di gelatiera utilizzato: le gelatiere ad accumulo di freddo (cestello da mettere in congelatore prima dell'uso) richiedono più tempo delle gelatiere dotate di compressore.

IL BUON GELATO FATTO IN CASA

Gelato D'AUTORE



BABBI
esploratori di dolcezza