

# BABBÌ

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

## PRESENTACIÓN CARTA PRIMAVERA VERANO



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBÌ EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



# BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

## PRESENTACIÓN CARTA PRIMAVERA VERANO

### RECETA PRIMAVERA / VERANO

# LOCOS POR EL COCO!



INGREDIENTES	CANT. GR X KILO	1 BACHA X 5LT
BASE FRUTTA 50 SDL CF	35	140
LECHE EN POLVO DESCREMADA	25	100
AGUA	317	1268
LECHE DE COCO	317	1268
AZÚCAR	118	472
DEXTROSA	68	272
PASTA COCCO BABBI	90	360
CREMOSO PIU	10	40
CREMA DE LECHE	35	140
COPERTURA PER PINGUINI	35	140
WAFERINI COCO	35	140
	1085	8680

VALOR NETO: \$ 17.299

## PROCEDIMIENTO

**1. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS POR SEPARADO, ASEGURÁNDOSE DE MEDIR CORRECTAMENTE EL GRAMAJE DE LOS INGREDIENTES PARA EVITAR ALTERAR LA ESTRUCTURA Y LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.**

**2. JUNTAR LOS INGREDIENTES SECOS Y HÚMEDOS DE LA MEZCLA, AÑADIENDO TAMBIÉN EL ELEMENTO CARACTERIZANTE (SABORIZANTE).**

**3. MIXAR LA MEZCLA EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS PARA INCORPORAR CORRECTAMENTE TODOS LOS INGREDIENTES.**

**4. DEJAR REPOSAR LA MEZCLA DURANTE UN MÍNIMO DE 1 HORA Y UN MÁXIMO DE 48 HORAS. EL PROCESO DE MADURACIÓN ES SUMAMENTE IMPORTANTE PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS EN EL PRODUCTO. IDEALMENTE REPOSAR 12 HORAS PREVIO A MANTECAR.**

**5. PASADO EL PROCESO DE MADURACIÓN, INCORPORAR NUEVAMENTE LA MEZCLA A TRAVÉS DEL PROCESADOR.**



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



RECETA PRIMAVERA / VERANO

# BOMBÓN RAFAELLO



INGREDIENTES	CANT. GR X KILO	1 BACHA X 5LT
CHOCOLATE BLANCO	100	400
DOPPIA PANNA 50	35	140
LPD	30	120
AGUA	415	1660
LECHE ENTERA UHT 1LT	220	880
AZÚCAR	65	260
CREMOSO PIU	20	80
DEXTROSA	45	180
PASTA COCCO BABBI	70	280
WAFERINI COCCO	70	280
	1085	8680
	VALOR NETO:	\$ 29.086

## PROCEDIMIENTO

1. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS POR SEPARADO, ASEGURÁNDOSE DE MEDIR CORRECTAMENTE EL GRAMAJE DE LOS INGREDIENTES PARA EVITAR ALTERAR LA ESTRUCTURA Y LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
2. JUNTAR LOS INGREDIENTES SECOS Y HÚMEDOS DE LA MEZCLA, AÑADIENDO TAMBIÉN EL ELEMENTO CARACTERIZANTE (SABORIZANTE).
3. MIXAR LA MEZCLA EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS PARA INCORPORAR CORRECTAMENTE TODOS LOS INGREDIENTES.
4. DEJAR REPOSAR LA MEZCLA DURANTE UN MÍNIMO DE 1 HORA Y UN MÁXIMO DE 48 HORAS. EL PROCESO DE MADURACIÓN ES SUMAMENTE IMPORTANTE PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS EN EL PRODUCTO. IDEALMENTE REPOSAR 12 HORAS PREVIO A MANTECAR.
5. PASADO EL PROCESO DE MADURACIÓN, INCORPORAR NUEVAMENTE LA MEZCLA A TRAVÉS DEL PROCESADOR.
6. METER LA MEZCLA AL MANTECADOR Y UTILIZAR EL PROGRAMA DE HELADO DE CREMA.
7. SACAR EL HELADO DE LA MÁQUINA Y AGREGAR LOS VAVRIEGATOS EN DOS TANDAS (MEDIO Y FINAL) DECORAR CON CHOCOLATE. ABATIR INMEDIATAMENTE DURANTE MÍNIMO 30 MINUTOS.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



### RECETA PRIMAVERA / VERANO

# COCOSLETTE



INGREDIENTES	CANT. GR X KILO	1 BACHA X 5LT
DOPPIA PANNA 50	35	140
PASTA COCCO BABBI	70	280
CHOCOLATE DE LECHE 45% BELCOLADE	90	360
AGUA	320	1280
LECHE EN POLVO DESCREMADA	20	80
LECHE	260	1040
CACAO BRUNO	40	160
AZUCAR	70	280
DEXTROSA	75	300
CREMA DE LECHE	20	80
WAFFERINI VANIGLIA	50	200
	1070	4280
	VALOR NETO:	\$ 31.209

### PROCEDIMIENTO

1. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS POR SEPARADO, ASEGURÁNDOSE DE MEDIR CORRECTAMENTE EL GRAMAJE DE LOS INGREDIENTES PARA EVITAR ALTERAR LA ESTRUCTURA Y LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
2. CALENTAR LA LECHE Y LA CREMA JUNTO CON LA CREMA DE LECHE, PROCURANDO NO HACERLA HERVIR. CALENTAR A UNOS 70°C Y VERTER SOBRE EL CHOCOLATE EN MONEDAS. DEJAR REPOSAR LA MEZCLA CALIENTE SOBRE EL CHOCOLATE UNOS MINUTOS PARA DERRETIR LAS MONEDAS SÓLIDAS PREVIO A MIXAR.
3. AÑADIR LOS INGREDIENTES SECOS A LA MEZCLA DE CHOCOLATE Y REMOVER HASTA INTEGRAR.
4. MIXAR LA MEZCLA EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS PARA INCORPORAR CORRECTAMENTE TODOS LOS INGREDIENTES.
5. DEJAR REPOSAR LA MEZCLA DURANTE UN MÍNIMO DE 1 HORA Y UN MÁXIMO DE 48 HORAS. EL PROCESO DE MADURACIÓN ES SUMAMENTE IMPORTANTE PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS EN EL PRODUCTO. IDEALMENTE REPOSAR 12 HORAS PREVIO A MANTECAR.
6. PASADO EL PROCESO DE MADURACIÓN, INCORPORAR NUEVAMENTE LA MEZCLA A TRAVÉS DEL PROCESADOR.
7. METER LA MEZCLA AL MANTECADOR Y UTILIZAR EL PROGRAMA DE HELADO DE CREMA.
8. SACAR EL HELADO DE LA MÁQUINA Y AÑADIR EL VARIEGATO EN DOS TANDAS. ABATIR INMEDIATAMENTE DURANTE MÍNIMO 1 HORA.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



### RECETA PRIMAVERA / VERANO

# BONOBON



INGREDIENTES	CANT. GR X KILO	1 BACHA X 5LT
DOPPIA PANNA 50	35	140
CHOCOLATE BLANCO BELCOLADE	100	400
INTEGRATORE EFFEUNO	30	120
ARACHIDE SUPREMA	100	400
LECHE EN POLVO DESCREMADA	30	120
LECHE ENTERA LIQUIDA	245	980
AGUA	250	1000
AZUCAR	70	280
DEXTROSA	70	280
CREMA DE LECHE	70	280
VARIEGATO WAFERINI VAINILLA	35	140
COPERTURA PER PINGUINI	35	140
	1070	4280
	VALOR NETO:	\$ 31.516

### PROCEDIMIENTO

1. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS POR SEPARADO, ASEGURÁNDOSE DE MEDIR CORRECTAMENTE EL GRAMAJE DE LOS INGREDIENTES PARA EVITAR ALTERAR LA ESTRUCTURA Y LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
2. CALENTAR LA LECHE Y LA CREMA JUNTO CON LA CREMA DE LECHE, PROCURANDO NO HACERLA HERVIR. CALENTAR A UNOS 70°C Y VERTER SOBRE EL CHOCOLATE EN MONEDAS. DEJAR REPOSAR LA MEZCLA CALIENTE SOBRE EL CHOCOLATE UNOS MINUTOS PARA DERRETIR LAS MONEDAS SÓLIDAS PREVIO A MIXAR.
3. AÑADIR LOS INGREDIENTES SECOS A LA MEZCLA DE CHOCOLATE Y REMOVER HASTA INTEGRAR.
4. MIXAR LA MEZCLA EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS PARA INCORPORAR CORRECTAMENTE TODOS LOS INGREDIENTES.
5. DEJAR REPOSAR LA MEZCLA DURANTE UN MÍNIMO DE 1 HORA Y UN MÁXIMO DE 48 HORAS. EL PROCESO DE MADURACIÓN ES SUMAMENTE IMPORTANTE PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS EN EL PRODUCTO. IDEALMENTE REPOSAR 12 HORAS PREVIO A MANTECAR.
6. PASADO EL PROCESO DE MADURACIÓN, INCORPORAR NUEVAMENTE LA MEZCLA A DEL PROCESADOR.
7. METER LA MEZCLA AL MANTECADOR Y UTILIZAR EL PROGRAMA DE HELADO DE CREMA.
8. SACAR EL HELADO DE LA MÁQUINA Y AÑADIR LOS VARIEGATOS EN DOS TANDAS. DECORAR. ABATIR INMEDIATAMENTE DURANTE MÍNIMO 1 HORA.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



### RECETA PRIMAVERA / VERANO

# PISTACHELLA



INGREDIENTES	CANT. GR X KILO	1 BACHA X 5LT
BASE FRUTTA 50 SDL CF	35	140
CHOCOLATE BLANCO BELCOLADE	125	500
AGUA	300	1200
CREMOSO PIU	20	80
LPD	30	120
LECHE	310	1240
AZÚCAR	100	400
DEXTROSA	60	240
CREMA DE LECHE	20	80
GOLOSA PISTACHO	35	140
CRUMBLE FRUTOS ROJOS	35	140
	1070	4280

VALOR NETO: \$ 27.803

### PROCEDIMIENTO

1. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS POR SEPARADO, ASEGURÁNDOSE DE MEDIR CORRECTAMENTE EL GRAMAJE DE LOS INGREDIENTES PARA EVITAR ALTERAR LA ESTRUCTURA Y LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO.
2. CALENTAR LA LECHE Y LA CREMA JUNTO CON LA CREMA DE LECHE, PROCURANDO NO HACERLA HERVIR. CALENTAR A UNOS 70°C Y VERTER SOBRE EL CHOCOLATE EN MONEDAS. DEJAR REPOSAR LA MEZCLA CALIENTE SOBRE EL CHOCOLATE UNOS MINUTOS PARA DERRETIR LAS MONEDAS SÓLIDAS PREVIO A MIXAR.
3. AÑADIR LOS INGREDIENTES SECOS A LA MEZCLA DE CHOCOLATE Y REMOVER HASTA INTEGRAR.
4. MIXAR LA MEZCLA EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS PARA INCORPORAR CORRECTAMENTE TODOS LOS INGREDIENTES.
5. DEJAR REPOSAR LA MEZCLA DURANTE UN MÍNIMO DE 1 HORA Y UN MÁXIMO DE 48 HORAS. EL PROCESO DE MADURACIÓN ES SUMAMENTE IMPORTANTE PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS EN EL PRODUCTO. IDEALMENTE REPOSAR 12 HORAS PREVIO A MANTECAR.
6. PASADO EL PROCESO DE MADURACIÓN, INCORPORAR NUEVAMENTE LA MEZCLA A TRAVÉS DEL PROCESADOR.
7. METER LA MEZCLA AL MANTECADOR Y UTILIZAR EL PROGRAMA DE HELADO DE CREMA.
8. SACAR EL HELADO DE LA MÁQUINA Y AÑADIR LOS VARIEGATOS EN DOS TANDAS. DECORAR. ABATIR INMEDIATAMENTE DURANTE MÍNIMO 1 HORA.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



### RECETA PRIMAVERA / VERANO

# SORBET DE NARANJA



## PROCEDIMIENTO

1. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS DE LA PREPARACIÓN

2. PESAR LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS Y LA FRUTA NECESARIA PARA LA PREPARACIÓN. IDEALMENTE DEBEMOS TENER EN CONSIDERACIÓN QUE LA FRUTA DEBE ESTAR DESCONGELADA ANTES DE ENTRAR EN LA LICUADORA PARA EVITAR DAÑAR EL EQUIPO.

3. MIXAR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS. PROCURAR QUE EL JENGIBRE Y LA MENTA SE INTEGREN CORRECTAMENTE EN LA PREPARACIÓN.

4. DEJAR REPOSAR LA MEZCLA DURANTE AL MENOS UNA HORA EN FRÍO PARA DESARROLLAR CORRECTAMENTE TODAS SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y CONSEGUIR QUE SE DISUELVAN TODOS LOS ELEMENTOS SECOS EN LA PREPARACIÓN.

5. AGREGAR LA MEZCLA A LA MÁQUINA Y MANTECAR HASTA LOS  $-8^{\circ}\text{C}$ . RETIRAR EL HELADO DEL MANTECADOR CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN. DECORAR Y ABATIR INMEDIATAMENTE DURANTE AL MENOS UNA HORA.

INGREDIENTES	CANT. GR X KILO	1 BACHA X 5LT
BASE FRUTTA 50 SDL CF	35	140
AGUA	303	1212
AZUCAR	100	400
CREMOSO PIU	20	80
INTEGRATORE EFFEUNO	4	16
DEXTROSA	56	224
ARANCIA CON SCORZETTE	120	480
JUGO DE NARANJA	362	1448
	1000	4000
	VALOR NETO:	\$ 23.996



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



RECETA PRIMAVERA / VERANO

# LIMONADA FRAMBUESA



## PROCEDIMIENTO

1. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS DE LA PREPARACIÓN

2. PESAR LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS Y LA FRUTA NECESARIA PARA LA PREPARACIÓN. IDEALMENTE DEBEMOS TENER EN CONSIDERACIÓN QUE LA FRUTA DEBE ESTAR DESCONGELADA ANTES DE ENTRAR EN LA LICUADORA PARA EVITAR DAÑAR EL EQUIPO.

3. MIXAR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS. PROCURAR QUE EL JENGIBRE Y LA MENTA SE INTEGREN CORRECTAMENTE EN LA PREPARACIÓN.

4. DEJAR REPOSAR LA MEZCLA DURANTE AL MENOS UNA HORA EN FRÍO PARA DESARROLLAR CORRECTAMENTE TODAS SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y CONSEGUIR QUE SE DISUELVAN TODOS LOS ELEMENTOS SECOS EN LA PREPARACIÓN.

5. AGREGAR LA MEZCLA A LA MÁQUINA Y MANTECAR HASTA LOS  $-8^{\circ}\text{C}$ . RETIRAR EL HELADO DEL MANTECADOR CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN.

6. AÑADIR VARIEGATO LAMPONE EN DOS TANDAS (MEDIO Y SUPERFICIE).  
DECORAR Y ABATIR INMEDIATAMENTE DURANTE AL MENOS UNA HORA.

INGREDIENTES	CANT. GR X KILO	1 BACHA X 5LT
CREMOSO PIU	40	160
BASE LIMONE 50	35	140
EFFEUNO (INULINA)	15	60
AGUA	679	2716
AZÚCAR	140	560
DEXTROSA	85	340
SUPER SOFFICE	6	24
VARIEGATO LAMPONE	50	200
	1000	4000

VALOR NETO: \$ 14.815



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



### RECETA PRIMAVERA / VERANO

## PANNACOTTA FRUTOS ROJOS SIN LACTOSA PROCEDIMIENTO



INGREDIENTES	CANT. GR X KILO	1 BACHA X 5LT
BASE LATTE B FREE	250	1000
LECHE COLUN SIN LACTOSA O NAVEIA	335	1340
AGUA	350	1400
VAINILLA BIANCA	15	60
CREMA DE LECHE	50	200
VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO	50	200
CRUMBLE AL BURRO	20	80
	1070	4280
	VALOR NETO:	\$ 35.927

1. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS DE LA PREPARACIÓN

2. PESAR LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS.

3. MIXAR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.

4. AGREGAR LA MEZCLA A LA MÁQUINA Y MANTECAR HASTA ALCANZAR LOS  $-8^{\circ}\text{C}$ . SACAR DEL MANTECADOR USANDO EL BOTÓN DE EXTRACCIÓN.

5. AGREGAR LOS VARIEGATOS EN DOS TANDAS; MEDIO Y SUPERFICIE, PROCURANDO MEZCLAR CORRECTAMENTE LOS VARIEGATOS CON LA MEZCLA DEL HELADO, DE MANERA QUE TODOS LOS BOCADOS LLEVEN VARIEGATO. DECORAR Y ABATIR INMEDIATAMENTE.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



### RECETA PRIMAVERA / VERANO

# FRANUI



INGREDIENTES	CANT. GR X KILO	1 BACHA X 5LT
CREMOSO PIU	5	20
BASE FRUTTA 50 SDL CF	35	140
EFFEUNO (INULINA)	10	40
AGUA	340	1360
AZÚCAR	120	480
DEXTROSA	70	280
MENTA	20	80
FRAMBUESAS	400	1600
COPERTURA PER PINGUINI	50	200
FRARCICREAM BIANCA	50	200
	1100	4400

VALOR NETO: \$ 57.322

### PROCEDIMIENTO

1. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS DE LA PREPARACIÓN
2. PESAR LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS Y LA FRUTA NECESARIA PARA LA PREPARACIÓN. IDEALMENTE DEBEMOS TENER EN CONSIDERACIÓN QUE LA FRUTA DEBE ESTAR DESCONGELADA ANTES DE ENTRAR EN LA LICUADORA PARA EVITAR DAÑAR EL EQUIPO.
3. MIXAR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS. PROCURAR QUE EL JENGIBRE Y LA MENTA SE INTEGREN CORRECTAMENTE EN LA PREPARACIÓN.
4. DEJAR REPOSAR LA MEZCLA DURANTE AL MENOS UNA HORA EN FRÍO PARA DESARROLLAR CORRECTAMENTE TODAS SUS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Y CONSEGUIR QUE SE DISUELVAN TODOS LOS ELEMENTOS SECOS EN LA PREPARACIÓN.
5. AGREGAR LA MEZCLA A LA MÁQUINA Y MANTECAR HASTA LOS  $-8^{\circ}\text{C}$ . RETIRAR EL HELADO DEL MANTECADOR CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN.
6. AÑADIR VARIEGATO FARCICREAM BIANCA, PROCURANDO DEJAR UN GROSOR MODERADO EN LA CAPA DE CHOCOLATE. POSTERIOR A ESO, ABATIR HASTA QUE LA CAPA DE CHOCOLATE BLANCO SE HAYA ENDURECIDO POR COMPLETO. SOBRE ESTA, VERTER TAMBIÉN UNA CAPA DE COPERTURA PER PINGUINI (PROCURANDO MANTENERLA TAMBIÉN EN UN GROSOR MODERADO) Y LLEVAR A ENFRIAR NUEVAMENTE.
7. ROMPER LA SUPERFICIE DEL HELADO DE MANERA QUE SE VEAN LAS CAPAS DE HELADO, CHOCOLATE BLANCO Y CHOCOLATE NEGRO.
8. ABATIR POR AL MENOS 30 MINUTOS.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



### RECETA PRIMAVERA / VERANO

## NOCCIOLA DE VERANO SIN LACTOSA

### PROCEDIMIENTO



INGREDIENTES	CANT. GR X KILO	1 BACHA X 5LT
BASE FRUTTA B FREE	250	1000
LECHE COLUN SIN LACTOSA O NAVEIA	335	1340
AGUA	335	1340
NOCCIOLA DE LUCE CHIARA	80	320
SAL	1	4
GOLOSA NOCCIOLA	50	200
CRUMBLE CARAMELLO	20	80
	1071	4284

VALOR NETO: \$ 39.998

1. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS DE LA PREPARACIÓN

2. PESAR LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS.

3. MIXAR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.

4. AGREGAR LA MEZCLA A LA MÁQUINA Y MANTECAR HASTA ALCANZAR LOS  $-8^{\circ}\text{C}$ . SACAR DEL MANTECADOR USANDO EL BOTÓN DE EXTRACCIÓN.

5. AGREGAR LOS VARIEGATOS EN DOS TANDAS; MEDIO Y SUPERFICIE, PROCURANDO MEZCLAR CORRECTAMENTE LOS VARIEGATOS CON LA MEZCLA DEL HELADO, DE MANERA QUE TODOS LOS BOCADOS LLEVEN VARIEGATO. DECORAR Y ABATIR INMEDIATAMENTE.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



### RECETA PRIMAVERA / VERANO

# TROPICOCO



INGREDIENTES	CANT. GR X KILO	1 BACHA X 5LT
CREMOSO PIU	20	80
BASE FRUTTA 50 SDL CF	35	140
AGUA	404	1616
MANGO	130	520
FRUTILLA	110	440
AZÚCAR	130	520
DEXTROSA	90	360
PASTA COCCO BABBI	80	320
	1071	4284

VALOR NETO: \$ 19.175

### PROCEDIMIENTO

1. PESAR LOS INGREDIENTES SECOS DE LA PREPARACIÓN
2. PESAR LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS.
3. MIXAR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
4. CALENTAR LIGERAMENTE LA MEZCLA PARA INCORPORAR CORRECTAMENTE EL LICOR DE CACAO EN LA PREPARACIÓN Y, ADEMÁS, AGREGAR EN EST PUNTO EL SUPER SOFFICE, DE MANERA QUE SE INTEGRE CORRECTAMENTE LA GRASA A LA PREPARACIÓN.
5. AGREGAR LA MEZCLA A LA MÁQUINA Y MANTECAR HASTA ALCANZAR LOS -8°C. SACAR DEL MANTECADOR USANDO EL BOTÓN DE EXTRACCIÓN.
6. AGREGAR LOS VARIEGATOS EN DOS TANDAS; MEDIO Y SUPERFICIE, PROCURANDO MEZCLAR CORRECTAMENTE LOS VARIEGATOS CON LA MEZCLA DEL HELADO, DE MANERA QUE TODOS LOS BOCADOS LLEVEN VARIEGATO. DECORAR Y ABATIR INMEDIATAMENTE.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



# BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

# PASTELERÍA

## PRESENTACIÓN CARTA PRIMAVERA VERANO



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS  
BABBI EN [WWW.DACH.CL](http://WWW.DACH.CL)



RECETA PRIVAVERA / VERANO

## PETIT BOUCHE DE NOCCIOLA Y CHOCOLATE



PREPARACIONES / INGREDIENTES	CANT. GR X KILO
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b>	
CREMA DE LECHE	100
BASE PER GELATO CALDO	300
CACAO BRUNO	100
BASE DOPPIA PANNA 50	50
LECHE	500
AZUCAR	250
PASTA NOCCIOLA DE LUXE 100% CHIARA (AVELLANA) 3KG - BABBI	120
<b>SABLEE DE CACAO</b>	
MIX FROLLA Y BISCOTTI	450
YEMA DE HUEVO	80
AZUCAR GRANULADA/FLOR	80
CACAO BRUNO	50
MANTEQUILLA FRÍA	250
<b>CENTRO GIANDUIA</b>	
GOLOSA GIANDUIA	300
<b>COBERTURA</b>	
COPERTURA PER PINGUINI	500

VALOR NETO: \$ 1.766

### PROCEDIMIENTO

#### PARA EL MOUSSE:

1. MEZCLAR LA NOCCIOLA, LECHE Y CREMA DE LECHE HASTA EMULSIONAR.
2. AGREGAR AZÚCAR Y BASE PER GELATO CALDO Y BASE DOPPIA PANNA 50 Y BATIR CON GLOBO HASTA OBTENER UNA TEXTURA CREMOSA. REFRIGERAR POR AL MENOS 2 HORAS ANTES DE UTILIZAR.
3. DISPONER DENTRO DE UNA MANGA Y RELLENAR CON ELLA UN MOLDE DE SU PREFERENCIA DEJANDO ESPACIO PARA EL RELLENO.
4. LLEVAR A CONGELAR HASTA ENDURECER POR COMPLETO. RESERVAR.

#### PARA LA GALLETA:

1. JUNTAR LOS INGREDIENTES SECOS CON LA MANTEQUILLA FRÍA HASTA FORMAR UNA ARENA SECA.
2. AÑADIR LAS YEMAS DE HUEVO UNA A UNA Y AMASAR HASTA OBTENER UNA MASA UNIFORME.
3. ESTIRAR LA MASA A UNOS 5 MM DE GROSOR, MOLDEAR A LA FORMA DESEADA Y HORNEAR A 180° DURANTE 12 MIN.

#### PARA ENSAMBLAR:

1. RELLENAR EL MOLDE RESERVADO EN FRIO CON LA GOLOSA DE GIANDUIA Y CONGELAR NUEVAMENTE. CUANDO LA GOLOSA ESTÉ FIRME, SELLAR CON MÁS MOUSSE DE CHOCOLATE Y CONGELAR NUEVAMENTE HASTA PODER DESMOLDAR.
2. DESMOLDAR Y BAÑAR EL PRODUCTO CON COPERTURA PER PINGUINI A UNOS 35°C. ESPERAR A QUE ENDUREZCAY LLEVAR SOBRE LA PLACA DE GALLETA DE CHOCOLATE.



## RECETA PRIVAVERA / VERANO

# TARTELETA BONOBOÓN



PREPARACIONES / INGREDIENTES	CANT. GR X KILO
<b>SABLÉE NEUTRO</b>	
MIX FROLLA Y BISCOTTI	500
YEMA DE HUEVO	80
AZUCAR GRANULADA/FLOR	80
MANTEQUILLA	250
<b>MOUSSE DE BONOBOÓN</b>	
BASE PER GELATO CALDO	220
CREMA DE LECHE	100
LECHE	500
PASTA ARACHIDE SUPREMA (PASTA MANI) 3KG - BABBI	120
BASE DOPPIA PANNA 50	50
AZUCAR	50
FARCICREAM BIANCA	100
<b>GANACHE CHOCOLATE BLANCO</b>	
FARCICREAM BIANCA	100
<b>CROCANTE DE VAINILLA</b>	
WAFERINI VAINILLA	200
<b>PLACA CHOCOLATE CON MANI</b>	
COPERTURA PER PINGUINI	100
MANÍ TOSTADO	20

VALOR NETO: \$ 1.326

### PROCEDIMIENTO

#### PARA EL MOUSSE:

1. MEZCLAR LA PASTA ARACHIDE, LECHE Y CREMA DE LECHE HASTA EMULSIONAR.
2. AGREGAR AZÚCAR Y BASE PER GELATO CALDO Y BASE DOPPIA PANNA 50 Y BATIR CON GLOBO HASTA OBTENER UNA TEXTURA CREMOSA. REFRIGERAR POR AL MENOS 2 HORAS ANTES DE UTILIZAR.
3. DISPONER DENTRO DE UNA MANGA Y RELLENAR CON ELLA UN MOLDE DE SU PREFERENCIA DEJANDO ESPACIO PARA EL RELLENO.
4. LLEVAR A CONGELAR HASTA ENDURECER POR COMPLETO. RESERVAR.

#### PARA LA MASA SABLÉE:

1. JUNTAR LOS INGREDIENTES SECOS CON LA MANTEQUILLA FRÍA HASTA FORMAR UNA ARENA SECA.
2. AÑADIR LAS YEMAS DE HUEVO UNA A UNA Y AMASAR HASTA OBTENER UNA MASA UNIFORME.
3. ESTIRAR LA MASA A UNOS 5 MM DE GROSOR, MOLDEAR A LA FORMA DESEADA Y HORNEAR A 180° DURANTE 12 MIN.

#### PARA ENSAMBLAR:

1. RELLENAR EL MOLDE DE MASA SABLÉE CON 20 GRAMOS DE WAFERINI DE VAINILLA. CUBRIR CON LA CREMA DE MANÍ CON CHOCOLATE BLANCO HASTA LLEGAR AL BORDE Y LLEVAR A CONGELAR.
2. LLENAR UNA MANGA CON BOQUILLA LISA CON FARCICREAM BIANCA Y MANGUEAR POR EL BORDE DE LA TARTELETA FRÍA Y RESERVAR EN FRÍO NUEVAMENTE.
3. DECORAR CON LA PLACA DE COPERTURA PER PINGUINI CON MANÍ.



## RECETA PRIVAVERA / VERANO

# PETIT BOUCHE TROPICAL



PREPARACIONES / INGREDIENTES	CANT. GR X KILO
<b>SEMIFRIO DE COCO</b>	
BASE PER GELATO CALDO	300
LECHE DE COCO	600
PASTA COCCO (COCO) 3KG - BABBI	150
BASE DOPPIA PANNA 50	50
AZUCAR	100
<b>CENTRO DE MANGO</b>	
AZUCAR	150
EFFEUNO	30
MANGO	350
<b>SABLÉE NEUTRO</b>	
MIX FROLLA Y BISCOTTI	500
YEMA DE HUEVO	80
AZUCAR GRANULADA/FLOR	80
MANTEQUILLA	250
<b>COBERTURA DE COCO CROCANTE</b>	
WAFERINI COCO	200
COPERTURA PER PINGUINI	200

VALOR NETO: \$ 1.481

## PROCEDIMIENTO

### PARA EL MOUSSE:

1. MEZCLAR LA PASTA ARACHIDE, LECHE Y CREMA DE LECHE HASTA EMULSIONAR.
2. AGREGAR AZÚCAR Y BASE PER GELATO CALDO Y BASE DOPPIA PANNA 50 Y BATIR CON GLOBO HASTA OBTENER UNA TEXTURA CREMOSA. REFRIGERAR POR AL MENOS 2 HORAS ANTES DE UTILIZAR.
3. DISPONER DENTRO DE UNA MANGA Y RELLENAR CON ELLA UN MOLDE DE SU PREFERENCIA DEJANDO ESPACIO PARA EL RELLENO.
4. LLEVAR A CONGELAR HASTA ENDURECER POR COMPLETO. RESERVAR.

### PARA LA MASA SABLÉE:

1. JUNTAR LOS INGREDIENTES SECOS CON LA MANTEQUILLA FRÍA HASTA FORMAR UNA ARENA SECA.
2. AÑADIR LAS YEMAS DE HUEVO UNA A UNA Y AMASAR HASTA OBTENER UNA MASA UNIFORME.
3. ESTIRAR LA MASA A UNOS 5 MM DE GROSOR, MOLDEAR A LA FORMA DESEADA Y HORNEAR A 180° DURANTE 12 MIN.

### PARA ENSAMBLAR:

1. RELLENAR EL MOLDE DE MASA SABLÉE CON 20 GRAMOS DE WAFFERINI DE VAINILLA. CUBRIR CON LA CREMA DE MANÍ CON CHOCOLATE BLANCO HASTA LLEGAR AL BORDE Y LLEVAR A CONGELAR.
2. LLENAR UNA MANGA CON BOQUILLA LISA CON FARCICREAM BIANCA Y MANGUEAR POR EL BORDE DE LA TARTAleta FRÍA Y RESERVAR EN FRÍO NUEVAMENTE.
3. DECORAR CON LA PLACA DE COPERTURA PER PINGUINI CON MANÍ.



RECETA PRIVAVERA / VERANO

## TARTA VASCA FRUTOS ROJOS



### PROCEDIMIENTO

PARA EL BIZOCHO

1. DERRETIR LA MANTEQUILLA Y MEZCLAR CON LOS INGREDIENTES SECOS. AÑADIR LOS HUEVOS UNO A UNO.
- 2- HORNEAR A 180° DURANTE 30 MIN. RESERVAR.

PARA LA TARTA VASCA:

1. MEZCLAR LOS INGREDIENTES LÍQUIDOS CON LOS HUEVOS Y AGREGAR LOS SECOS. MEZCLAR CON BATIDORA A INMERSIÓN O LICUADORA Y LLEVAR AL MOLDE SOBRE LA BASE DE BIZCOCHO. TAPAR CON ALUSA FOIL LA SUPERFICIE Y DISPONER SOBRE UNA BANDEJA A BAÑO MARÍA.
2. HORNEAR A 200° DURANTE 1 HORA. IDEALMENTE CON VAPOR.
3. RESERVAR EN FRÍO ALUSADO DURANTE 12 HORAS Y LUEGO DESMOLDAR.

PARA ENSAMBLAR:

1. DECORAR CON VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO Y FRUTA FRESCA.

PREPARACIONES / INGREDIENTES	CANT. GR X KILO
<b>CHEESECAKE VASCO</b>	
QUARK 50	50
MASCARPONE 40-50	80
AZÚCAR GRANULADA	200
LECHE	100
CREMA DE LECHE	600
HARINA	50
HUEVOS	6
<b>SALSA DE FRUTOS ROJOS</b>	
VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO (FRUTOS DEL BOSQUE) 3KG - BABBI	200
<b>BIZCOCHUELO NEUTRO</b>	
MIX CUPCAKE Y MUFFIN	500
HUEVO	220
MANTEQUILLA	200

VALOR NETO: \$ 1.388



## RECETA PRIVAVERA / VERANO

# ECLAIR DE TIRAMISÚ



PREPARACIONES / INGREDIENTES	CANT. GR X KILO
<b>ECLAIR</b>	
AGUA	160
LECHE	160
MANTEQUILLA	160
AZUCAR	30
HARINA 0000	160
HUEVO	200
<b>DIPLOMÁTICA DE TIRAMISÚ</b>	
CREMA DE LECHE	100
LECHE	500
BASE PER GELATO CALDO	300
CAFÉ LIOFILIZADO	7
BASE DOPPIA PANNA 50	50
MAICENA (ALMIDÓN DE MAIZ)	25
AZUCAR	150
<b>DIPLOMÁTICA DE TIRAMISÚ</b>	
CREMA DE LECHE SEMIMONTADA	700
PASTA TIRAMISU ESPECIAL 3KG - BABBI	100
<b>DIPLOMÁTICA DE TIRAMISÚ</b>	
FARCICREAM BIANCA	200
<b>DIPLOMÁTICA DE TIRAMISÚ</b>	
GRANO DE CAFÉ	20

VALOR NETO: \$ 882

## PROCEDIMIENTO

### PARA EL ECLAIR:

1. HERVIR LA LECHE JUNTO CON EL AZUCAR Y LA MANTEQUILLA. AGREGAR LA HARINA DE GOLPE Y REMOVER HASTA QUE LA MASA SE DESPEGUE SOLA DE LOS BORDES. ENTRE MÁS COSTRA QUEDE EN LA OLLA, MEJOR.
2. AGREGAR LA MEZCLA A UNA BATIDORA CON ACCESORIO DE PALETA Y BATIR A VELOCIDAD MEDIA HASTA ENFRIAR. AGREGAR LOS HUEVOS UNO A UNO. SÓLO DEBEMOS AGREGAR MÁS HUEVO CUANDO EL HUEVO ANTERIOR YA SE HAYA INTEGRADO BIEN A LA MEZCLA.
3. DISPONER DENTRO DE UNA MANGA CON BOQUILLA RIZADA Y MANGUEAR SOBRE SILPAT LINGOTES DE 12 CM DE LARGO.
4. LLEVAR A CONGELAR HASTA ENDURECER POR COMPLETO. RESERVAR.
5. HORNEAR A 190°C DURANTE 10 MINUTOS SIN VENTILACIÓN. TRANSCURRIDO ESE TIEMPO, ACTIVAR LA VENTILACIÓN Y BAJAR LA TEMPERATURA A 175°C DURANTE 40 MIN MÁS.

### PARA EL RELLENO DE TIRAMISÚ:

1. MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES LIQUIDOS. AGREGAR EL TIRAMISÚ, AZÚCAR, BASE PER GELATO CALDO Y BASE DOPPIA PANNA 50. BATIR CON GLOBO HASTA OBTENER UNA MEZCLA FIRME Y AIREADA. RESERVAR EN FRÍO AL MENOS 2 HORAS ANTES DE UTILIZAR.
2. RELLENAR UNA MANGA CON LA MEZCLA Y RESERVAR.

### PARA ENSAMBLAR:

1. RELLENAR EL ECLAIR CON LA CREMA DE TIRAMISÚ Y RESERVAR EN FRÍO.
2. BAÑAR CON GANACHE DE CAFÉ Y ESPOLVOREAR CON CACAO. DECORAR CON GRANOS DE CAFÉ ANTES DE SERVIR.



## RECETA PRIMAVERA / VERANO

# TARTELETA DE FRANGIPANE E HIGOS



PREPARACIONES / INGREDIENTES	CANT. GR X KILO
<b>FRANGIPANE</b>	
HARINA	
LECHE	100
AZUCAR	200
MANDORLA SUPREMA	200
HUEVO	3
MANDORLA SUPREMA	100
<b>HIGO CARAMELIZADO</b>	
VARIEGATO FICHI CAMELLATI (HIGO CARAMELIZADO) 3KG - BABBI	200
<b>CRUMBLE CARAMELLO</b>	
CRUMBLE CARAMELLO	100

VALOR NETO: **\$ 643**

## PROCEDIMIENTO

### PARA EL FRANGIPANE:

1. MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES EN LA LICUADORA Y MEZCLAR BIEN. RESERVAR.

### PARA LA MASA DE TARTELETA:

1. JUNTAR LOS INGREDIENTES SECOS CON LA MANTEQUILLA FRÍA HASTA FORMAR UNA AENA SECA.
2. AÑADIR LAS YEMAS DE HUEVO UNA A UNA Y AMASAR HASTA OBTENER UNA MASA UNIFORME.
3. ESTIRAR LA MASA A UNOS 5 MM DE GROSOR, MOLDEAR A LA FORMA DESEADA Y HORNEAR A 180° DURANTE 12 MIN.

### PARA ENSAMBLAR:

1. RELLENAR EL MOLDE DE MASA SABLÉE CON LA MEZCLA DE FRANGIPANE HASTA CASI LLEGAR AL BORDE. LLEVAR AL HORNO DURANTE 20 MIN A 200°C.
2. LLEVAR A ENFRIAR Y LUEGO DECORAR CON MERMELADA DE HIGO CARAMELIZADO Y 1 HIGO ENTERO. AGREGAR CRUMBLE DE CARAMELLO Y SERVIR.



## RECETA PRIVAVERA / VERANO

# PETIT BOUCHE PISTACHO Y FRAMBUESA



PREPARACIONES / INGREDIENTES	CANT. GR X KILO
<b>SEMIFRIO DE FRAMBUESA</b>	
BASE PER GELATO CALDO (SEMI FRIO) 1KG - BABBI	300
LECHE	600
FRAMBUESA CONGELADA/FRESCA	120
BASE DOPPIA PANNA 50	50
AZUCAR	100
<b>CENTRO SEMI LIQUIDO DE PISTACHO</b>	
GOLOSA PISTACCHIO B-FREE (PISTACHO S/ AZUCAR) 3KG - BABBI	200
<b>GANACHE DE PISTACHO</b>	
FARCICREAM DE PISTACHO	200
<b>FRAMBUESA CUBIERTA CON CHOCOLATE</b>	
FRAMBUESA CONGELADA/FRESCA	40
COPERTURA PER PINGUINI	100
<b>SABLÉE NEUTRO</b>	
MIX FROLLA Y BISCOTTI	500
YEMA DE HUEVO	80
AZUCAR GRANULADA/FLOR	80
MANTEQUILLA	250

VALOR NETO: \$ 1.739

## PROCEDIMIENTO

### PARA EL MOUSSE:

1. MEZCLAR LA FRAMBUESA Y LECHE HASTA EMULSIONAR.
2. AGREGAR AZÚCAR, BASE PER GELATO CALDO Y BASE DOPPIA PANNA 50 Y BATIR CON GLOBO HASTA OBTENER UNA TEXTURA CREMOSA. REFRIGERAR POR AL MENOS 2 HORAS ANTES DE UTILIZAR.
3. DISPONER DENTRO DE UNA MANGA Y RELLENAR CON ELLA UN MOLDE DE SU PREFERENCIA DEJANDO ESPACIO PARA EL RELLENO.
4. LLEVAR A CONGELAR HASTA ENDURECER POR COMPLETO. RESERVAR.

### PARA LA GALLETA:

1. JUNTAR LOS INGREDIENTES SECOS CON LA MANTEQUILLA FRÍA HASTA FORMAR UNA ARENA SECA.
2. AÑADIR LAS YEMAS DE HUEVO UNA A UNA Y AMASAR HASTA OBTENER UNA MASA UNIFORME.
3. ESTIRAR LA MASA A UNOS 5 MM DE GROSOR, MOLDEAR A LA FORMA DESEADA Y HORNEAR A 180° DURANTE 12 MIN.

### PARA ENSAMBLAR:

1. RELLENAR EL MOLDE RESERVADO EN FRÍO CON LA GOLOSA DE PISTACHO Y CONGELAR NUEVAMENTE. CUANDO LA GOLOSA ESTÉ FIRME, SELLAR CON MÁS MOUSSE DE FRAMBUESA Y CONGELAR NUEVAMENTE HASTA PODER DESMOLDAR.
2. DESMOLDAR Y BAÑAR EL PRODUCTO CON COPERTURA PER PINGUINI A UNOS 35°C. ESPERAR A QUE ENDUREZCA Y LLEVAR SOBRE LA PLACA DE GALLETA. DECORAR Y SERVIR.



RECETA PRIMAVERA / VERANO

## POSTRE SAMBAYON



PREPARACIONES / INGREDIENTES	CANT. GR X KILO
<b>SAMBAYÓN</b>	
PASTA ZABAIONE ROMA (SAMBAYON S/ ALCOHOL) 3KG - BABBI	50
CREMA DE LECHE	500
CARGA DE NITROGENO	2
<b>ALMÍBAR DE CEREZA</b>	
AMARENA FRUTTO EXTRA (CEREZA NEGRA SOUR ENTERA) 3KG - BABBI	150

VALOR NETO: **\$ 410**

### PROCEDIMIENTO

PARA EL SAMBAYÓN:

1. MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES Y LLEVAR A ENFRIAR EN SIFÓN DURANTE 2 HORAS.
2. CARGAR EL SIFÓN CON 2 CARGAS DE NITRÓGENO Y RESERVAR.

PARA ENSAMBLAR:

1. PONER EN LA BASE DE UN VASO DE SHOT LAS AMARENAS CON UN POCO DE ALMÍBAR.
2. RELLENAR CON LA CREMA DE SAMBAYÓN.
3. DECORAR CON CACAO.