



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

— IDEARIO —

GELATO & MORE

— ITA / ENG —

BABBI SIGNATURES

Nella parola *"Signatures"* si racchiude tutto il mondo Babbi fatto di continua selezione di ingredienti e materie prime, di esperienza e cura nelle lavorazioni, di amore e passione che fanno di ogni creazione un'esperienza unica.

The word "Signatures" encompasses the entire Babbi world, made up of a continuous selection of ingredients and raw materials, of experience and care in processing, of love and the passion that makes each creation a unique experience.

qualità



ARMONIA ECUADOR Y SANTO DOMINGO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua calda 60°C / Hot water 60°C	2000g
Armonia Ecuador Y Santo Domingo Babbi cod. 14849	1640g
Totale / Total	3640g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



NOCCIOLA PIEMONTE IGP



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3560g
Pasta Nocciola Piemonte IGP Babbi cod. 12413	440g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



BISCOKROK



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3840g
Pasta Biskò Babbi cod. 12490	160g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Variiegare con Variiegato Biscokrok Babbi cod.12492 e decorare con Frollino Biscokrok Babbi cod. 13019.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Variiegato Biscokrok Babbi cod. 12492 and Frollini Biscokrok Babbi cod. 13019.



NOCCIOLA DE LUXE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3560g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Babbi cod. 12412	440g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



NOCCIOLA DE LUXE CHIARA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3640g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Chiara Babbi cod. 12309	360g
Totale / Total	4000g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.

NOCCIOLA ITALIA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3640g
Pasta Nocciola Italia Babbi cod. 1230100	360g
Totale / Total	4000g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.

NOCCIOLA 100% DE LUXE SCURA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3400g
Pasta Nocciola 100% De Luxe Scura Babbi	440g
cod. 1230109	
Totale / Total	4000g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.

NOCCIOLA ROMA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3640g
Pasta Nocciola Roma Babbi cod. 12337	360g
Totale / Total	4000g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.

PESTO DI PISTACCHIO NATURALE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3600g
Pasta Pesto Pistacchio Naturale Babbi cod. 12384	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



PISTACCHIO DE LUXE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3600g
Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi cod. 12419	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



PISTACCHIO BLEND & GOLOSA PISTACCHIO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3600g
Pasta Pistacchio Blend Babbi cod. 12418	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Variegare a strati con Golosa Al Pistacchio Babbi cod. 12832 e decorare con Granella Grossa Di Pistacchio Babbi cod. 1300102.

Decorate with Golosa Al Pistacchio Babbi cod. 12832 and Granella Grossa Di Pistacchio Babbi cod. 1300102.



PISTACCHIO BRONTE DOP



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3600g
Pasta Pistacchio Verde Di Bronte	400g
DOP Babbi cod. 1230101	
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



PISTACCHIO SUPREMO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3600g
Pasta Pistacchio Supremo cod. 12420	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



PRALINÉ

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3600g
Pasta Praliné Babbi cod. 12472	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variegato Waferini Gianduia Babbi cod. 13918.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Variegato Waferini Gianduia Babbi cod. 13918.



RICOTTA E FICHI



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco / Whole fresh milk	2500g
Ricotta Mix 400 Babbi cod. 11460	1000g
Totale / Total	3500g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variegato Fichi Caramellati Babbi cod. 12626.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Variegato Fichi Caramellati Babbi cod. 12626.



RISO NATURA CIOCCOLATO EXTRA DARK



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua calda 60°C / Hot water 60°C	2300g
Riso Natura Cioccolato Extra Dark cod. 14836	1650g
Totale / Total	3640g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Non usare il mixer.

Prepare the gelato following the recipe. Do not use the mixer.



SELEZIONE FONDENTE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua calda 60°C / Hot water 60°C	2250g
Selezione Fondente Babbi cod. 14812	1800g
Sciroppino Babbi cod. 16001	150g
Totale / Total	4200g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



VANIGLIA EXTRA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3880g
Pasta Vaniglia Extra Babbi cod. 12329	120g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



VANIGLIA BIANCA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugared Paste	3880g
Pasta Vaniglia Bianca Babbi cod. 1230125	120g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare con bacca intera di Vaniglia.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Vanilla pod.



VANIGLIA PREMIUM



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3900g
Pasta Vaniglia Premium Babbi cod. 12391	100g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



VANIGLIA SUPREMA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3840g
Pasta Vaniglia Suprema Babbi cod. 12390	160g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare con bacca intera di Vaniglia

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Vanilla pod.



WAFERINI CAFFÉ

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3600g
Panna / Cream 35%	200g
Pasta Tiramisù Special Babbi cod. 12438	200g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variiegato Waferini Caffè Babbi cod. 12314, Crumble al Cacao Babbi cod. 1300111.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Variiegato Waferini Caffè Babbi cod. 12314, Crumble al Cacao Babbi cod. 1300111.



VARIEGATO AMARENA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3960g
Fiocco 10-12 Babbi cod. 10304	40g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variiegato Amarena Babbi cod. 1.26.03.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Variiegato Amarena Babbi cod. 1.26.03



WAFERINI COCCO

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3360g
Acqua / Water	240g
Pasta Cocco Babbi cod. 12602	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Variiegare a strati con Variiegato Waferini Cocco Babbi cod. 12334.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Variiegato Waferini Cocco Babbi cod. 12334.



WAFERINI GIANDUIA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3600g
Pasta Buonissimo Babbi cod. 12343	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variegato Waferini Gianduia Babbi cod. 13918.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Waferini Gianduia Babbi cod. 13918.



WAFERINI NOCCIOLA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	2760g
Latte Intero Fresco / Whole fresh milk	400g
Pasta Waferini Vaniglia Babbi cod. 1280105	840g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variegato Waferini Nocciola Babbi cod. 1230121.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Variegato Waferini Nocciola Babbi cod. Waferini Nocciola Babbi cod. 1230121.



WAFERINI LIMONE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3360g
Pasta Vaniglia Baviera Babbi cod. 12346	240g
Pasta Bis-kò Babbi cod. 12490	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Variiegare a strati con Variegato Waferini Limone Babbi cod. 12370.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Variegato Waferini Limone Babbi cod. 12370.



WAFERINI PISTACCHIO

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3600g
Pasta Macadamia Babbi cod. 12476	240g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variegato Waferini Pistacchio Babbi cod. 12315.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Variegato Waferini Pistacchio Babbi cod. 12315.



FREE FROM

Tradizione e innovazione sono due componenti fondamentali per Babbi. L'attenzione per il cliente e le sue abitudini alimentari in continua evoluzione è alla base di ogni nostra creazione. Nelle proposte FREE FROM golosi gelati senza lattosio, senza zuccheri aggiunti, gelati Vegan. Proposte che strizzano l'occhio alle nuove tendenze, senza rinunciare al gusto.

Tradition and innovation are two key components for Babbi. Attention to customers and their ever-changing eating habits are the basis of all our creations. The "FREE FROM" proposals include delicious lactose-free, no added sugar and Vegan ice creams. Proposals that wink at new trends, without sacrificing flavour.

innovazione



AMARENA IMPERIALE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Lactose Free / Lactose Free White Base	3600g
Latte delattosato parzialmente scremato	300g
Pasta Fior di Panna Babbi cod. 12328	100g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.
Decorare a strati con Variiegato Amarena Babbi cod. 12603, Copertura Roma Babbi 12344 e Mix di Macadamia Babbi cod. 13007.

Prepare the Gelato following the recipe, then batch-freeze it. Decorate with layers of Variiegato Amarena Babbi cod. 12603, Copertura Roma Babbi 12344 and e Mix di Macadamia Babbi cod. 13007.



BUBBLE GUM



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Lactose Free/Lactose Free White Base	3400g
Latte delattosato parzialmente scremato	460g
Pasta Bubble Gum Babbi cod. 12408	140g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Variiegare con Glassa Trasparente Babbi cod. 14901 + Pasta Bubble Gum Babbi cod. 12408 (80:20).

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Glassa Trasparente Babbi cod. 14901 + Pasta Bubble Gum Babbi cod. 12408 (80:20).



AZZURRO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Lactose Free / Lactose Free White Base	3400g
Latte delattosato parzialmente scremato	460g
Pasta Azzurro Babbi cod. 12407	140g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Variiegare con Glassa Trasparente Babbi cod. 14901 + Pasta Azzurro Babbi cod. 12407 (80:20).

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Glassa Trasparente Babbi cod. 14901 + Pasta Azzurro Babbi cod. 12407 (80:20).



CASSATA SICILIANA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Lactose Free/Lactose Free White Base	2680g
Latte delattosato parzialmente scremato	920
Pasta Cassata Siciliana Babbi cod. 12432	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Variiegare con Variiegato Arancia Con Scorzette Babbi cod. 12371, Golosa Krok Pistacchio Babbi cod. 12386, Granella Fine Di Pistacchio Babbi cod. 13015, Copertura Extra Dark Babbi cod. 13147.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Variiegato Arancia Con Scorzette Babbi cod. 12371, Golosa Krok Pistacchio Babbi cod. 12386, Granella Fine Di Pistacchio Babbi cod. 13015 and Copertura Extra Dark Babbi cod. 13147.



FRUTTAFRUTTA ANANAS



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	2500g
Fruttafrutta Ananas con pezzi Babbi cod. 11603	1250g
Totale / Total	3750g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the Gelato following the recipe.



FRUTTAFRUTTA ANGIURIA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	2500g
Fruttafrutta Anguria Babbi cod. 11504	1250g
Totale / Total	3750g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the Gelato following the recipe.



FRUTTAFRUTTA FRAGOLA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	2500g
Fruttafrutta Fragola con pezzi Babbi cod. 11605	1250g
Totale / Total	3750g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



FRUTTAFRUTTA LIMONE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	2500g
Fruttafrutta Limone con pezzi Babbi cod.11606	1250g
Totale / Total	3750g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



FRUTTAFRUTTA MELA VERDE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	2500g
Fruttafrutta Mela Verde con pezzi Babbi cod. 11602	1250g
Totale / Total	3750g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



INFERNO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water (60°C)	2065g
Cioccolato Extra Dark Babbi cod.14316	1435g
Peperoncino / Chili pepper	2,5g
Totale / Total	3500g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variiegato Lampone Babbi cod. 12630 e ricoprire con Golosa Fondente Babbi cod. 12833.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Variiegato Lampone Babbi cod. 12630 and Golosa Fondente Babbi cod. 12833.



GELSO NERO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	2040g
Gelso nero / Black mulberry	600g
FruttaFrutta Neutro per frutta Babbi cod. 11522	960g
Pasta Gelso Nero Babbi cod. 12673	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.



MALAGA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Lactose Free / Lactose Free White Base	3400g
Latte delatossato parzialmente scremato	400g
Pasta Malaga Babbi cod. 1230119	200g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare con Variiegato Uvetta Babbi cod.12668.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Variiegato Uvetta Babbi cod. 12668.



MANDORLA E PRUGNA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Lactose Free / Lactose Free White Base	3520g
Pasta Mandrola Suprema Babbi cod. 12333	280g
Pasta Mandorla Rustica Babbi cod. 12383	120g
Sciroppino Babbi cod. 16001	80g
Totale / Total	4000g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Variegare con Variegato Prugna Caramellata Babbi cod. 12669.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Variegato Prugna Caramellata Babbi cod. 12669.

TORRONCINO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Lactose Free / Lactose Free White Base	3600g
Pasta Torroncino Babbi cod. 202023	400g
Totale / Total	4000g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare con pezzetti di Torrone friabile alla Mandorla.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with pezzetti di Torrone friabile alla Mandorla

RISO NATURA VANIGLIA GIALLA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte delattosato (60°C) / Lactose free milk (60°C)	3000g
Riso Natura Stevia Vaniglia Gialla Babbi	1250g
cod. 1470179	
Totale / Total	4250g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.

ZUPPA INGLESE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Lactose Free / Lactose Free White Base	3860g
Pasta Zuppa Inglese Extra Babbi cod. 12443	140g
Totale / Total	4000g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Variegare con Pan di Spagna Lactose Free (Mix Muffin) Babbi imbevuto di alchermes e Copertura Fine Stracciatella Babbi cod. 13222.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Pan di Spagna Lactose Free (Mix Muffin) Babbi soaked with alchermes and Copertura Fine Stracciatella Babbi cod. 13222.

CREMINO CRANBERRIES



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Latte B-Free Babbi cod. 14853	875g
Latte intero fresco / Whole fresh milk	1925g
Mascarpone fresco	700g
Totale / Total	3500g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Stendere il gelato in vaschetta e ricoprire con Variiegato Cranberries Babbi cod. 12671.

Spread ice cream in tub and cover with a layer of Variiegato Cranberries Babbi cod. 12671.



GIANDUIA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco / Fresh Whole milk	2720g
Base Latte B-Free Babbi cod. 14853	880g
Gianduja Amara Babbi cod. 12415	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the gelato following the recipe.

GOLOSA NOCCIOLA B-FREE
CREMINO

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco / Whole fresh milk	2380g
Base Latte B-Free Babbi cod. 14853	770g
Gianduja Trinacaria Babbi cod. 12389	350g
Totale / Total	3500g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Stendere il gelato in vaschetta e ricoprire con Golosa Nocciola B-Free Babbi cod. 1280124.

Spread ice cream in tub and cover with a layer of Golosa Nocciola B-Free Babbi cod. 1280124.

GOLOSA PEANUT BUTTER
CREMINO

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco / Whole fresh milk	1925g
Base Latte B-Free Babbi cod. 14853	875g
Mascarpone fresco / Fresh Mascarpone	700g
Totale / Total	3500g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Stendere il gelato in vaschetta e ricoprire con Golosa Peanut Butter B-Free Babbi cod. 1280104.

Spread ice cream in tub and cover with a layer of Golosa Peanut Butter B-Free Babbi cod. 1280104.



GOLOSA PISTACCHIO B-FREE CREMINO



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco / Whole fresh milk	1925g
Base Latte B-Free Babbi cod. 14853	875g
Mascarpone fresco / Fresh Mascarpone	700g
Totale / Total	3500g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Stendere il gelato in vaschetta e ricoprire con Golosa Pistacchio B-Free Babbi cod. 1280123.

Spread ice cream in tub and cover with a layer of Golosa Pistacchio B-Free Babbi cod. 1280123.

PISTACCHIO VEGAN



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	2320g
Base Frutta B-Free Babbi cod. 14854	1240g
Pasta Pistacchio 100 De Luxe Babbi cod. 12419	440g
Sale / Salt	4g
Totale / Total	4000g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the Gelato following the recipe.

LAMPONE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	880g
Lampone / Raspberry	2000g
Base Frutta B-Free Babbi cod. 14854	1120g
Totale / Total	4000g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the Gelato following the recipe.

YOGURT E PESCA B-FREE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero / Whole milk	3000g
Lattelite Yogurt B-Free Babbi cod. 1470179	1250g
Totale / Total	4250g



PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variiegato Pesca B-Free Babbi cod. 12670.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Variiegato Pesca B-Free Babbi cod. 12670.

AROUND THE WORLD

In un'epoca moderna dove le distanze chilometriche e quelle culturali si assottigliano, siamo felici di raccontare i viaggi degli Ambasciatori del Gusto Babbi in una vetrina variopinta di gelato che raccoglie le ricette della tradizione dei vari paesi del mondo. Un percorso in continua evoluzione che ci farà provare esperienze di gusto diverse ed insolite. Scopri con Babbi un Mondo... fatto di Gelato.

In a modern era where distances between places and cultures are decreasing, we are glad to tell you about the journeys of the Babbi Ambassadors of Taste in a colorful gelato showcase that collects traditional recipes from various countries around the world. A constantly evolving journey that will allow us to experience different and unconventional taste. Discover with Babbi a World... made of Gelato!

scoperta



AMERICAN BREAKFAST

USA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3600g
Pasta Arachide Suprema Babbi cod. 12327	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Pralinato di Arachide salato Babbi cod. 1300106, Crumble Frutti di Bosco Babbi cod. 1300116 e Variiegato Frutti di Bosco Babbi cod. 12605.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Pralinato di Arachide salato Babbi cod. 1300106, Crumble Frutti di Bosco Babbi cod. 1300116 e Variiegato Frutti di Bosco Babbi cod. 12605.



BAKLAVA

MEDIO ORIENTE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Oleose / White Base Nut Paste	3220g
Burro (chiarificato-ghee) / Butter (clarified-ghee)	200g
Essenza di rosa / Rose essence	n.2 gocce
Pasta Pistacchio 100% De Luxe Babbi cod. 12419	240g
Pistacchio Tostato Babbi cod. 13020	180g
Baklava - Scioppino Babbi cod. 16001	160g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.
Decorare con Baklava e rosa essiccata.

*Prepare the gelato following the recipe.
Decorate with Baklava and dried rose.*



AUTUMN DREAM

CANADA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3520g
Panna Fresca 35% M.G. / Fresh cream 35% M.G.	160g
Latte intero fresco / Whole fresh milk	160g
Variiegato Latte Imperiale Babbi cod. 12445	40g
Sciroppo d'acero / Maple syrup	120g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Variiegare il gelato con Variiegato Caramel & Pecan cod. 1230142.

Prepare the Gelato following the recipe. Decorate with Variiegato Caramel & Pecan cod. 1230142.



BOMBARDINO

ITALIA



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base 250 C/F Lactose Free Babbi cod. 14848	2940g
Latte delattosato parzialmente scremato	210g
Pasta Zabaione Roma Babbi cod. 13919	350g
Totale / Total	3500g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Stendere il gelato in vaschetta, decorare con ciuffi di *Gelato Caldo Lactose Free Babbi e spolverare in superficie con Cacao Special 10-12% Babbi cod. 20684.

*Prepare the gelato following the recipe. Decorate with dollops of *Gelato Caldo Lactose Free Babbi and Cacao Special 10-12% Babbi cod. 20684.*

* BASE PER GELATO CALDO LACTOSE FREE

Base per gelato caldo Babbi cod. 14303.....	330g	Panna delattosata / Lactose Free Cream.....	330g
Latte delattosato / Lactose free milk.....	330g		



BONET

ITALIA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua (60°) / Water (60°)	2180g
Base 250 C/F Lactose Free Babbi cod. 14848	700g
Pasta Amaretto Babbi cod. 20223	200g
Pasta Vaniglia Premium Babbi cod. 12391	140g
Pasta Cacao Special 10/12 Babbi cod. 20684	260g
Saccarosio / Sucrose	200g
Tuorlo mio Babbi cod. 12812	320g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.
Decorare con granella di Amaretto.

*Prepare the gelato following the recipe.
Decorate with Amaretto grain.*

CASSATA SICILIANA

ITALIA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Lactose Free/Lactose Free White Base	3360g
Panna delattosata 35% / Lactose Free Cream35%	240g
Pasta Cassata Siciliana Babbi cod. 12432	400g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Golosa Krok Pistacchio Babbi cod. 12386, Variiegato Arancia con Scorzette Babbi cod. 12371, Copertura Roma Babbi cod. 12344.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Golosa Krok Pistacchio Babbi cod. 12386, Variiegato Arancio con Scorzette Babbi cod. 12371, Copertura Roma cod. 12344.



DULCHE DE LECHE

ARGENTINA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3800g
Pasta Dulche De Leche Extra Babbi cod. 1230138	200g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Variiegare con Topping Mou Babbi cod. 13228.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Topping Mou Babbi cod. 13228.



FORESTA NERA

GERMANIA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco / Whole milk	2398g
Base Cacao 200 C/F Babbi cod. 11457	472g
Saccarosio / Sucrose	630g
Totale / Total	3500g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Stratificare con Pan di Spagna al Cacao imbevuto con liquido di Amarena Frutto Extra Babbi cod. 13202. Ricoprire con * Base per Gelato caldo Babbi cod. 14303 aromatizzata con Pasta Fiordipanna Babbi cod. 12328 e decorare con Amarena Frutto Extra Babbi.

*Prepare the gelato following the recipe. / Make a layer of cocoa sponge cake soaked with Amarena Frutto Extra Babbi cod. 13202. Cover with * Base per Gelato caldo Babbi cod. 11724 flavored with Pasta Fiordipanna Babbi cod. 12328 and decorate with Amarena Frutto Extra Babbi.*

* BASE PER GELATO CALDO LACTOSE FREE

Base per gelato caldo Babbi cod. 14303.....	330g	Panna delattosata / Lactose Free Cream.....	330g
Latte delattosato / Lactose free milk.....	330g		



ICED MATCHA LATTE

GIAPPONE



INGREDIENTI / INGREDIENTS

Fruttafrutta Matcha B-Free Babbi cod. 11607	1250g
Acqua / Water	1590g
Panna delattosata / Lactose Free Cream	380g
Latte delattosato / Lactose free milk	570g
Totale / Total	3790g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the Gelato following the recipe.



LAKRIDS

DANIMARCA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua (60°C) / Water (60°C)	2400g
Selezione Bianco Babbi cod. 14818	1600g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Stendere un primo strato di gelato, inserire il Variiegato Maracuja Babbi cod. 12664. ricoprire con un secondo strato di gelato e abbattere. Terminare con uno strato di Golosa Liquirizia Babbi cod. aaaa. Decorare con Lakrids e Artistik Cioccolato Bianco Babbi cod. 14910. / Make a layer of ice-cream and put the Variiegato Maracuja Babbi cod. 12664. Add a second layer of ice-cream and flatten it. Blast chill and cover with Golosa Liquirizia Babbi cod. aaaa. Decorate with Lakrids e Artistik Cioccolato Bianco Babbi cod. 14910.

* Stemperare l'Estratto di liquirizia in polvere Babbi cod. 1300103 nella panna calda e Sciroppino Babbi cod. 16001. Aggiungere la Golosa Cioccolato Bianco Babbi cod. 12834 ed emulsionare con mixer per glassa fino ad ottenere un aspetto lucido ed omogeneo. / Melt Estratto di liquirizia in polvere Babbi cod. 1300103 into the hot cream and Sciroppino Babbi cod. 16001. Add Golosa Cioccolato Bianco Babbi cod. 12834 and emulsify with mixer until glossy and smooth.

* GOLOSA LIQUIRIZIA

Panna fresca 35% M.G. / Fresh cream 35% M.G., 1110g	Estratto di liquirizia in polvere Babbi cod. 1300103.....150g
Golosa Cioccolato Bianco Babbi cod. 12834.....1650g	Sciroppino Babbi cod. 16001.....90g



LECHE MERENGADA

SPAGNA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3492g
Panna fresca 35% M.G / Fresh cream 35% M.G	120g
Aroma Limone Pasta Babbi cod. 1230122	240g
Pasta Merengata Babbi cod. 20218	140g
Cannella in polvere / Cinnamon powder	8g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Decorare con Variiegato Waferini Limone Babbi cod. 12370.

Decorate with Variiegato Waferini Limone Babbi cod. 12370.



LOVE IS

USA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua (60°C) / Water (60°C)	2100g
Panna Fresca 35% / Whole fresh cream 35%	200g
Selezione Bianco Babbi cod. 14818	1600g
Essenza di rosa (gocce)	2g
Totale / Total	3900g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Ricavare uno strato di circa 1cm di Red Velvet Babbi Babbi cod. 2130003, preparata secondo ricetta. Bagnare con bagna analcolica (1:1 acqua:Sciroppino Babbi cod.16001) e inserire tra gli strati di gelato. Terminare con Variiegato Lampone Babbi cod. 12630 e Crumble Frutti di bosco Babbi cod. 1300116 .

Prepare the Red Velvet according to the recipe. Make a layer of 1cm soaked with non-alcoholic syrup (1:1 water:Sciroppino Babbi cod. 16001). Finish with Variiegato Lampone Babbi cod. 12630 and Crumble Frutti di bosco Babbi cod. 1300116 .



MANGO LASSI

INDIA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Fruttafrutta Mango Babbi con pezzi cod. 11549	1250g
Acqua / Water	2170g
Latte intero fresco / Whole fresh milk	900g
Yoghito 30 Babbi cod. 10338	135g
Sale / Salt	18g
Totale / Total	4473g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the Gelato following the recipe.



MASTIC

GRECIA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3900g
Pasta Mastic Babbi cod. 1230132	100g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare con Golosa Krok Pistacchio Babbi cod. 12386 e Granella Fine di Pistacchio Babbi cod. 13015.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Golosa Krok Pistacchio Babbi cod. 12386 and Granella Fine di Pistacchio Babbi cod. 13015.



MESSICO & NUVOLE

MESSICO

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua / Water	1360g
Avocado	1120g
Succo di Lime / Lime juice	120g
Pasta Cocco Babbi cod. 12602	100g
Fruitgel Babbi cod. 12801	1280g
Sale / Salt	20g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.

Prepare the Gelato following the recipe.



NEW YORK CHEESECAKE

USA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco (caldo) / (Hot) Whole fresh milk	2500g
LatteLatte Cheesecake Babbi cod. 14806	1000g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variiegato Maracuja Babbi cod. 12398 e Crumble al Burro Babbi cod. 1300112.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Variiegato Maracuja Babbi cod. 12398 e Crumble al Burro Babbi 1300112.



PANETTONE

ITALIA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	2800g
Latte intero fresco	320g
Panettone	800g
Pasta Bis-Kò Babbi cod. 12490	80g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variiegato Uvetta Babbi cod. 12668.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Variiegato Uvetta Babbi cod. 12668.



POLVITO URUGUAYO

CANARIE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3640g
Panna Fresca 35% / Whole fresh cream 35%	200g
Pasta Meringata Babbi cod. 20218	120g
Fiocco 10-12 Babbi cod. 10304	40g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Inserire uno strato intermedio di Golosa Caramello Salato Babbi cod. 1230143 e Crumble Al Burro Babbi cod. 1300112. Decorare in superficie alternando ciuffi di Gelato Caldo Alla Meringa e Dulce De Leche. Terminare con Topping Mou Babbi cod. 13228 e Crumble Al Burro Babbi cod. 1300112.

Prepare the gelato following the recipe. Make a flat layer of gelato and put Golosa Caramello Salato Babbi cod. 1230143 and Crumble Al Burro Babbi cod. 1300112. Cover with another layer of gelato. Decorate on top with tufts of Gelato Caldo Merengue and Gelato Caldo Dulce de Leche. Garnish with Topping Mou Babbi cod. 13228 e Crumble Al Burro Babbi cod. 1300112.



PANNA COTTA E FRAGOLINE

ITALIA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3800g
Pasta Panna Cotta Special Babbi cod 12401	200g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variiegato Fragoline Babbi cod. 12627.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with layers of Variiegato Fragoline Babbi cod. 12627.



PROFUMO D'ORIENTE

MEDIO ORIENTE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco (60°) / Whole fresh milk (60°)	2500g
Ricotta Mix 400 Babbi cod. 11460	100g
Zafferano / Saffron	0,3g
Cardamomo in polvere / Cardamom powder	3,5g
Totale / Total	3500g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Variegare con Copertura Krok Pistacchio Babbi cod. 12388.

Variegate with Copertura Krok Pistacchio Babbi cod. 12388.



SPECULOOS

BELGIO

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3360g
Latte intero fresco / Whole fresh milk	200g
Panna fresca 35% M.G / Fresh cream 35% M.G	200g
Biscotto Speculoos Babbi cod. 12382	240g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta.
Decorare con Variiegato Biscotto Speculoos Babbi cod. 12381 e biscotti Lotus.

Prepare the gelato following the recipe.

Decorate with Variiegato Biscotto Speculoos Babbi cod. 12381 and Lotus bisquit.



QUÉSANDÍA

CILE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	3592g
Panna Fresca 35% / Whole fresh cream 35%	200g
Quark 50 Babbi cod 14830	140g
Yoghito 30 Babbi cod 10338	60g
Sale / Salt	8g
Basilico (foglie) / Basil leaves	20g
Totale / Total	4000g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Inserire strato intermedio di * Gelo Di Anguria e terminare con un secondo strato.

*Prepare the gelato according to the recipe. Add a middle layer of * Gelo di Anguria and finish with a second layer.*

* GELO DI ANGIURIA (2 strati a vaschetta)

Acqua / Water	655g	Effeuno Babbi cod. 14323	80g
FruttaFrutta Anguria Babbi cod. 11504	250g	Detrosio / Dextrose	15g



SALTED CARAMEL

UK

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte intero fresco / Whole fresh milk (60°)	3000g
Lattelatte Salted Caramel Babbi cod. 14821	1250g
Sale / Salt	4g
Totale / Total	4254g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare con Crumble al Caramello Babbi cod. 1300110.

Prepare the gelato following the recipe. Decorate with Crumble al Caramello Babbi cod. 1300110.



TIRAMISÙ

ITALIA

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Base Bianca Paste Zuccherine / White Base Sugar Paste	
Panna fresca 35% / Fresh cream 35%	
Pasta Tiramisù Babbi cod. 1230120	3600g
Totale / Total	200g
	200g

PROCEDIMENTO / PROCEDURE

Preparare il gelato secondo ricetta. Decorare a strati con Variiegato Waferini Caffè Babbi cod. 12314 e Crumble al Cacao Babbi cod. 1300111.

Prepare the Gelato following the recipe. Decorate with layers of Variiegato Waferini Babbi cod. 12314 and Crumble al Cacao Babbi cod. 1300111.





BABBI SR L

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



www.babbi.com