



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

• DOLCE RICETTARIO •

Ti piacerebbe vedere la tua Ricetta
nel Dolce Ricettario BABBI?

Inviaci una Ricetta preparata con una delle specialità Dolciarie BABBI a
web@babbi.it

e taggaci su Instagram con
#ilovebabbi

Le più belle verranno pubblicate sul sito www.babbi.it
nella sezione ricette e sui nostri social!

Seguici su:



• TORTE E CROSTATE •

Torta Coccole di Cioccolato e Nocciola	5
Torta Pere e Crema Crema Spalmabile	6
Torta morbida al Limone con Crema di Pistacchio e Frutti di Bosco	7
Tortino al Cioccolato	8
Cheesecake al Pistacchio	9
Cheesecake al Pistacchio con Meringa e Ricotta	10
Cheesecake Pistacchiosa	11
Ciambellone Variegato al Pistacchio	12
Crostata di Ricotta e Fichi Caramellati	13
Crostata senza Cottura	14
Salame Dolce	15

• DOLCI AL CUCCHIAIO •

Ciocco Mousse	17
CioccoDeliza con Cuori di Marshmallow	18
Quattro Quarti alla Ricotta e Fichi	19
Yogurt Goloso	20
Tiramisù leggero al Pistacchio	21
Tortino al Cioccolato con cuore morbido al Pistacchio	22
Cremoso Croccante al Pistacchio	23
Profiteroles Pistacchio e Cioccolato	24

• BISCOTTI E MONOPORZIONI •

Baci di Alassio	26
Bananine Abruzzesi	27
Bicchierini Mascarpone e Biscokrok	28
Cakepops Croccanti	29
Ciocco Madeleine	30
Crêpes alle 3 Creme	31
Cupcakes 100% Cioccolato	32
Cupcakes Pistacchio e Cioccolato	33
Cupcake al Caffè	34
Mini Cake	35
Fiori con Crema Nocciole	36
Macarons al Caffè	37
Peschine Dolci	38
Sandwich di Waferini BABBI	39

• TORTE E CROSTATE •



TORTE E CROSTATE

Torta Coccole di Cioccolato e Nocciola



Tempo di esecuzione: 40 Minuti + Cottura

Difficoltà: Alta

Ricetta per una tortiera di 20 cm

Pan di spagna al cacao:

5 uova

150 g di zucchero

35 g di cacao

60 g di fecola di patate

55 g di farina "00"

Crema alla nocciola:

450 g di mascarpone

250 g di Crema alla nocciola BABBI

25 g di pasta di nocciole

Finitura:

350 g di Togo (o biscottini simili al cioccolato)

100 g di cioccolato bianco

PREPARAZIONE

Preparare il pan di spagna inserendo in planetaria con gancio a frusta, uova e zucchero; azionare a velocità Media e una volta mescolate le uova e incorporato lo zucchero portare quasi alla massima velocità e montare per almeno 25 minuti. Una volta montato il composto di uova e zucchero, setacciare farina, fecola e cacao per due volte, dopodichè, a spatolate per non smontare il composto, aggiungere in più riprese la miscela di polveri alla massa montata di uova e mescolare dall'alto al basso fino a togliere ogni grumo. Versare in una teglia di 20cm imburrata e infarinata in forno statico preriscaldato a 180° per circa 35 minuti. Mentre la torta cuoce, preparare la crema unendo in planetaria mascarpone, Crema Spalmabile BABBI alla nocciola e pasta di nocciole; montare a velocità Media finchè il colore non sarà omogeneo. Una volta che la torta sarà fredda, tagliarla in tre strati e farcirla abbondantemente con la crema, ricoprendola anche esternamente usando una spatola piatta. Attaccare quindi i biscotti lungo l'intero bordo della torta. Mettere la crema avanzata in una sac à poche munita di beccuccio a stella e decorare la circonferenza superiore. Infine preparare i cuoricini di cioccolato bianco fondendolo a bagno maria e riempiendo un conetto di carta forno; quando il cioccolato non sarà più bollente (la temperatura ottimale è di 35/32°) disegnare su una teglia coperta da carta forno dei cuori o qualsiasi altro genere di decoro; lasciar riposare in frigorifero per almeno mezzora. Una volta induriti, staccarli delicatamente dalla carta forno e adagiarli sulla torta.

TORTE E CROSTATE

Torta Pere e Crema Spalmabile



Tempo di esecuzione: 20 Minuti

Cottura: 25 Minuti

Difficoltà: Facile

Ricetta per 6 persone

Ingredienti:

2 rotoli di pasta brisè

3 pere

3 uova

6 cucchiaini di Crema Cacao BABBI

20 cl di panna per dolci

150 g di farina di mandorle

50 g di zucchero a velo

PREPARAZIONE

Riscaldare il forno a 180°C. Stendere la pasta sul piano di lavoro. Ritagliare sei dischi di pasta della stessa dimensione dei vostri stampi per tartelette. Disporre la pasta negli stampi che avrete ricoperto di carta da forno poi bucherellare la pasta con una forchetta. Sbattere le uova con una frusta e aggiungervi la panna per dolci. Infine incorporare poco alla volta la farina di mandorle e lo zucchero, poi mescolare il composto. Sbucciare le pere, togliere il torsolo e tagliarle a fettine sottili. Spalmare uno strato abbondante di Crema Cacao BABBI sul fondo di ogni tartelette. Poi ricoprirlo con le fettine di pera e il composto alla farina di mandorle. Infornare e cuocere per 25 minuti. Da servire fredde.

TORTE E CROSTATE

Torta morbida al Limone con Crema di Pistacchio e Frutti di Bosco



Tempo di esecuzione: 40 Minuti + Riposo

Difficoltà: Media

Ricetta per 8 persone

Base al limone:

75 g di uova

120 g di zucchero

La scorza grattugiata di un limone BIO

60 g di panna da cucina

30 ml d'olio d'oliva delicato

90 g di farina

2 g di lievito per dolci

Una noce di burro per lo stampo.

Crema al cioccolato e pistacchio:

300 ml di panna fresca

90 g di cioccolato bianco da pasticceria

25 g di crema di pistacchi BABBI

Guarnizione:

2/3 cucchiaini di marmellata ai frutti di bosco

1 vaschetta di lamponi

1 vaschetta di mirtilli

4/5 fragole tagliate a metà

1 lime

Zucchero a velo

PREPARAZIONE

Base al limone: Accendere il forno a 175°C. Montare l'uovo, lo zucchero e la scorza di limone con le fruste elettriche finché il composto avrà raddoppiato il suo volume, quindi aggiungere la panna. Setacciare la farina e il lievito, aggiungerle al composto, poi incorporare l'olio d'oliva. Versare il tutto in uno stampo imburrato di 26 cm di diametro e di 2 cm di altezza. Infornare per 12-15 minuti: la superficie dev'essere dorata. Lasciare raffreddare prima di sfornarlo. Crema al cioccolato e pistacchi: tritare finemente il cioccolato e trasferirlo in una ciotola, con la crema di pistacchi. Portare a bollore la panna in un pentolino, poi versarla sul cioccolato. Frullare il tutto con il frullatore a immersione e lasciare raffreddare, quindi coprire con la pellicola alimentare e mettere in frigo per una notte. Prima di usare la crema, montarla con le fruste elettriche e trasferirla in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia. Guarnizione: Trasferire la torta al limone sul piatto da portata. Stendere la marmellata in modo uniforme, poi ricoprire la superficie con la crema al pistacchio. Decorare con i frutti di bosco, la scorza grattugiata del lime e spolverare con lo zucchero a velo. Mettete in frigo fino al momento di servire.

TORTE E CROSTATE

Tortino al Cioccolato

**Tempo di esecuzione:** 50 Minuti**Cottura:** 40 Minuti**Difficoltà:** Facile*Ricetta per 6 persone***Ingredienti:****3** uova**150 g** di farina**100 g** di zucchero**1/2** bustina di lievito per dolci**100 g** di burro**100 g** di Crema Nocciole BABBI

Pezzetti di croccante

PREPARAZIONE

Riscaldare il forno a 180°C. Mescolare in una terrina lo zucchero e le uova, poi aggiungere progressivamente la farina e il lievito. Aggiungere il burro a temperatura ambiente e mescolare fino ad ottenere una composto liscio e omogeneo. Scaldare la Crema Spalmabile BABBI in microonde per un minuto ed aggiungerla alla preparazione. Infine incorporare i pezzetti di croccante e versare il composto in una teglia imburata e infarinata. Infornare per 40 minuti. Servire con della crema inglese o con una pallina di gelato.

TORTE E CROSTATE

Cheesecake al Pistacchio con Meringa e Ricotta



Tempo di esecuzione: 30 Minuti

Difficoltà: Difficile

Ricetta per 6 persone

Crosta:

150 g di amaretti

50 g di burro

Meringa all'italiana:

2 albumi

120 g di zucchero

80 ml di acqua

Impasto:

200 g di ricotta

4 cucchiaini di crema al pistacchio BABBI

200 ml di panna

2 fogli e mezzo di colla di pesce

2 cucchiaini di latte

Amaretti e granella di pistacchio q.b.

PREPARAZIONE

Crosta: Sciogliere il burro, sbriciolare i biscotti quindi unire il burro e compattare il tutto in uno stampo a cerniera di 18 cm rivestito con carta forno e mettere in frigo a rassodare. **Meringa:** Far bollire l'acqua e togliere dal fuoco lo sciroppo appena inizia a fare le bolle; intanto montare gli albumi a velocità moderata: quando assumeranno un aspetto schiumoso aumentare la velocità e versare lo sciroppo caldo in tre volte incrementando gradualmente la velocità. Appena la meringa sarà soda e brillante spegnere il frullino e mettere da parte il composto. **Cheesecake:** Montare la panna con la Crema BABBI al Pistacchio; unire la ricotta ammorbidita e continuare a montare con il frullino. Sciogliere la colla di pesce dopo averla tenuta in acqua fredda per 10 minuti con 2 cucchiaini di latte quindi unire ricotta e panna. In ultimo unire la meringa con movimenti dall'alto verso il basso e versare la crema sulla base di amaretti. Conservare in frigo per 4-5 ore; prima di servire decorare con amaretti sbriciolati e granella di pistacchio.

TORTE E CROSTATE

Cheesecake Pistacchiosa



Tempo di esecuzione: 20 Minuti + Riposo

Difficoltà: Facile

Ricetta per 8 persone

Base:

150 g amaretti secchi

60 g biscotti tipo digestive

60 g burro fuso

Impasto:

200 g ricotta

150 g Crema Pistacchi BABBI

250 g panna fresca da montare

3 fogli colla di pesce

120 g zucchero

Latte q.b.

Decorazione:

50 g pistacchi sbriciolati

50 g amaretti secchi sbriciolati

PREPARAZIONE

Sbriciolare nel mixer gli amaretti e i biscotti, versarli in una ciotola e aggiungere il burro fuso mescolando bene. Imburrare leggermente il fondo dello stampo a cerniera e trasferire il composto schiacciandolo per bene. Mettere l'impasto in frigo. Preparare la faccia mettendo in ammollo nell'acqua la colla di pesce. Montare la panna con la Crema Pistacchi BABBI. A parte mescolare la ricotta con lo zucchero. Scaldare due cucchiaini di latte e unire la colla di pesce ben strizzata mescolando per farla sciogliere bene. Aggiungerla alla ricotta e, con movimenti dall'alto verso il basso, aggiungere anche la panna precedentemente montata. Versare la farcia sulla base e far riposare in frigorifero per 4/5h. Trascorso il tempo, sformare il dolce passando un coltello attorno al bordo, togliere l'anello e decorare con gli amaretti e i pistacchi sbriciolati.

TORTE E CROSTATE

Ciambellone Variegato al Pistacchio



Tempo di esecuzione: 30 Minuti + Cottura

Difficoltà: Bassa

Ricetta per 8-10 persone

Ingredienti:

3 uova

200 g di zucchero

150 g di burro

500 g di farina "00"

200 ml di latte

1 bustina di lievito per dolci

Crema Pistacchi BABBÌ

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro morbido e la farina setacciata con il lievito continuando a lavorare l'impasto. Aggiungere poco a poco il latte fino ad ottenere una consistenza cremosa ma sostenuta, non liquida. Dividere l'impasto in due ciotole e in una incorporare la Crema Spalmabile BABBÌ al Pistacchio. Imburrare uno stampo da ciambella e versare, alternandole fino ad esaurimento, cucchiaiate di impasto bianco e di impasto al pistacchio; variegare ulteriormente l'impasto con uno stecchino. Infornare a 180° per 35-40 minuti.

TORTE E CROSTATE

Crostata di Ricotta e Fichi Caramellati

**Tempo di esecuzione:**

20 Minuti + Riposo + Cottura

Difficoltà: Bassa*Ricetta per 8 persone***Frolla:****200 g** di farina**100 g** di zucchero**100 g** di burro**1** uovo

Mezzo cucchiaino di lievito

1 bustina di vanillina**Ripieno:****300 g** di ricotta di mucca

Fichi Caramellati BABBI

PREPARAZIONE

Unire farina, zucchero, uovo, lievito, vanillina e il burro che avrete precedentemente fatto ammorbidire e lavorare il tutto. Fare un panetto e lasciare riposare in frigorifero per almeno mezz'ora. Togliere il panetto dal frigorifero e stenderlo in una tortiera foderata con carta da forno. Riempirla con la ricotta precedentemente lavorata con la forchetta per ammorbidirla. Stendere uno strato di Fichi Caramellati BABBI. Infornare a 180° per 30 - 35 minuti.

TORTE E CROSTATE

Crostata senza Cottura

**Tempo di esecuzione:**

20 Minuti + Riposo + Cottura

Difficoltà: Bassa*Ricetta per uno stampo da crostata rettangolare di diametro 33x10cm***Ingredienti:****210 g** di biscotti digestive**40 g** di cioccolato fondente**110 g** di burro**200 g** di crema al cioccolato bianco**100 g** di Crema Spalmabile BABBI alla Nocciola**PREPARAZIONE**

Sbriciolare i biscotti e il cioccolato tagliato a pezzetti, quindi metterli in una ciotola con il burro fuso; mescolare fino a quando non otterrete un composto ben compatto. Rivestire uno stampo da crostata, precedentemente rivestito di carta forno, facendo attenzione a creare anche i bordi. Coprire lo stampo con della pellicola trasparente e porre in frigo per almeno 5 ore. Trascorse le ore di riposo, estrarre delicatamente la crostata dallo stampo e porla su un vassoio da portata. Farcire il primo strato di crema al cioccolato bianco dopo averla surriscaldata così da renderla più spalmabile. Aggiungere quindi la Crema Spalmabile BABBI alla Nocciola a cucchiare sopra lo strato bianco e con uno stecchino spalmarla su tutta la superficie per creare l'effetto chiaro scuro.

TORTE E CROSTATE



Salame Dolce



Tempo di esecuzione: 10 Minuti

Difficoltà: Bassa

Ricetta per 6-8 persone

Ingredienti:

250 g di mascarpone

250 g di biscotti secchi (con o senza glutine)

200 g di Crema Pistacchi BABBI

200 g di Crema Caffè BABBI

PREPARAZIONE

Sbriciolare grossolanamente i biscotti e trasferirli in una ciotola. Unire il mascarpone, dividere in 2 contenitori e unire a una parte la Crema Pistacchi BABBI e all'altra la Crema Caffè BABBI. Mescolare per rendere l'impasto omogeneo e dare la forma del salame. Avvolgere in carta da forno o stagnola e mettere in freezer. Tirare fuori il salame dal freezer poco prima di servirlo, spolverare di zucchero a velo e tagliare a fette spesse.

• DOLCI AL CUCCHIAIO •



DOLCI AL CUCCHIAIO



Ciocco Mousse



Tempo di esecuzione: 10 Minuti

Difficoltà: Facile

Ricetta per 6 persone

Ingredienti:

6 uova

200 g di Crema Cacao BABBI

PREPARAZIONE

Separare gli albumi d'uovo dai tuorli. In una terrina, montare gli albumi a neve ben ferma. Fare sciogliere la Crema Cacao BABBI a bagnomaria poi aggiungervi i tuorli d'uovo e mescolare bene. Versare il composto sugli albumi d'uovo poi mescolare delicatamente con una marisa. Trasferire la mousse in coppette da dolci. Lasciarla raffreddare per almeno 2 ore in frigorifero prima di servirla.

DOLCI AL CUCCHIAIO



Cioccodelizia in tazza con cuori di Marshmallow



Tempo di esecuzione: 45 Minuti

Cottura: 5 Minuti

Difficoltà: Media

Ricetta per 4 persone

Cioccolata calda:

25 g di CioccoDelizia classica (1 cucchiaino colmo da cucina)

100 ml di latte

Marshmallow:

6 mezzi fogli di gelatina

2 albumi

1 pizzico di sale

150 g di zucchero

4 cucchiaini d'acqua

1 cucchiaino d'acqua di rose

1 cucchiaino di miele

1 cucchiaino di colorante alimentare rosa

30 g di fecola di mais

30 g di zucchero a velo

Qualche cubetto di ghiaccio

Qualche goccia di succo di limone

PREPARAZIONE MARSHMALLOW

Tagliare i fogli di gelatina a pezzetti, con l'aiuto di un paio di forbici, disporli in una coppa, ricoprire d'acqua fredda e lasciar ammorbidente. In una pentola, versare lo zucchero, l'acqua, l'acqua di rosa, il colorante e il miele. Riscaldare a fuoco lento, mescolare di tanto in tanto finché lo zucchero sarà ben sciolto. Montare gli albumi con un pizzico di sale a neve ben ferma. A fuoco spento, incorporare la gelatina allo sciroppo di zucchero. Con l'aiuto di un pennello, spennellare d'olio uno stampo e cospargere con un mix di fecola di mais e zucchero a velo. Mettere la coppa con gli albumi in un recipiente d'acqua molto fredda (aggiungere i cubetti di ghiaccio). Versare poco a poco lo sciroppo di zucchero senza smettere di mescolare con l'aiuto di una frusta, quindi aggiungere una spruzzata di succo di limone. Versare il composto ottenuto nello stampo, lisciare la superficie e lasciar riposare in frigo per circa 30 minuti. Con delle formine a forma di cuore leggermente oliate, tagliare i marshmallow. Mettere in frigo durante la preparazione della cioccolata calda, in quanto i marshmallow si sciolgono facilmente a temperatura ambiente.

PREPARAZIONE CIOCCOLATA CALDA

Riscaldare il latte e incorporare poco a poco 25g di CioccoDelizia ogni 100cl di latte. Per ottenere una cioccolata densa, scaldare a fuoco lento, tenendo la miscela sempre in movimento. Una volta terminata la cottura, versare la cioccolata nelle tazze e mettere due o tre cuori di marshmallow in ognuna.

DOLCI AL CUCCHIAIO

Quattro Quarti alla Ricotta e Fichi



Tempo di esecuzione: 15 Minuti

Difficoltà: Media

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

250 g ricotta

250 g zucchero

250 g latte

250 g panna

Fichi caramellati BABBI

PREPARAZIONE

Unire ricotta, zucchero, latte e panna. Mettere la gelatiera al fresco come da istruzioni. Mantecare il gelato nella gelatiera per mezz'ora, quindi unire i fichi caramellati che avrete tagliato a pezzi con la loro salsa. Servire subito oppure tenere in congelatore: è sufficiente toglierlo 10 minuti prima di servirlo.

DOLCI AL CUCCHIAIO



Yogurt Goloso



Tempo di esecuzione: 10 Minuti

Difficoltà: Facile

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

1 yogurt bianco intero

4 cucchiaini di zucchero

3 cucchiaini di Crema Caffè BABBI

1 l di latte intero

Scagliette di cioccolato

PREPARAZIONE

Mescolare in una terrina lo zucchero e lo yogurt. Incorporare a poco a poco il latte al composto sempre mescolando. Suddividere la preparazione nei vasetti della yogurtiera, riempiendone solo i 2/3, poi rispettare le indicazioni fornite dalla casa costruttrice del robot per preparare lo yogurt. Scaldare la Crema Spalmabile BABBI in microonde per un minuto poi versarne un po' al di sopra di ogni vasetto. Decorare con le scagliette di cioccolato.

DOLCI AL CUCCHIAIO

Tiramisù leggero al Pistacchio



Tempo di esecuzione: 30 Minuti

Difficoltà: Facile

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

1 vasetto yogurt greco magro

2 cucchiaini di Crema al Pistacchio BABBÌ

8 biscotti Plasmon

Pistacchi q.b.

Caffè q.b.

PREPARAZIONE

Mescolare lo yogurt greco con la Crema Spalmabile BABBÌ al Pistacchio. Zuccherare il caffè e intingervi i biscotti. Disporre i biscotti per tutta la lunghezza della teglia. Ricoprire i biscotti con la crema allo yogurt e pistacchio. Stendere un altro strato di biscotti e continuare con la farcitura fino ad esaurimento ingredienti. Decorare con la Crema Spalmabile BABBÌ al Pistacchio e i pistacchi sbriciolati.

DOLCI AL CUCCHIAIO

Tortino al cioccolato con cuore morbido al pistacchio



Tempo di esecuzione: 10 Minuti + Riposo

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 3 tortini

Ingredienti:

100 g cioccolato fondente

2 cucchiari rasi di zucchero

2 cucchiari rasi di farina

1 bustina di vanillina

1 uovo

1 pizzico di sale

1 cucchiaio e mezzo di burro

Acqua q.b.

Crema Spalmabile BABBI al Pistacchio q.b.

Frutti di bosco q.b.

Panna spray q.b.

Zucchero a velo (per decorazione)

PREPARAZIONE

Riempire uno stampo di cioccolati in silicone con Crema Spalmabile BABBI al Pistacchio e mettere nel freezer per un'oretta. In questo modo la Crema non si scioglierà durante la cottura! Mettete in un pentolino il burro, il cioccolato spezzettato e aggiungete un goccio di acqua e fateli sciogliere sul fuoco a fiamma Bassa mescolando. Togliete dal fuoco, e aggiungete lo zucchero, la farina setacciata, la vanillina e il pizzico di sale. Mescolate per bene con una frusta e infine aggiungete l'uovo leggermente sbattuto con una forchetta. Mescolate finché il composto non lo assorbe. Imburrate e infarinate per bene gli stampini e versatevi una parte del composto. Adagiare nello stampo un cuore di pistacchio congelato realizzato con la Crema Spalmabile BABBI al Pistacchio Ricoprire con altro impasto al cioccolato, fino a ricoprire il cuore di pistacchio Cuocete in forno preriscaldato a 220 gradi per 8/10 minuti. Decorate a piacere.

DOLCI AL CUCCHIAIO

Cremoso Croccante al Pistacchio



Tempo di esecuzione: 30 Minuti + Riposo

Difficoltà: Medio Alta

Ricetta per 4 tortini

Ingredienti:

1 Dolcetorta BABBI al Pistacchio

400 ml panna liquidi per dolci

2 cucchiaini colmi di cacao in polvere amaro

60 g zucchero a velo

3 fogli colla di pesce

PREPARAZIONE

Mettere i fogli di colla di pesce in una ciotola con dell'acqua tiepida e farli ammorbidire circa 20 minuti. Versare la panna liquida in una casseruola ed aggiungere lo zucchero a velo setacciato ed il cacao. Quando la panna sta per cominciare a bollire immergere i fogli di colla di pesce, ben strizzati, ed amalgamare il tutto portando a bollore per un minuto. Spegnerne il fuoco; la colla continuerà a sciogliersi da sola con il calore. Versare la panna negli stampi e mettere in frigorifero per 5 ore. Immergere gli stampini dentro una ciotola con acqua calda (facendo attenzione che l'acqua non bagni la panna cotta) e le formine si staccheranno subito. Con l'aiuto di un coppapasta tagliare 4 dischi di Dolcetorta BABBI al Pistacchio. Comporre il dessert mettendo alla base il disco di Dolcetorta e sopra la panna cotta al cacao. Concludere spolverando con dei pistacchi tritati e dei riccioli di cioccolata.

DOLCI AL CUCCHIAIO

Profiteroles Pistacchio e Cioccolato



Tempo di esecuzione: 20 Minuti

Difficoltà: Facile

Ricetta per 4 persone

Ingredienti:

20 bigné

200 g panna

80 g Crema Pistacchi BABBI

250 g cioccolato fondente

50 ml latte

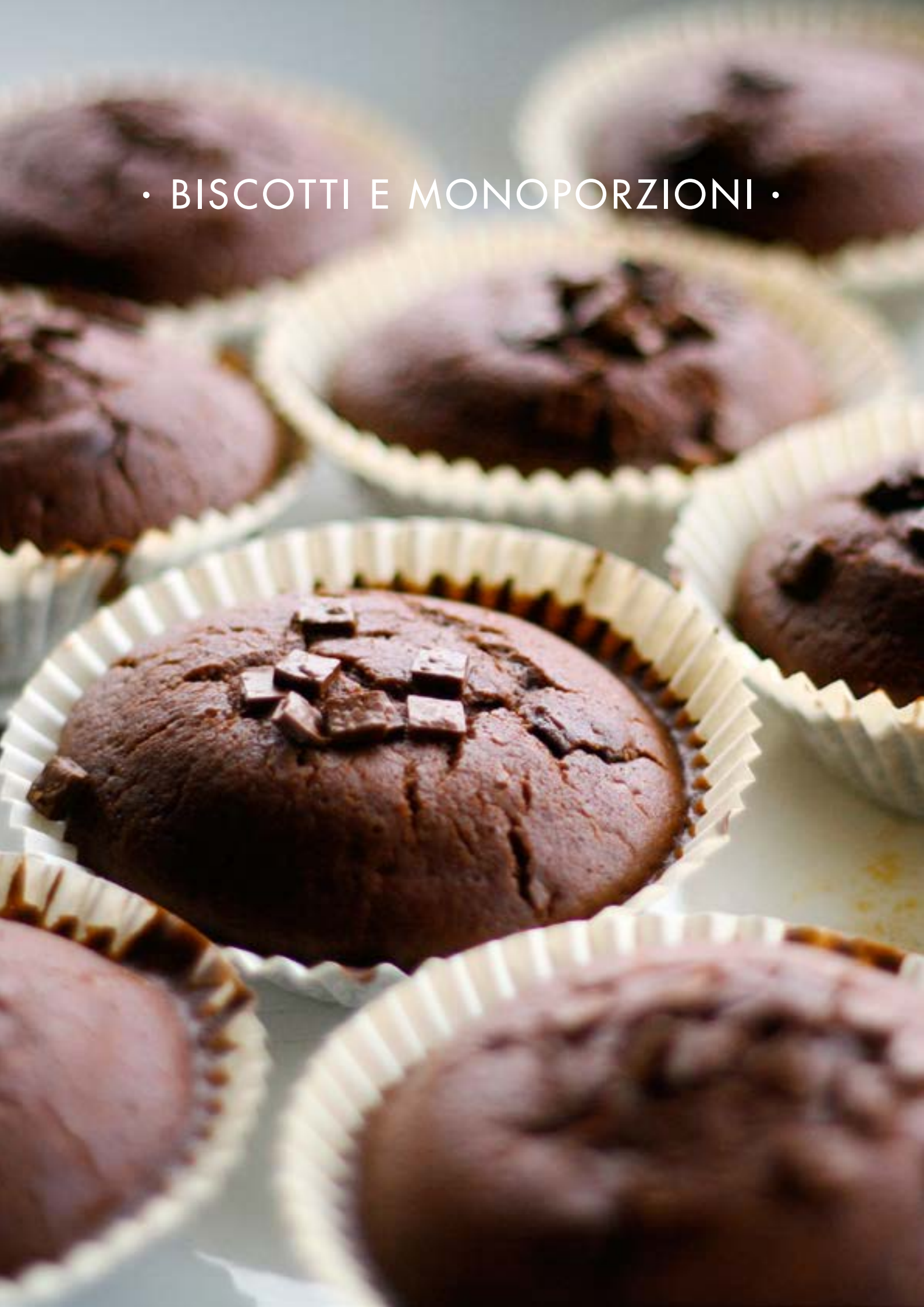
150 ml panna

4 g granella di pistacchio

PREPARAZIONE

Iniziare la preparazione del profiteroles pistacchio e cioccolato montando la panna; quando sarà ben ferma unire la Crema Pistacchi BABBI con un cucchiaino di legno in modo da farla amalgamare bene con la panna facendo attenzione a non farla smontare. Con un beccuccio di sac-à-poche praticare un piccolo buco sotto ogni bigné quindi versare la crema in una sacca da pasticciere e dal foro praticato nei bigné inserire la crema in ogni bigné farcendoli. A questo punto fare sciogliere il cioccolato in un pentolino con latte e panna quindi fare intiepidire e inserire ogni bigné nel cioccolato fuso con l'aiuto di una forchetta. Disporre i bigné uno sull'altro formando la classica forma della piramide e versare il restante cioccolato sui profiteroles pistacchio e cioccolato. Decorare quindi con congranella e Crema Pistacchi BABBI. Riporre in frigo per circa 1 ora prima di servire.

· BISCOTTI E MONOPORZIONI ·



BISCOTTI E MONOPORZIONI



Baci di Alassio

**Tempo di esecuzione:**

15 Minuti + Riposo + Cottura

Difficoltà: Facile*Ricetta per 10-12 pasticcini***Base:****125 g** di nocciole**100 g** zucchero**1** albume**12 g** cacao amaro**12 g** miele d'acacia

Un pizzico di sale

Farcitura:**70 g** cioccolato fondente**70 g** Crema BABBI alla Nocciola**PREPARAZIONE**

Tritare molto finemente nel mixer le nocciole insieme allo zucchero. Trasferirle in una ciotola, unire il miele e il cacao setacciato e amalgamare bene il composto. Montare gli albumi con un pizzico di sale e incorporarli al composto di nocciole, poco alla volta, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Lasciare riposare l'impasto anche per due ore in luogo fresco. Trascorso il tempo del riposo, mettere l'impasto ottenuto in una tasca da pasticciere con bocchetta a stella larga, distribuirlo su una placca foderata di carta da forno, formando tante roselline distanziate tra loro. Lasciare riposare per circa 12 ore affinché si formi una crosticina sulla superficie dei baci che ne mantiene la forma in cottura. Passate le 12 ore, cuocere in forno già caldo a 180° per 10-15 minuti. Togliarli dal forno e lasciarli raffreddare completamente prima di staccarli dalla carta. Sciogliere il cioccolato con la panna a bagnomaria e lasciare raffreddare per 2 ore circa. Quando la crema sarà diventata densa, metterne un cucchiaino su metà biscotto e unirli; unire i biscotti a due a due fino ad esaurimento degli ingredienti.

BISCOTTI E MONOPORZIONI

Bananine Abruzzesi



Tempo di esecuzione: 30 Minuti

Cottura: 15-20 Minuti

Difficoltà: Facile

Ricetta per 16 coppie di bananine

Ingredienti:

250 g di farina "00"

1 uovo

1 tuorlo

35 g di burro sciolto

25 g di olio evo

75 g di zucchero

1 pizzico di zafferano

(per renderle più gialle e profumate)

La scorza grattugiata di mezzo limone

1 cucchiaino di polvere lievitante per dolci

Bagna alla banana analcolica o liquore alla banana q.b.

Crema Spalmabile BABBI al Cacao q.b.

PREPARAZIONE

In una ciotola o nella planetaria, montare le uova con lo zucchero per qualche minuto, aggiungere l'olio, il burro sciolto, la scorza del limone ed amalgamare il tutto. Aggiungere infine la farina setacciata con il lievito ed impastare fino a formare un panetto morbido ma lavorabile con le mani. Lasciare riposare mezz'oretta, non nel frigo. A questo punto formare delle piccole mezzelune avendo l'accortezza di assottigliare le punte e disporle sulla placca del forno rivestita di carta forno, distanziandole un pò tra loro. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 15-20 minuti, i biscotti non dovranno colorire troppo. Sfnare e lasciare raffreddare. Preparare in un piatto la bagna con il vov, aggiungere lo sciroppo e la purea di banana filtrata. Preparare un piatto con lo zucchero semolato. Passare velocemente i biscotti nella bagna. Riempire ciascun biscotto con la crema al cacao, accoppiarli, ripassarli ancora nella bagna ed infine rotolarli nello zucchero e ricoprirli uniformemente.

BISCOTTI E MONOPORZIONI



Bicchierini Mascarpone e Biscokrok

**Tempo di esecuzione:** 15 Minuti**Difficoltà:** Bassa*Ricetta per 4 persone***Base:****250 g** mascarpone**100 g** panna montata

Crema Biscokrok BABBI

3 tuorli**3** cucchiaini di zucchero

Granella di nocciole

Cannoli BABBI per decorazione

PREPARAZIONE

Sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso. Unire il mascarpone e lavorare fino a quando la crema risulterà omogenea; unire la panna montata mescolando dal basso verso l'alto. Riempire i bicchierini alternando uno strato di Crema Biscokrok BABBI, uno di Crema di Mascarpone e la granella di nocciole fino a completamento del bicchierino. Decorare con Cannoli BABBI e frutta fresca a piacere.

BISCOTTI E MONOPORZIONI



Cakepops Croccanti



Tempo di esecuzione: 40 Minuti

Cottura: 10 Minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 4 persone

Ingredienti:

250 grammi di quatre-quart bretonne al burro

4 cucchiaini di Crema Pistacchi BABBI

1 tavoletta di cioccolato fondente 70%

Burro

Acqua

Noccioline

PREPARAZIONE

Sbriciolare il dolce e mixare con l'aiuto di un robot da cucina. Aggiungere i 4 cucchiaini di Crema Pistacchi BABBI. Mescolare per bene con le dita fino ad ottenere un impasto compatto. Con l'impasto ottenuto, fare delle polpettine. Nel mentre, far sciogliere il cioccolato in un pentolino a fuoco lento. In seguito, dopo aver infilzato le palline con degli stecchi da leccalecca in plastica, immergere i leccalecca nel cioccolato fuso. Mettere in frigo per 30 minuti. Far sciogliere il cioccolato fondente con un po' di burro e dell'acqua per ottenere un composto omogeneo. Immergere le palline nel cioccolato fondente e cospargere di noccioline sbriciolate. Infilzarle in una mela per conservarle a testa in su nel frigorifero. Servire ancora freddi.

BISCOTTI E MONOPORZIONI

Ciocco Madeleine

**Tempo di esecuzione:** 15 Minuti**Difficoltà:** Facile*Ricetta per 24 madeleines***Ingredienti:****125 g** di burro in pomata**3** uova**120 g** de zucchero

Una bacca di vaniglia

150 g di farina**50 g** di cacao in polvere**1/2** bustina di lievito per dolci

Zeste di limone non trattato

2 cucchiaini di Crema Noccioline BABBI**PREPARAZIONE**

Riscaldare il forno a 180°C. Sbattere le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto bianco e spumoso. Aggiungere la farina setacciata, il cacao, il lievito, il burro e le zeste di limone. Mescolare bene. Riempire gli stampi per madeleine per $\frac{3}{4}$. Con una sacca da pasticciere, guarnire le madeleine, inserendo all'interno la Crema Spalmabile BABBI. Infornare per 8 minuti senza aprire la porta del forno durante la cottura, per non smontare la lievitazione.

BISCOTTI E MONOPORZIONI

Crêpes alle 3 Creme

**Tempo di esecuzione:** 20 Minuti**Cottura:** 1 ora**Riposo:** 2 ore**Difficoltà:** Facile*Ricetta per 4 persone***Impasto delle crêpe:****250 g** di farina fluida**3** uova**15 g** di burro fuso**50 cl** di latte intero**5 cl** di birra**20 cl** di Crema Cacao BABBI**20 cl** Crema Caffè BABBI**20 cl** Crema Pistacchi BABBI

PREPARAZIONE

In una ciotola, disporre la farina e dopo aver fatto un buchetto al centro, incorporare il burro fuso e le uova. Mescolare con l'aiuto di una frusta o uno sbattitore elettrico, per evitare che si formino grumi. Aggiungere il latte e continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto ben liscio. Aggiungere la birra, mescolare e lasciar riposare in frigo per circa 2 ore. Far cuocere le crêpe in padella con una noce di burro. Una volta cotte, coprirle man mano con del film trasparente per trattenere il calore della cottura. Servire le crêpes con le Creme Spalmabili BABBI.

BISCOTTI E MONOPORZIONI

Cupcakes 100% Cioccolato



Tempo di esecuzione: 35 Minuti

Cottura: 35 Minuti

Difficoltà: Difficile

Ricetta per 6 persone

Impasto:

1 uovo

2 albumi

2 tuorli

180 g di burro morbido

180 g di zucchero

150 g di nocciole in polvere

100 g di farina

75 g di panna liquida

20 g di cacao in polvere

1 bustina di zucchero vanigliato

1/2 cucchiaino di lievito

1 pizzico di sale

Topping:

400 g di panna liquida

150 g di cioccolato fondente

150 g di Crema Nocciole BABBI

PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 180°. In un pentolino, far riscaldare la panna liquida. Spezzettare il cioccolato e, a fuoco spento, incorporare il cioccolato e la Crema Nocciole BABBI alla panna liquida. Mescolare per bene. Lasciar raffreddare e lasciar riposare per 6h al fresco con coperchio. Imburrare e infarinare uno stampo per muffin. In un recipiente, montare gli albumi a neve ferma con un pizzico di sale. Continuare a sbattere per 3 minuti e incorporare progressivamente la metà dello zucchero. In altro recipiente, sbattere i tuorli, l'uovo intero, lo zucchero, lo zucchero a velo e il burro. Aggiungere la polvere di nocciole. Setacciare e mescolare la farina, il cacao e il lievito. Versare il preparato precedente alternando con la panna liquida. Lavorate per bene, mescolando lentamente. Incorporare gli albumi in 2 tempi. Versare l'impasto nello stampo. Infornare nella parte centrale del forno per circa 30 minuti. Disporre i muffin su un piatto e ricoprire con il topping. Decorare a piacimento.

BISCOTTI E MONOPORZIONI

Cupcakes al Pistacchio e Cioccolato



Tempo di esecuzione: 40 Minuti + Cottura

Difficoltà: Media

Ricetta per 12 cupcakes

Base al cioccolato:

100 g olio di girasole

200 g zucchero bianco

3 uova

180 g farina auto-lievitante

40 g cacao amaro in polvere

100 ml latte parzialmente scremato

1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Butter Cream:

200 g burro

140 g zucchero a velo

1 cucchiaio latte parzialmente scremato

100 g Crema Pistacchi BABBI

PREPARAZIONE

Riscaldare il forno a 180° o 160° se ventilato. Unire l'olio di girasole allo zucchero con una planetaria o uno sbattitore elettrico. Aggiungere le uova, una alla volta, amalgamando bene il composto prima di aggiungerne un'altra. Setacciare in una ciotola la farina e il cacao. Incorporare metà della farina e mescolare bene a Bassa velocità; aggiungere metà quantità di latte, aromatizzato con l'estratto di vaniglia, e continuare a mescolare. Ripetere questa operazione fino ad esaurimento degli ingredienti. Riempire i pirottini senza superare i due terzi e cuocere per circa 20 minuti. Sfnare, testando prima la cottura con uno stecchino, lasciare un paio di minuti nella teglia e poi trasferire su una griglia per lasciarli raffreddare completamente prima di decorarli. Mentre i cupcakes sono in forno setacciare lo zucchero a velo e unirvi burro, latte e Crema Pistacchio BABBI, prima a Bassa velocità e poi a velocità più Alta per almeno 5 minuti. Versare il buttercream in una sac à poche e decorare i cupcakes partendo dal centro e girando attorno per creare una sorta di fiore. Aggiungere infine codette di cioccolato e granuli verdi come decorazione.

BISCOTTI E MONOPORZIONI

Cupcake al Caffè



Tempo di esecuzione: 1 ora

Difficoltà: Media

Ricetta per 8 cupcake

Cupcake:

175 grammi di burro ammorbidito

175 grammi di zucchero

150 g di farina autolievitante

3 uova

2 cucchiaini di caffè forte

Vanillina

30 g cacao amaro

1 bustina di Vanillina

Copertura:

200 grammi di zucchero a velo

100 grammi di Philadelphia

50 grammi di burro se occorre

Crema Caffè BABBÌ

CUPCAKES

Montiamo a neve ferma gli albumi. Con una frusta elettrica otteniamo un composto soffice con i tuorli e lo zucchero. Nella stessa ciotola mettiamo la farina autolievitante, il cacao amaro e la vanillina setacciati; aggiungiamo anche il burro sciolto ma freddo e per ultimo aggiungiamo il caffè. Con una frusta uniamo tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema alla quale andremo ad aggiungere gli albumi montati a neve, sempre incorporandoli dal basso verso l'alto per non farli smontare. Riempiamo 8 pirottini ed inforniamo a 160 gradi con forno preriscaldato. Una volta cotti, lasciare raffreddare su una gratella.

COPERTURA

Con una frusta elettrica uniamo lo zucchero a velo setacciato e il philadelphia. Decorare i cupcakes con la glassa, aiutandoci con una sac-à-poche e completare la copertura con fili di Crema Spalmabile BABBÌ al Caffè.

BISCOTTI E MONOPORZIONI

Mini Cake



Tempo di esecuzione: 45 Minuti + Cottura

Difficoltà: Media

Ricetta per 6 persone

Ingredienti per la base:

4 albumi

76 g di farina "00"

76 g di burro

140 g di zucchero semolato

80 g di farina di mandorle

1 cucchiaino di lievito per dolci

Ingredienti per farcire e decorare:

Cioccolato fondente

Burro

Crema Caffè BABBI

Meringhe

Mandorle a filetti

Marzapane al pistacchio

Confettini di zucchero

Rum

PREPARAZIONE

Montare gli albumi a neve con lo zucchero finché non diventano solidi e lucidi, quindi unire il burro fuso raffreddato, le farine e il lievito. Suddividere l'impasto in uno stampo da cupcake. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40 minuti. Una volta raffreddate, dividere le tortine a metà, bagnarle con una miscela di acqua e di rum, e farcirle con del cioccolato fondente sciolto a bagnomaria con l'aggiunta di un poco di burro.

IDEE PER RICOPRIRE LE MINI CAKE

Crema al cioccolato della farcitura e fiorellini intagliati nel marzapane al pistacchio.

Crema della farcitura, mandorle a filetti e un fiore di marzapane.

Crema Spalmabile BABBI al Caffè e fiorellini di marzapane.

Marzapane e confettini di zucchero.

BISCOTTI E MONOPORZIONI

Fiori con Crema Nocciole

**Tempo di esecuzione:** 15 Minuti + Cottura**Difficoltà:** Facile**Ingredienti:**

1 rotolo di sfoglia

1 stampino a forma di fiore per biscotti

1 uovo

4 cucchiari di latte o panna fresca

Zucchero di canna q.b.

Zucchero a velo q.b.

Crema alle Nocciole BABBI q.b.

PREPARAZIONE

Stendere la sfoglia e copparla con i coppa biscotti a forma di fiore. Bucherellare il centro di ogni fiore e spennellare i fiorellini con l'uovo sbattuto col latte. Cospargere la superficie di zucchero di canna e infornare a 200° fino a doratura per circa 10/15 minuti. Fare raffreddare, quindi spalmare la base di metà fiori con la Crema alle Nocciole BABBI e richiudere con l'altra metà dei fiori. Mettere un pochino di crema di nocciole al centro della superficie di ogni fiorellino e spolverizzare con zucchero a velo.

BISCOTTI E MONOPORZIONI



Macarons al Caffè



Tempo di esecuzione: 30 Minuti

Cottura: 12 Minuti

Riposo: 30 Minuti

Difficoltà: Facile

Ricetta per 15 persone

Ingredienti:

140 g di nocciole in polvere

250 g di zucchero a velo

10 g di cacao amaro

3 uova

200 g Crema Caffè BABBI

PREPARAZIONE

Disporre la polvere di nocciole, lo zucchero e il cacao in una terrina e mescolare, quindi aggiungere le chiare precedentemente montate a neve. Mescolare il tutto e versare il composto in una tasca da pasticciere, quindi creare delle meringhette di circa 3 cm. Lasciar riposare la teglia per circa 30 minuti a temperatura ambiente e infornare a 180°. Aspettare due minuti prima di togliere i macarons dal forno, quindi lasciarli raffreddare su una griglia. Farcire con la Crema Spalmabile BABBI e prendere un'altra meringhetta e richiudere il macaron. Ripetere con il resto delle meringhette. Lasciar riposare e servire.

BISCOTTI E MONOPORZIONI

Peschine Dolci



Tempo di esecuzione: 30 Minuti + Cottura

Difficoltà: Bassa

Ricetta per 4-6 persone

Ingredienti:

250 g di farina "00"

100 g di zucchero

1 uovo

75 g di burro

Latte q.b.

Scorza di limone non trattato

Mezza bustina di lievito

Crema pistacchi babbi

Alchermes

PREPARAZIONE

Impastare il burro con lo zucchero, unire poi l'uovo, la farina, il lievito e la scorza di limone. Amalgamare con poco latte fino ad ottenere un impasto simile alla pasta frolla. Formare con le mani delle piccole palline, stenderle a 5 cm di distanza l'una dall'altra sulla teglia del forno rivestita di carta antiaderente e cuocere per 10 minuti circa a 180°. Una volta raffreddati, rotolare i biscotti nell'alchermes (facendo attenzione a non imbeverare la base). Spalmare sulla base di ogni biscotto uno strato generoso di Crema Pistacchi o Fondente BABBI, attaccare l'altro biscotto e rotolarli nello zucchero semolato. Posizionare la peschina nel pirottino e servire.

BISCOTTI E MONOPORZIONI

Sandwich di Waferini BABBI

**Tempo di esecuzione:** 15 Minuti + Riposo**Difficoltà:** Facile*Ricetta per 14 pezzi***Ingredienti:****14** Waferini BABBI alla Vaniglia al Pistacchio**100 g** zucchero semolato**2** uova intere**1** tuorlo

Scorza di 1 limone non trattato

280 ml latte intero**4** Waferini BABBI sbriciolati**1** cucchiaio di cognac**100 g** burro a temperatura ambiente**PREPARAZIONE**

In una terrina mescolare le uova e il tuorlo con lo zucchero, scaldare il latte in un pentolino e unire le uova sbattute con lo zucchero; mescolare continuamente a fiamma bassissima fino a che la crema non si addenserà. Spegnerne il fuoco, unire la scorza di limone e fare intiepidire. Aggiungere il cognac e il burro morbido fino ad ottenere una crema vellutata; fare riposare la crema in frigorifero per qualche ora per farla rassodare. Con un piccolo coltello tagliare i Waferini BABBI a metà in senso orizzontale e farcirli con la crema. Decorare con waferini sbriciolati e servire.



BABBI SRL

Via Caduti di Via Fani, 80
47032 - Bertinoro (FC) - Italy
Tel. +39 0543 448598 - Fax +39 0543 449010
www.babbi.it - 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

