

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

RECETARIO OPEN BABBI 2026



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



ID	PRODUCTOS	PRECIO	ID	PRODUCTOS	PRECIO
14829	BASE EASY 100 F 1KG - BABBI	23.000	14835	HAPPY HOUR MIX (BASE PARA ALCOHOL) 1.25KG - BABBI	23.300
14853	BASE LATTE B-FREE (BASE LECHE S/ AZUCAR) 1KG - BABBI	24.300	14821	LATTE LATTE SALTED CARAMEL 1.25KG - BABBI	26.200
20611	CACAO BRUNO 22/24 (CACAO 100%) 1KG - BABBI	33.450	14833	MASCARPONE 40/50 1KG - BABBI	32.700
12250	CAMP - PASTA NOCCIOLA 100% DE LUXE SCURA - BABBI - (1 22 50)	0	2130004	MIX FROLLA & BISCOTTI TARTS AND COOKIES 2.5KG - BABBI	19.100
12240	CAMP .- COPERTURA KROK PISTACCHIO - BABBI		14855	NEUTRO CREME SUPREMO 10 1KG - BABBI	31.800
12271	CAMP .- PASTA GELSO NERO - BABBI		12601	PASTA FRAGOLA (FRUTILLA) 3KG - BABBI	71.100
1300122	CAMP.- CRUMBLE LIMONE 200 G - BABBI		13909	PASTA PESTO DI PISTACCHIO (PESTO PISTACHO) 3KG - BABBI	248.300
12279	CAMP.- VARIEGATO LOVE IS - BABBI		12325	PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE (PISTACHO) 3KG - BABBI	248.300
12272	CAMP.-VARIEGATO CARAMEL & PECAN - BABBI		12418	PASTA PISTACCHIO BLEND (PISTACHO BLEND) 3KG - BABBI	145.100
12424	COPERTURA PER PINGUINI (COBERTURA CHOCOLATE SEMI-AMARGO) 3KG - BABBI	51.030	1230125	PASTA VANIGLIA BIANCA (VAINILLA BLANCA) 3KG - BABBI	114.500
14301	CREMOSO PIU 1KG - BABBI	21.700	12363	PASTA VANIGLIA EXTRA CON SEMI (VAINILLA CON SEMILLAS) 3KG - BABBI	70.500
1300112	CRUMBLE AL BURRO (MANTEQUILLA) 1.75KG - BABBI	55.250	12391	PASTA VANIGLIA PREMIUM (VAINILLA) 3KG - BABBI	93.400
1300111	CRUMBLE AL CACAO 1.75KG - BABBI	55.250	14830	QUARK 50 (POLVO QUESO CREMA) 1KG - BABBI	29.800
1300110	CRUMBLE AL CARAMELLO (CARAMELO) 1.75KG - BABBI	55.250	11460	RICOTTA MIX 400 1KG - BABBI	21.200
1300116	CRUMBLE FRUTTI DI BOSCO (FRUTOS DEL BOSQUE) 1.75KG - BABBI	55.250	14807	SMART SOFT CIOCCOLATO 1,5 KG - BABBI	
1230129	FARCICREAM BIANCA (CREMA CHOCOLATE BLANCO) 3KG - BABBI	58.600	14811	SMART SOFT NEUTRO 1,5 KG - BABBI	
13925	FARCICREAM PISTACCHIO (CREMA PISTACHO) 3KG - BABBI	100.900	12626	VARIEGATO FICHI CARAMELLATI (HIGO CARAMELIZADO) 3KG - BABBI	64.600
11504	FRUTTAFRUTTA ANGIURIA - BABBI		12605	VARIEGATO FRUTTI DI BOSCO (FRUTOS DEL BOSQUE) 3KG - BABBI	58.900
11549	FRUTTAFRUTTA MANGO - BABBI - 1,25KG (MEZCLA DE MAGO 1.15.49)	35.000	12630	VARIEGATO LAMPONE (FRAMBUESA) 3KG - BABBI	63.100
1230143	GOLOSA CARAMELLO SALATO (CARAMELO SALADO) 3KG - BABBI	62.520	12670	VARIEGATO PESCA B-FREE (DURAZNO S/ AZUCAR) 3KG - BABBI	63.830
1230124	GOLOSA NOCCIOLA B-FREE (AVELLANA S/ AZUCAR) 3KG - BABBI	58.100	12334	VARIEGATO WAFERINI COCCO (COCO) 3KG - BABBI	67.500
1230123	GOLOSA PISTACCHIO B-FREE (PISTACHO S/ AZUCAR) 3KG - BABBI	103.500	12315	VARIEGATO WAFERINI PISTACCHIO (PISTACHO) 2.5KG - BABBI	100.900
			10338	YOGHITO 30 (YOGURT) 1KG - BABBI	37.200

OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI

PISTACHO PESTO

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
NEUTRO CREME SUPREMO 10 1KG - BABBI	10	40	80
PASTA PESTO DI PISTACCHIO (PESTO PISTACHO) 3KG - BABBI	80	320	640
LECHE EN POLVO DESCREMADA	30	120	240
LECHE ENTERA LIQUIDA	381	1524	3048
AGUA	313	1252	2504
AZUCAR GRANULADA IANSA	110	440	880
CREMOSO PIU 1KG - BABBI	10	40	80
DEXTROSA MONOHIDRATADA	65	260	520
SAL	1	4	8
	1000	4000	8000

VALOR NETO: \$32.526

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS, PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
4. UNA VEZ PASTEURIZADA LA MEZCLA, AGREGAR ELEMENTO SABORIZANTE, EN ESTE CASO, PISTACHO PESTO.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI COCADA!

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
NEUTRO CREME SUPREMO 10 1KG - BABBI	10	40	80
VARIEGATO WAFERINI COCCO (COCO) 3KG - BABBI	200	800	1600
DULCE DE LECHE HELADERO 1KG	100	400	800
BIDON DE AGUA 1LT (BIDON 20LTS) - MATERIA PRIMA	310	1240	2480
LECHE EN POLVO DESCREMADA	20	80	160
LECHE ENTERA LIQUIDA	280	1120	2240
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	55	220	440
DEXTROSA MONOHIDRATADA 1KG (SACO 25)	0	0	0
CREMA DE LECHE 1LT - COLUN	25	100	200
	1000	4000	8000

VALOR NETO: \$23.685

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS, PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
4. UNA VEZ PASTEURIZADA LA MEZCLA, AGREGAR ELEMENTO SABORIZANTE, EN ESTE CASO, WAFERINI COCCO Y DULCE DE LECHE. MIXEAR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS EN LICUADORA O CON MIXER MANUAL.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI

PISTACHO 100% NATURALE

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
NEUTRO CREME SUPREMO 10 1KG - BABBI	10	40	80
PASTA PISTACCHIO 100% DE LUXE NATURALE (PISTACHO)	80	320	640
LECHE EN POLVO DESCREMADA	30	120	240
LECHE ENTERA LIQUIDA	381	1524	3048
BIDON DE AGUA 1LT (BIDON 20LTS) - MATERIA PRIMA	313	1252	2504
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	110	440	880
CREMOSO PIU 1KG - BABBI	10	40	80
DEXTROSA MONOHIDRATADA 1KG (SACO 25)	65	260	520
SAL 1KG (SACO 20 KG)	1	4	8
	1000	4000	8000

VALOR NETO: \$32.526

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS, PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
4. UNA VEZ PASTEURIZADA LA MEZCLA, AGREGAR ELEMENTO SABORIZANTE, EN ESTE CASO, PISTACHO. MIXEAR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS EN LICUADORA O CON MIXER MANUAL.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI

CREMA AMERICANA BASE

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
BASE EASY 100 F 1KG - BABBI	100	400	800
LECHE EN POLVO DESCREMADA	30	120	240
LECHE ENTERA LIQUIDA	515	2060	4120
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	110	440	880
DEXTROSA MONOHIDRATADA 1KG (SACO 25)	25	100	200
CREMOSO PIU 1KG - BABBI	20	80	160
CREMA DE LECHE 1LT - COLUN	200	800	1600
	1000	4000	8000

VALOR NETO: \$17.405

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS DE LA MEZCLA DURANTE AL MENOS 10 MINUTOS.
4. MANTECAR HASTA LOS -8°C .
5. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
6. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C .



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI

CREMA AMERICANA NEUTRO

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
NEUTRO CREME SUPREMO 10 1KG - BABBI	10	40	80
LECHE EN POLVO DESCREMADA	30	120	240
LECHE ENTERA LIQUIDA	575	2300	4600
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	125	500	1000
DEXTROSA MONOHIDRATADA 1KG (SACO 25)	40	160	320
CREMOSO PIU 1KG - BABBI	20	80	160
CREMA DE LECHE 1LT - COLUN	200	800	1600
	1000	4000	8000

VALOR NETO: \$9.842

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS, PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
4. BATER EN LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE BATER.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI

CREMA AMERICANA SIN AZUCAR

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
BASE LATTE B FREE	250	1000	2000
LECHE ENTERA LIQUIDA	750	3000	6000
CREMA DE LECHE 1LT - COLUN	200	800	1600
	1200	4800	9600

VALOR NETO: \$30.404

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
4. BATER LA MEZCLA EN LA MANTECADORA DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C .
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C .



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI AVELLANA BABBI

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
BASE EASY 100	70	280	560
LECHE ENTERA LIQUIDA 1LT - COLUN	685	2740	5480
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	125	500	1000
AZÚCAR INVERTIDO (SCIROPPINO)	20	80	160
PASTA NOCCIOLA DE LUXE 100% CHIARA (AVELLANA) 3KG - BABBI100		400	800
	1000	4000	8000

VALOR NETO: \$16.990

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS, PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
4. UNA VEZ PASTEURIZADA LA MEZCLA, AGREGAR ELEMENTO SABORIZANTE, EN ESTE CASO, NOCCIOLA 100%. MIXEAR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS EN LICUADORA O CON MIXER MANUAL.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI

PISTACHO CROCANTE BABBI

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
NEUTRO CREME SUPREMO 10 1KG - BABBI	10	40	80
LECHE ENTERA LIQUIDA	690	2760	5520
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	100	400	800
AZÚCAR INVERTIDO (SCIROPPINO)	100	400	800
PASTA PISTACCHIO BLEND (PISTACHO BLEND) 3KG - BABBI	100	400	800
	1000	4000	8000

VALOR NETO: \$ 24.774

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS, PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
4. UNA VEZ PASTEURIZADA LA MEZCLA, AGREGAR ELEMENTO SABORIZANTE, EN ESTE CASO, PISTACHO BLEND. MIXEAR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS EN LICUADORA O CON MIXER MANUAL.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI

CHEESECAKE DE DURAZNO

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
BASE EASY 100	70	280	560
LECHE ENTERA LIQUIDA 1LT - COLUN	705	2820	5640
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	120	480	960
MASCARPONE 40/50 1KG - BABBI	35	140	280
CREMA DE LECHE 1LT - COLUN COLUN UHT 35%	35	140	280
CREMOSO PIU 1KG - BABBI	35	140	280
VARIEGATO PESCA B-FREE	50	200	400
CRUMBLE AL BURRO	50	200	400
	1050	4400	8800

VALOR NETO: \$ 23.330

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
4. BATER LA MANTECADA CON LA FUNCIÓN DE BATER DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C .
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR CON VARIEGATO EN EL MEDIO Y LA SUPERFICIE DEL HELADO Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C .



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL





RECETA OPEN BABBI

RICOTTA E HIGOS

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
RICOTTA MIX 400 1KG - BABBI	286	1001	2002
LECHE ENTERA LIQUIDA	714	2499	4998
VARIEGATO FICHI CARAMELLATI (HIGO CAMELIZADO)	50	175	350
	1050	3675	7350

VALOR NETO: \$ 25.492

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS Y PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
4. VERIEGAR CON LA LECHE ENTERA LIQUIDA.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR CON VERIEGATO EN EL MEDIO Y LA SUPERFICIE DEL HELADO Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BÄBBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI

YOGHURT Y DAMASCO

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
BASE EASY 100 F	70	280	560
LECHE ENTERA LIQUIDA	675	2700	5400
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	125	500	1000
AZÚCAR INVERTIDO (SCIROPPINO)	15	60	120
CREMA DE LECHE 1LT - COLUN COLUN UHT 35%	80	320	640
YOGHITO 30 (YOGURT) 1KG - BABBI	35	140	280
VARIEGATO ALBICOCA B-FREE	50	200	400
CRUMBLE AL BURRO	50	200	400
	1100	4400	8800

VALOR NETO: \$ 21.905

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS Y PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
4. VERIEGAR CON LA FUNCIÓN DE VERIEGADO DE LA MANTECADORA.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR CON VERIEGATO EN EL MEDIO Y LA SUPERFICIE DEL HELADO Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

RECETA OPEN BABBI QUESANDÍA



INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
BASE EASY 100 F 1KG - BABBI	70	280	560
LECHE ENTERA LIQUIDA	730	2920	5840
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	120	480	960
CREMOSO PIU 1KG - BABBI	40	160	320
QUARK 50 (POLVO QUESO CREMA) 1KG - BABBI	20	80	160
MASCARPONE 40/50 1KG - BABBI	20	80	160
MENTA 1GR - MATERIA PRIMA	3	12	24
	1003	4400	8800

VARIEGATO SANDÍA	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
AGUA	600	2400	4800
FRUTTAFRUTTA ANGURIA	200	800	1600
GELOQUICK	200	800	1600
	2026	8104	16208

VALOR NETO: \$ 30.360

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS Y PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
4. MANTENED A 65°C POR 5 MINUTOS.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR CON VARIEGATO EN EL MEDIO Y LA SUPERFICIE DEL HELADO Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI

NUTELLA FRAMBUESA

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
NEUTRO CREME SUPREMO 10 1KG - BABBI	10	40	80
LECHE EN POLVO DESCREMADA 1KG (SACO 25)	20	80	160
BIDON DE AGUA 1LT (BIDON 20LTS) - MATERIA PRIMA	260	1040	2080
LECHE ENTERA LIQUIDA 1LT - COLUN	150	600	1200
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	100	400	800
DEXTROSA MONOHIDRATADA 1KG (SACO 25)	60	240	480
FRUTA CONGELADA FRAMBUESA 1KG	300	1200	2400
CREMA DE LECHE 1LT - COLUN	100	400	800
GOLOSA GIANDUIA B-FREE	50	200	400
VARIEGATO LAMPONE	50	200	400
	1040	4160	8320

VALOR NETO: \$ 23.624

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS Y PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
4. BATER LA MEZCLA EN LA MANTECADORA HASTA QUE SE FORME LA BUBBLA.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN, DECORAR CON VERIEGATO EN EL MEDIO Y LA SUPERFICIE DEL HELADO Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
7. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI TUYO (CHOCOLATE)

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
NEUTRO CREME SUPREMO 10 1KG - BABBI	10	20	40
CHOCOLATE 45% BELCOLADE 1KG (CAJA X 8) - MATERIA PRIMA	125	250	500
LECHE EN POLVO DESCREMADA 1KG (SACO 25)	20	40	80
LECHE ENTERA LIQUIDA 1LT - COLUN	590	1180	2360
CACAO BRUNO 22/24 (CACAO 100%) 1KG - BABBI	60	120	240
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	100	200	400
DEXTROSA MONOHIDRATADA 1KG (SACO 25)	95	190	380
	1000	2000	4000

VALOR NETO: \$21.531

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS Y PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. FABRICAR EL VARIEGATO MEZCLANDO TODOS LOS INGREDIENTES DE LA RECETA ADJUNTA Y MIXEAR CON PROCESADORA DE INMERSIÓN (PARA QUE NO GENERE ESPUMA)
7. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN HASTA CUBRIR LA MITAD DE LA BACHA Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
8. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

RECETA OPEN BABBI TUYO (VAINILLA)

INGREDIENTES	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
NEUTRO CREME SUPREMO 10 1KG - BABBI	10	20	40
PASTA VANIGLIA BIANCA (VAINILLA BLANCA) 3KG - BABBI	40	80	160
LECHE EN POLVO DESCREMADA 1KG (SACO 25)	20	40	80
LECHE ENTERA LIQUIDA 1LT - COLUN	640	1280	2560
AZUCAR GRANULADA IANSA 1KG (SACO 25)	105	210	420
CREMOSO PIU 1KG - BABBI	15	30	60
DEXTROSA MONOHIDRATADA 1KG (SACO 25)	70	140	280
CREMA DE LECHE 1LT - COLUN COLUN UHT 35%	100	200	400
	1000	400	4000
VARIEGATO	G/KG	1 BACHA	2 BACHA
COPERTURA PER PINGUINI	100	200	400
FARCICREAM BIANCA	100	200	400
	200	400	800

VALOR NETO: \$21.531

PROCEDIMIENTO

1. PESAR TODOS LOS ELEMENTOS SECOS DE LA MEZCLA.
2. PESAR POR SEPARADO TODOS LOS ELEMENTOS LÍQUIDOS DE LA MEZCLA.
3. MIXEAR LÍQUIDOS Y POLVOS DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS Y PASTEURIZAR A 65°C LOS LÍQUIDOS JUNTO CON LOS POLVOS DE LA MEZCLA.
4. BATER LA CREMA DE LECHE CON EL AZÚCAR GRANULADO.
5. MANTECAR HASTA LOS -8°C.
6. FABRICAR EL VARIEGATO MEZCLANDO TODOS LOS INGREDIENTES DE LA RECETA ADJUNTA Y MIXEAR CON PROCESADORA DE INMERSIÓN (PARA QUE NO GENERE ESPUMA)
7. RETIRAR DE LA MANTECADORA CON LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN HASTA CUBRIR LA MITAD DE LA BACHA Y ABATIR DURANTE AL MENOS 5 MINUTOS.
8. DECORAR LA SUPERFICIE CON UNA CAPA DELGADA DE COPERTURA PER PINGUINI. ENFRIAR HASTA ENDURECER. DECORAR CON FARCICREAM BIANCA.
9. EXHIBIR EN VITRINA HELADERA A -12°C.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



PASTELERÍA



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN

BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI

CHEESECAKE MASCARPONE BABBI

INGREDIENTES	CANT G/KG
QUESO CREMA	300
MASCARPONE BABBI	300
HUEVOS	4
CREMA DE LECHE	300
LECHE	100
AZUCAR	200
HARINA 0000	35

VALOR NETO: \$ 14.185

PROCEDIMIENTO

1. BATIR EL QUESO CREMA HASTA ABLANDAR
2. MIXEAR MASCARPONE BABBI, LECHE, AZÚCAR Y CREMA DE LECHE
3. AÑADIR MEZCLA DE MASCARPONE AL QUESO CREMA
4. AÑADIR HARINA
5. AGREGAR HUEVOS UNO A UNO
6. HORNEAR A 210°C DURANTE 40 A 50 MINUTOS.
7. DEJAR DESCANSAR REFRIGERADO 12 HORAS ANTES DE DESMOLDAR.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL





RECETA OPEN BABBI

ALFAJOR PISTACHO BABBI

INGREDIENTES	CANT G/KG
MIX FROLLA Y BISCOTTI	500
YEMA DE HUEVO	80
AZUCAR	80
MANTEQUILLA	250
RELLENO	
FARCICREAM PISTACHO BABBI	500
COBERTURA	
COPERTURA PISTACHO KROK	500

VALOR NETO: \$ 41.457

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLAR MIX FROLLA Y BISCOTTI CON MANTEQUILLA FRÍA EN CUBOS.
2. AGREGAR AZÚCAR Y POSTERIORMENTE LAS YEMAS UNA A UNA. AMASAR HASTA OBTENER UNA MASA UNIFORME. ESTIRAR Y CORTAR EN CÍRCULOS.
3. HORNEAR SOBRE PAPEL MANTEQUILLA O SILPAT DURANTE 8-10 MINUTOS. DEJAR ENFRIAR.
4. RELLENAR CON FARCICREAM PISTACHO
5. CUBRIR LA MITAD DEL ALFAJOR CON COPERTURA KROK PISTACHO. ENFRIAR.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL



OPEN | BABBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI



RECETA OPEN BABBI

MOUSSE DULCE DE LECHE BABBI

INGREDIENTES	CANT G/KG
MOUSSE	
HELADO DE DULCE DE LECHE	1000
PRONTO MOUSSE	100
BASE	
CRUMBLE CACAO BABBI	100
COBERTURA	
COPERTURA PER PINGUINI	100

VALOR NETO: \$ 8.925

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLAR HELADO DERRETIDO CON PRONTO MOUSSE Y BATIR CON GLOBO HASTA OBTENER TEXTURA.
2. AGREGAR MEZCLA SOBRE CAMA DE CRUMBLE DE CACAO EN EL ENVASE QUE SE UTILIZARÁ. DEJAR ENFRIAR DURANTE AL MENOS DOS HORAS EN REFRIGERACIÓN.
3. DECORAR CON GOLOSA CAMELO SALADO BABBI. ENFRIAR NUEVAMENTE.
4. DECORAR CON UNA CAPA DELGADA DE COPERTURA PER PINGUINI.
5. ENFRIAR HASTA ENDURECER LA CAPA Y SERVIR.



ENCUENTRA LOS PRODUCTOS
BABBI EN WWW.DACH.CL

