



**UW CREATIE,
ONZE BASIS**



INHOUD

CREËREN 4
Kies een kwaliteitsvolle basis

VERKOPEN 6
Optimaliseer uw menukaart en maak meer winst

IMPONEREN 8
Maak uw afwerking spectaculair

RECEPTEN 14
Creaties afgestemd op uw doel



Uw creatie, onze basis

Beste chef,

Een goed begin is dan wel het halve werk, in de horeca blijft vooral de laatste indruk hangen. Het dessert is dan ook dé manier om uw gasten te imponeren. Om daar telkens een hoogstandje van te maken is best wel een creatieve uitdaging, zeker tijdens drukke services.

Gelukkig hoeven originele desserts niet altijd gepaard te gaan met tijdrovende bereidingen. Integendeel! Met de desserts van Debic krijgt u alle vrijheid om heel eenvoudig vernieuwende creaties te bedenken. Hun unieke combinatie van gebruiksgemak, traditionele recepten en kwalitatieve ingrediënten zorgt ervoor dat u uw klanten kunt verwennen met creatieve desserts, zonder de klassiekers uit het oog te verliezen. In een handomdraai! En met extra marge. Zeker wanneer u uw desserts uitstekend weet te promoten.

In deze brochure ontdekt u hoe u het maximum uit uw desserts kunt halen, van creatie, over promotie, tot een spectaculaire afwerking. En u krijgt er nog heel wat extra inspiratie bovenop. Niet alleen eenvoudig te maken desserts, maar ook verrassende, originele interpretaties.

We wensen u ontzettend veel creativiteit toe!

Sofie Vanderhasselt,
Culinair Adviseur Debic

*Met de desserts van Debic
krijgt u alle vrijheid om heel
eenvoudig vernieuwende
creaties te bedenken.*



1. Creëren

Kies een kwaliteitsvolle basis

De truc bij deze stap? Een goede basis kiezen. Zoals de desserts van Debic. Ze zijn klaar in een handomdraai en bezitten toch de smaak en kwaliteit van huisgemaakte bereidingen. Het enige wat ze nodig hebben is uw creativiteit. Ideaal wanneer u snel moet werken, maar toch volop voor creativiteit wilt gaan.

DEBIC CRÈME BRÛLÉE BOURBON

De Franse klassieker, verrijkt met natuurlijke Bourbon-vanille.

- Romige smaak, verrijkt met natuurlijke Bourbon-vanille
- Constante kwaliteit en mooie structuur

DEBIC CRÈME CAMEL

Een moderne variant van een klassiek dessert.

- Ideaal als dessert in uw dag- of weekmenu
- Romige smaak en textuur met een vleugje vanille

DEBIC PANNA COTTA

Creëer uw eigen stukje Italië met dit romige dessert.

- Gebaseerd op een traditioneel Italiaans recept
- Romige smaak

DEBIC CRÈME ANGLAISE BOURBON

De onovertroffen dessertsaus met de smaak van natuurlijke vanille. Dé garnituur voor uw chocoladegebak, Tarte Tatin en ijsdesserten.

- Klaar om te dresseren
- De 'finishing touch' van uw dessert
- Mooie, gladde, smeuïge structuur
- Smaak van overheerlijke natuurlijke Bourbon-vanille



DEBIC CHOCOLADEMOUSSE

Dé klassieker op de Belgische dessertkaart, op basis van échte Belgische melkchocolade.

- Overheerlijke smaak, met échte Belgische melkchocolade
- Romige smaak en textuur
- Ruimte voor creativiteit: eindeloze variatie in smaak en presentatie

DEBIC TIRAMISÙ

Het favoriete Italiaanse dessert van de Belgische consument.

- Volgens het authentieke Italiaanse recept, met échte mascarpone
- Diepvriesbestendig

DEBIC PARFAIT

De ideale basis voor uw ijsdesserten & mousses.

- Eenvoudig een ijsdessert bereiden zonder ijsurbine
- Ook de ideale basis voor mousses, diepvriesstabil
- Oneindig veel smaakcombinaties en bereidingsmogelijkheden
- Behoudt zijn stand

Meer weten over de producten van Debic?

Meer informatie en instructiefilmpjes vind je op www.debic.com.

Plaats de specialiteit van de chef op een 'sweet spot' rechts bovenaan

Specialiteit van de chef

Chocolademousse
afgewerkt met
advocaat 9,50

Desserten

Gebruik geen eurotekens

Beschrijf de herkomst van de producten

Bananentaartje

geflambeerd met Calvados, vanille-ijs, anglaise 11,50

Moelleux van bittere chocolade,

bolletje vanille-ijs 9,95

Madagascar Vanille

mousse van amandelen, sinaasappelgelei, geroosterde amandelschijfjes, geparfumeerd met vanille Bourbon 10,50

Normaal en klein formaat

Gebruik inspirerende beschrijvingen

Sorbet van aardbeien,

verse munt, overgoten met Laarnse Dots Normaal 11,50 | Klein 6,95

Sabayon

geparfumeerd met Marsala (min. 2 pers.)
keuze uit: natuur, met ijs, met vers fruit 12,50

Café glacé 8,95

Dame blanche 9,95

Plaats sommige desserts in een aparte kader

Crème brûlée

met zeste van sinaasappel,
geparfumeerd met Amaretto 13,50

Kinderijsje 8,95

Kaasbord

geaffineerd door kaasmeester Callebaut 12,50

2. Verkopen

Optimaliseer uw menukaart en maak meer winst

Een menukaart die klanten verleidt om uw desserts te proeven: het is een krachtige verkooptool. Hoe u het aanpakt? Met een weldoordachte opbouw en vormgeving. Zo kunt u desserts die veel omzet genereren in de kijker plaatsen, foto's gebruiken om uw klanten te doen watertanden, of verschillende portiegroottes aanbieden om twijfelaars over de streep te trekken.

- **Slimme vormgeving**

Om bepaalde desserts naar voren te schuiven, kan u bijvoorbeeld gebruik maken van **kaders, vetgedrukte teksten, uitnodigende foto's, logo's ...** Zo zet u uw signature dishes en winstpakkers meer in de spotlight.

- **De juiste plaats**

Gasten lezen een kaart volgens een vast patroon. **De plekken waar hun blik even blijft hangen zijn de zogenaamde 'sweet spots'.** De rest van de kaart bekijken ze eerder vluchtig, of zelfs helemaal niet. Breng uw winnaars (de best verkochte desserts) en slapers (desserts met de grootste winstmarge) dus extra onder de aandacht door ze op deze plekken te zetten.

- **De juiste taal**

Sprekende teksten en verleidelijke omschrijvingen doen uw gasten watertanden. **Het gebruik van specifieke culinaire termen prikkelt de nieuwsgierigheid.** Onbekende termen kunnen dan weer voor meer interactie met het personeel zorgen, omdat gasten er vaak een vraag over stellen.

- **Prijzen**

Leg de nadruk op uw desserts, niet de prijs. **Vermijd het gebruik van eurotekens en vetgedrukte prijzen.** Gebruik ook eerder een kleinere lettergrootte. Rond de bedragen ook niet af. Bereken de verkoopprijs eerder op een minder traditionele manier: probeer in te schatten wat de gast ervoor zou willen betalen. Dit kan helpen om het dessert aantrekkelijker te maken voor uw klanten.

- **Verschillende porties**

Bied desserts niet alleen in hun normale vorm aan, maar ook in een kleinere portie. Dé manier om twijfelaars over de streep te trekken.

3. Imponeren

Maak uw afwerking spectaculair

De laatste stap is de presentatie van uw dessert. Een geslaagde, originele afwerking maakt immers het verschil. Het ziet er niet alleen mooi uit, maar voegt ook smaak en textuur aan uw creatie toe. Met de desserts van Debic houdt u voldoende tijd over om uw creativiteit de vrije loop te laten. We bieden u alvast wat inspiratie met onze tips & tricks.

Schep verwachting

De naam van uw gerecht geeft al meteen op de menukaart mee wat uw gast mag verwachten. Zoals onderstaand gerecht: Royal Casino. Een spicy chocolademousse met duindoorn, vijgen en gekaramelliseerde pecannoot. Ontdek het recept op pagina 28.

Maak het visueel en vertel een verhaal

De mal met de casinofiche, de afbeelding van de bondgirl... Ze geven meteen weer waar uw inspiratie vandaan komt. Ook de verschillende vormen die u in de presentatie gebruikt, zorgen voor heel wat prikkels die uw klanten doen watertanden.

Contrast in smaak

Wissel een romige, zoete smaak af met een fris zuurtje, dat de smaakpapillen schoon maakt en een hongerig gevoel creëert. In dit gerecht vertaalt zich dat in de volle, licht pikante chocolademousse die gecombineerd wordt met het zure van de duindoorn en het zoete van de vijg en noten.

Contrast in textuur

Wissel volle, romige structuren af met een krokantje dat voor wat bite in uw gerecht zorgt. Het houdt uw gerecht spannend en creëert een aangename textuur. In deze creatie werden er 7 verschillende structuren verwerkt. De mousse en sorbet zijn luchtig, de fiche fluweelzacht, het koekje en de pecannoten zeer krokant, de gouden dobbelstenen heerlijk zacht en de duindooringel aangenaam glad.

Bijzondere decoraties

Hoewel de finishing touch vrijwel nooit de allesomvattende smaakmaker van uw gerecht zal zijn, hij bepaalt toch mee de eerste indruk van uw gasten. Een prachtige of originele decoratie kan bovendien een slimme manier zijn om extra smaken en texturen aan uw gerecht toe te voegen.



Gouden vijgensnoepjes

700 ml	vijgencoulis
750 g	suiker (1)
150 g	glucose
75 g	suiker (2)
20 g	pectine
10 g	citroenzuur
50 g	suiker (3)
1 g	goudpoeder

Bereiding

Breng de vijgencoulis aan de kook. Voeg de suiker (1) en de glucose toe. Breng opnieuw aan de kook. Meng de suiker (2) met de pectine en voeg toe aan de vijgencoulis. Breng verder aan de kook tot 106 °C en haal van het vuur. Voeg het citroenzuur toe en passeer door een bolzeef. Stort in een passende bak of kader en laat uitharden in de koelkast. Meng de suiker (3) onder het goudpoeder. Snijd de snoepjes in dobbelstenen en haal door de gouden suiker.



Stencil bondgirlkrokantje

100 g	boter
100 g	poedersuiker
100 g	eiwit (kamertemperatuur)
100 g	bloem

Bereiding

Roer de boter en de suiker samen zacht in de keukenrobot. Voeg beetje bij beetje het eiwit toe. Voeg nu de gezeefde bloem toe en meng goed.. Laat minimaal 3 uur rusten in de koeling. Strijk het beslag, met behulp van het stencil, op een siliconenmatje. Plaats in de vriezer en laat uitharden. Bak af in de oven op 180 °C. Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

Tip: een chocoladeversie? Gebruik luchtig opgeklopte chocolademousse en strijk dun uit met behulp van het stencil. Droog op 50 °C in de droogkast. Of decoreer de schaduw van een bondgirl op de borden met cacao-poeder.

Kristaldruiven

1	tros blauwe druiven
100 g	fijn kristalsuiker
1 g	zilverpoeder
30 g	gepasteuriseerd eiwit

Bereiding

Was de druiven en haal van de steeltjes. Meng de suiker met het zilverpoeder. Haal de druiven door het eiwit en rol daarna door de zilversuiker. Laat drogen op een koele plek zodat er rondom de druiven een korstje ontstaat.



Gefrituurde basilicum

1	bosje Thaise basilicum
---	------------------------

Bereiding

Pluk de blaadjes van de steeltjes. Leg één voor één in hete olie (170 °C) en houd 1 seconde onder met een schuimspaan. Anders gaan de blaadjes krullen.

Gebrande meringue

60 ml	water
230 g	suiker
3	eiwitten
	mespunt zout

Bereiding

Breng het water, samen met 200 g suiker, aan de kook en laat de temperatuur stijgen tot 118 °C. Meng het eiwit met het zout. Klop het eiwit luchtig op met de keukenrobot. Voeg de rest van de suiker toe. Laat de suikersiroop afkoelen tot 113 °C en voeg dan straalsgewijs toe aan het opgeklopte eiwit. Klop de massa verder koud op de hoogste stand. Strijk uit op siliconenmatten en brand af met een gasbrander. Droog de meringue in de droogkast op 50 °C gedurende 4 uur.



Pastinaakehops

2 pastinaken

Bereiding

Schil de pastinaken met behulp van een dunschiller. Droog de schillen op 50 °C in de droogkast gedurende 2 uur, tot ze krokant en opgekruld zijn.



Sweet and Sour sinaasappelschilletjes

2 sinaasappels
200 ml suikerwater 1:1
50 g suiker
½ g citroenzuur

Bereiding

Schil de sinaasappels en haal zoveel mogelijk van het wit weg. Snijd de schillen in julienne en konfijt in het suikerwater. Meng de suiker met het citroenzuur en haal de schilletjes er één voor één door. Droog in de droogkast op 50 °C gedurende 2 uur tot ze krokant zijn. Bewaar in een goed afgesloten bak.

Espuma van Thaise basilicum

100 g Thaise basilicum
200 ml suikerwater
600 ml Debic Panna Cotta

Bereiding

Pluk de blaadjes van de steeltjes en blancheer kort. Koel terug in ijswater en knijp goed uit. Cutter de blaadjes fijn in de blender, samen met het suikerwater. Passeer door een fijne zeef. Smelt de Debic Panna Cotta en meng met de basilicumsiroop. Breng over in een sifon en belucht met 2 gaspatronen. Plaats in de koeling gedurende 4 uur.



Appelkoekjes

100 g eiwit (op kamertemperatuur)
100 g bloem
100 g boter
100 g poedersuiker

Bereiding

Roer de boter en de suiker samen zacht in de keukenrobot. Voeg beetje bij beetje het eiwit toe. Voeg nu de gezeefde bloem toe en meng goed. Laat minstens 3 uur rusten in de koeling. Verdeel het deeg in siliconenvormen. Bak af in de oven op 180 °C. Bewaar in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.



Suikerbloempjes

100 g witte rolfondant
20 g gele rolfondant

Bereiding

Rol de witte rolfondant uit op 5 mm en steek uit met een steker. Maak van de gele rolfondant kleine bolletjes en bestrijk met een beetje water. Plak de gele bolletjes in het midden van de bloemen. Laat drogen op keukentemperatuur en bewaar in een afgesloten bak.



Gedroogde chocolademousse

500 ml Debic Chocolademousse

Bereiding

Klop de Debic Chocolademousse luchtig in de keukenrobot. Strijk uit met een paletmes op een siliconenmat en droog op 50 °C gedurende 4 uur. Gebruik eventueel witte chocolademousse voor een wit resultaat.



Recepten

Creaties afgestemd op uw doel

De recepten op de volgende pagina's werden opgedeeld in 3 categorieën. Afhankelijk van uw type zaak kunt u kiezen hoe uitgebreid u uw dessert wilt maken. Zo kunt u met exact dezelfde smaken 2 verschillende varianten maken. Een inspirerende versie waarmee u uw klanten kunt imponeren, of een meer klassieke bereiding waarbij u het aantal handelingen reduceert, en dus meer tijd en geld bespaart.



Creativiteit
De solide basis in deze inspiratieve recepten biedt u alle ruimte om u creatief uit te leven.



Tijd
Dankzij slimme componenten kunnen deze creaties snel worden bereid, waardoor u veel tijd bespaart.



Marge
Weinig werk en slim gebruik van ingrediënten helpen u om een hoge marge te behalen.



Inspiratieel dessert



Eenvoudig dessert



Moderne millefeuille

Crème van zwarte bananen en verschillende mangobereidingen

“Een millefeuille is een klassiek dessert dat in restaurants over de hele wereld aan populariteit wint. Het kan op de klassieke manier worden bereid, gewoon door vanille toe te voegen, maar in dit geval gebruik ik de desserts van Debic als basis en speel ik met smaken die zeer goed bij elkaar passen. Rijpe zwarte bananen en mango zijn schitterend in combinatie met de luchtige laagjes bladerdeeg. De toevoeging van de zoete en lichtzure, verse mangobereidingen maakt van dit dessert een licht en modern gerecht vol contrasten, zodat elke hap een feest voor de zintuigen wordt.”

Tom van Meulebrouck, Culinair Adviseur Debic



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Bananen crème

500	g	overrijpe, 'zwarte' bananen
5	g	maïszetmeel
1		vanillestokje
500	ml	Debic Tiramisù

Mangomousse

1	l	Debic Parfait
200	g	mangopuree

Mangomeringue

100	ml	mango-passievruchtencoulis
100	ml	water
25	g	eiwitpoeder
25	g	suiker

Millefeuille

1	kg	omgekeerd bladerdeeg
---	----	----------------------

Garnituur

1		mango
1		bakje limoenpress
250	ml	mango-passievruchtencoulis
3		goudsbloemen

BEREIDING

Bananen crème

Mix de bananen fijn in de blender. Meng het maïszetmeel onder de bananenpuree en voeg de zaadjes van het uitgeschrapt vanillestokje toe. Breng aan de kook en blijf ondertussen goed roeren. Bewaar de puree in de koeling. Klop de Debic Tiramisù op en meng onder de bananenpuree.

Mangomousse

Klop de Debic Parfait op tot zachte pieken. Voeg de mangopuree toe en klop stevig op. Laat opstijven in de koeling.

Mangomeringue

Klop alle ingrediënten op volle snelheid op tot zachte pieken. Laat drogen in de oven op 50 °C en bewaar in een luchtdichte verpakking met siliconenkorrels.

Millefeuille

Bekleed een bakplaat met een vel vetvrij papier. Leg er het bladerdeeg op. Leg een extra vel vetvrij papier over het deeg en plaats er een tweede bakplaat bovenop, zodat het deeg ingesloten zit. Bak af in een voorverwarmde oven op 200 °C. Verlaag de temperatuur naar 180 °C wanneer het deeg begint te rijzen. Bak verder gedurende 20 à 30 minuten. De baktijd kan verschillen afhankelijk van het type oven. Til de bovenste bakplaat even op om te controleren of het deeg gaar is. Verwijder eventueel het bovenste bakpapier en strooi wat poedersuiker over het deeg om het te laten karamelliseren. Zorg ervoor dat de laag dun genoeg is zodat er geen suikerklonters ontstaan.

OPBOUW & AFWERKING

Snijd de mango, met behulp van de Japanse mandoline, in dunne schijfjes en schik op het bord in een rechthoek. Leg 2 quenelles bananen crème aan de uiteinden van de mangorechthoek en 1 quenelle mangomousse in het midden. Werk af met 2 driehoekjes bladerdeeg, mangomeringue, limoenpress, mango-passievruchtencoulis en goudsbloemen.





Millefeuille

Crème van zwarte bananen en verschillende mangobereidingen

“Een eenvoudig dessert met een luxueuze uitstraling. Dit dessert lijkt moeilijk om te maken, maar het kan makkelijk op voorhand - en in grote hoeveelheden - worden bereid. Een scherp prijskaartje voor dit dessert zal de verkoop stimuleren en uw keuken winstgevender maken.”

Tom van Meulebrouck, Culinair Adviseur Debic



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Bananen crème

500	g	overrijpe, ‘zwarte’ bananen
5	g	maiszetmeel
1		vanillestokje
500	ml	Debic Tiramisù

Mangomousse

1	l	Debic Parfait
200	g	mangopuree

Millefeuille

1	kg	omgekeerd bladerdeeg
---	----	----------------------

Garnituur

250	ml	mango-passievruchtencoulis
1		mango
1		bakje limoencress

BEREIDING

Bananen crème

Mix de bananen fijn in de blender. Meng het maiszetmeel onder de bananenpuree en voeg de zaadjes van het uitgeschraapte vanillestokje toe. Breng aan de kook en blijf ondertussen goed roeren. Bewaar de puree in de koeling. Klop de Debic Tiramisù op en meng onder de bananenpuree.

Mangomousse

Klop de Debic Parfait op tot zachte pieken. Voeg de mangopuree toe en klop stevig op. Laat opstijven in de koeling.

Millefeuille

Bekleed een bakplaat met een vel vetvrij papier. Leg er het bladerdeeg op. Leg een extra vel vetvrij papier over het deeg en plaats er een tweede bakplaat bovenop, zodat het deeg ingesloten zit. Bak af in een voorverwarmde oven op 200 °C. Verlaag de temperatuur naar 180 °C wanneer het deeg begint te rijzen. Bak verder gedurende 20 à 30 minuten. De baktijd kan verschillen afhankelijk van het type oven. Til de bovenste bakplaat even op om te controleren of het deeg gaar is. Verwijder eventueel het bovenste bakpapier en strooi wat poedersuiker over het deeg om het te laten karamelliseren. Zorg ervoor dat de laag dun genoeg is zodat er geen suikerklonters ontstaan.

OPBOUW & AFWERKING

Decoreer het bord met de mango-passievruchtencoulis. Snijd het bladerdeeg in 30 kleine rechthoeken. Breng de bananen crème over in een spuitzak en verdeel over 20 rechthoekjes. Stapel de rechthoekjes op elkaar en schik ze op het bord. Plaats een quenelle mangomousse naast de millefeuille op het bord. Werk af met kleine plakjes mango en limoencress.



Pink Panther

Panna cotta van framboos en rode biet met Thaise basilicum en pistache

"De kleuren van deze panna cotta deden mij denken aan een bekend cartoonfiguur: The Pink Panther. Vandaar de mal om dit idee echt tot zijn recht te laten komen. Een leuk detail, maar het gaat toch vooral om de smaakcombinaties tussen de verschillende ingrediënten. Door onze samenwerking met Foodpairing leerden we dat deze smaken in deze creatie elkaar niet alleen versterken, maar ook aanvullen. Een niet te missen combinatie dus."

André van Dongen, Culinair Adviseur Debic



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Panna cotta		
500	ml	Debic Panna Cotta
75	g	frambozenpuree
5	g	rodebietenpoeder

Pistacheganache		
350	ml	Debic Room 35%
350	g	witte chocolade
100	g	pistachepasta
1	g	zout

Wittechocoladesorbet		
250	ml	water
98	g	suiker
170	ml	volle melk
20	g	glucosestroop
1,6	g	xanthaangom
90	g	witte chocolade

Thaise basilicumsorbet		
90	g	Thaise basilicumblaadjes
		wittechocoladesorbet

Frambozenlimonade		
500	ml	water
100	g	suiker
20		frambozen
2		limoenen, het sap
½	g	xanthaangom

Garnituur		
10		frambozen
10		blauwe boragebloemen
10		takjes limoenpress
20		blaadjes gefrituurde Thaise basilicum
		gebrande meringue (zie recepten p. 11)



BEREIDING

Panna cotta

Verwarm de Debic Panna Cotta en voeg de frambozenpuree en het rodebietenpoeder toe. Roer goed door en portioneer in de mallen. Koel en vries aan om te lossen. Bewaar in de vriezer.

Pistacheganache

Breng de Debic Room 35% tot tegen het kookpunt. Meng de overige ingrediënten onder de warme room. Emulgeer met de staafmixer, koel terug en laat uitharden. Breng de ganache over in een spuitzak met glad spuitmondje. Serveer op kamertemperatuur.

Wittechocoladesorbet

Meng het water met de suiker en de melk. Voeg de glucosestroop toe aan het mengsel en breng het geheel aan de kook. Meng de xanthaangom onder het mengsel en stort uit over de chocolade. Mix de massa glad met een staafmixer, zonder dat er luchtballen ontstaan. Laat de massa rijpen in de koeling gedurende 1 nacht. Draai de helft van de massa tot een sorbet of breng over in pacojetbekers en vries in. Bewaar de rest voor de basilicumsorbet.

Thaise basilicumsorbet

Blancheer de basilicumblaadjes kort en koel meteen op ijswater. Knijp goed uit en cutter fijn in de blender, samen met 75 ml van het wittechocolademengsel. Passeer door een fijne zeef en meng onder de rest van het mengsel. Laat de massa rijpen in de koeling gedurende 1 nacht. Draai tot een sorbet, portioneer in een 3D-bal en vries in. Ontvorm en bewaar in de vriezer.

Frambozenlimonade

Los de suiker op in het warme water. Voeg de frambozen en het limoensap toe. Plaats in de koeling en laat trekken gedurende 2 à 3 uur. Passeer door een fijne zeef en bind de limonade met xanthaangom.

OPBOUW & AFWERKING

Plaats de wittechocoladesorbet op het bord en leg er de panna cotta op. Spuit naast de sorbet enkele doppen van de pistacheganache. Werk het gerecht verder af met de basilicumsorbet en decoreer met verse frambozen, een boragebloem, limoenpress, Thaise basilicum en de meringue. Schenk aan tafel de limonade in het bord.





Panna cotta van pistache

met frambozen en Thaise basilicum

“De stabiele basis van Debic Panna Cotta is uiterst geschikt om uw eigen identiteit in uw gerechten te verwerken. De smaken van de pistache, frambozen en Thaise basilicum komen mooi tot hun recht in deze creatie. De bereiding bevat weinig handelingen en zorgt zo voor een hogere marge.”

André van Dongen, Culinaire Adviseur Debic



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Panna cotta

1 l Debic Panna Cotta
100 g pistachepasta

Frambozensaus

100 ml suikerwater 1:1
500 g frambozenpuree
2 limoen, het sap

Garnituur

100 g gemalen pistachenootjes
10 frambozen
10 takjes Thaise basilicum

BEREIDING

Panna cotta

Smelt de Debic Panna Cotta en voeg de pistachepasta toe. Emulgeer goed met een garde of handmixer. Portioneer in de glazen en laat verder opstijven in de koeling.

Frambozensaus

Meng het suikerwater met de frambozenpuree en het limoensap. Breng over in een spuitflesje.

OPBOUW & AFWERKING

Werk de panna cotta af met de gemalen pistachenootjes, de frambozen, de frambozensaus en een takje Thaise basilicum.

***“Debic Panna Cotta is in een paar minuten klaar.
Wie heeft gezegd dat de bereiding van verrassende
desserten arbeidsintensief moet zijn?”***



Pinda en pastinaak

Crème brûlée van pinda en pastinaak met pinda-ijs, meringue en karamel

“Deze crème brûlée branden we niet af, zoals gebruikelijk is, maar we beleggen hem met een karameldisk, die we op het bord breken. Door de crème brûlées op basis van pinda en gekaramelliseerde pastinaak in de borden te schenken beleeft uw gast een spannende smaakcombinatie tijdens het eten. Samen met het pinda-ijs en de gebrande meringue is het een bijzonder smakelijk dessert vol verschillende structuren.”

André van Dongen, Culinaire Adviseur Debic



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Crème brûlée van pinda

100	g	gemalen pinda's
20	ml	arachideolie
500	ml	Debic Crème Brûlée Bourbon

Crème brûlée van pastinaak

200	g	pastinaak
500	ml	Debic Crème Brûlée Bourbon
20	ml	Debic Bakken & Braden

Karameldisk

200	g	karamelsnoepjes
-----	---	-----------------

Garnituur

		pindakaas
		gebrande meringue (zie recept p. 11)
10		quenelles pinda-ijs
10		pastinaakchips (zie recept p. 12)

BEREIDING

Crème brûlée van pinda

Draai de pinda's en de olie samen glad in keukenrobot. Verwarm de Debic Crème Brûlée Bourbon en meng met de pindakaas. Breng over in een maatbeker.

Crème brûlée van pastinaak

Schil de pastinaken en snijd in 4 gelijke stukken. Rooster kort aan in de Debic Bakken & Braden. Gaar verder in de oven op 180 °C. Breng over in de blender en cutter fijn tot een gladde puree. Voeg eventueel wat water toe voor extra gladde structuur. Verwarm de Debic Crème Brûlée Bourbon en meng met de pastinaakpuree. Breng de crème brûlée aan de kook en passeer door een fijne zeef. Breng over in een maatbeker. Schenk de warme crème brûlées tegelijkertijd in het bord. Koel terug.

Karameldisk

Cutter de snoepjes fijn in de blender. Plaats dresseerringen op een met een siliconenmat beklede bakplaat. Strooi, met behulp van een zeeffje, het gemalen karamelpoeder in de ringen. Bak af in de oven op 170 °C gedurende 8 minuten. Bewaar de karameldisks in een goed afgesloten bak met siliconenkorrels.

OPBOUW & AFWERKING

Dresseer een kleine lepel pindakaas op de crème brûlées. Leg de karameldisk op de pindakaas. Breek in stukken, met behulp van een lepel. Werk het gerecht verder af met de meringue, een quenelle van pinda-ijs en pastinaakchips.





Tijd



Dubbele crème brûlée

van pinda en pastinaak

“De Debic Crème Brûlée Bourbon kan met diverse smaakmakers worden verrijkt. Ook hier is gekozen voor de dubbele bereiding. Eén met pinda en één met pastinaak, want door hun enorme veelzijdigheid zijn deze groenten ook perfect voor desserts. Het roosteren van de pastinaak zorgt bovendien voor een aangename karamelsmaak.”

André van Dongen, Culinair Adviseur Debic



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Crème brûlée van pinda

100	g	gemalen pinda's
20	ml	arachideolie
500	ml	Debic Crème Brûlée Bourbon

Crème brûlée van pastinaak

200	g	pastinaak
500	ml	Debic Crème Brûlée Bourbon
20	ml	Debic Bakken & Braden

Garnituur

20	g	pastinaakchips (zie recept p. 12)
10		takjes limoencress

BEREIDING

Crème brûlée van pinda

Draai de pinda's en de olie samen glad in keukenrobot. Verwarm de Debic Crème Brûlée Bourbon en meng met de pindakaas. Breng over in een maatbeker.

Crème brûlée van pastinaak

Schil de pastinaken en snijd in 4 gelijke stukken. Rooster kort aan in de Debic Bakken & Braden. Gaar verder in de oven op 180 °C. Breng over in de blender en cutter fijn tot een gladde puree. Voeg eventueel wat water toe voor extra gladde structuur. Verwarm de Debic Crème Brûlée Bourbon en meng met de pastinaakpuree. Breng de crème brûlée aan de kook en passeer door een fijne zeef. Breng over in een maatbeker. Schenk de warme crème brûlés tegelijkertijd in het bord. Koel terug.

OPBOUW & AFWERKING

Bestrooi de crème brûlée met suiker en brand af met een gasbrander. Werk af met de pastinaakchips en een takje limoencress.

“Een dessert dat verrast qua smaak en in 4 stappen klaar is. Het kan makkelijk op voorhand en in grote hoeveelheden bereid worden en is in een oogwenk afgewerkt voor een vlotte service.”



ZIE VORIGE
PAGINA VOOR DE
INSPIRATIONELE
VERSIE VAN
DIT RECEPT.



Royal Casino

spicy chocolademousse met duindoorn, vijgen en gekaramelliseerde pecannoot

“Geïnspireerd op één van de ultieme James Bond-klassiekers. Dit gerecht zit bomvol details die goed aansluiten bij het casinothema. Al draait het natuurlijk vooral om de smaak. Het zure in de duindoorn combineert erg goed met de chocoladebereidingen en de pecannoten. Let vooral op de snoepjes van vijg. Ze hebben een mooie, zachte structuur en zijn goed voor te bereiden tijdens de mise-en-place. Laat u door dit gerecht inspireren om vanuit één specifiek thema hele gerechten te ontwikkelen.”

André van Dongen, Culinair Adviseur Debic



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Chocolademousse

1	l	Debic Chocolademousse
1		gedroogde chilipeper
5	g	donker cacao poeder
		chiliolie

Gekaramelliseerde pecan

30		pecannoten
50	ml	Debic Bakken & Braden
100	g	suiker
50	g	honing

Duindooringel

500	g	duindoornpuree
1	g	citras
100	ml	suikerwater 1:1
6	g	agaragar

Casino fiches

4	g	gelatineblaadjes
300	ml	Debic Chocolademousse

Spuitchocolade

100	g	pure chocolade
100	ml	zonnebloemolie

Garnituur

		cacao poeder
10		bondgirlkrokantjes (zie recept p. 11)
30		gouden vijgensnoepjes (zie recept p. 10)
10		quenelles
		duindoornsorbet

BEREIDING

Chocolademousse

Verwarm 100 ml van de Debic Chocolademousse en meng met de in stukjes gesneden chilipeper en het cacao poeder. Laat 1 minuut doorkoken. Haal van het vuur en laat infuseren aan de rand van het fornuis gedurende 20 minuten. Laat afkoelen en passeer door een fijne zeef. Klop de resterende chocolademousse luchtig en voeg de infusie toe. Klop goed door en breng de massa verder op smaak met enkele druppels chiliolie. Laat opstijven in de koeling gedurende 4 uur.

Gekaramelliseerde pecan

Bak de pecannoten aan in de Debic Bakken & Braden. Voeg de suiker en de honing toe en laat zachtjes verder garen tot de noten gaan karamelliseren. Stort uit op een siliconenmat en laat afkoelen.

Duindooringel

Verwarm alle ingrediënten samen en laat doorkoken gedurende 2 minuten. Koel af op ijswater. Plaats in de koeling zodat de massa helemaal koud is. Draai glad in de blender en breng over in een spuitzakje.

Casino fiches

Week de gelatineblaadjes in koud water. Warm de Debic Chocolademousse op en smelt er de geweekte gelatineblaadjes in. Portioneer in mallen en vries aan.

Spuitchocolade

Smelt de chocolade, samen met de olie en breng over in een elektrische spuit. Ontvorm de fiches en spuit af met de chocolade. Bewaar in de vriezer.

OPBOUW & AFWERKING

Maak met een stencil en cacao poeder een schaduw van de bondgirl op de borden. Leg er een quenelle chocolademousse naast en plaats er het bondgirlkrokantje tegen. Decoreer het gerecht met 3 gouden vijgensnoepjes en werk verder af met de fiches, de duindooringel, een quenelle van duindoornsorbet en de pecannoten.



Twee bereidingen van chocolade- mousse

met chili en duindoornsaus

“Twee bereidingen van één product. Een eenvoudige panna cotta van chocolade, door gelatine aan de de mousse toe te voegen, en een donkere, licht pikante mousse met extra cacao en chili. Laat uw creativiteit de vrije loop en verras uw gasten met de bijzondere smaakcombinaties. Deze, bijvoorbeeld, met de mooie, frizsure duindoornbes.”

André van Dongen, Culinair Adviseur Debic

“Een perfect voorbeeld van de manier waarop u Debic Chocolademousse kunt gebruiken in verschillende, eenvoudige bereidingen, met veel vrijheid qua smaak.”



INGREDIËNTEN VOOR 10 STUKS

Panna cotta van chocolade
4 g gelatineblaadjes
200 ml **Debic Chocolademousse**

Duindoornsaus
400 g duindoornpuree
50 g suiker
150 g witte chocolade
50 g boter

Chocolademousse
1 l **Debic Chocolademousse**
1 gedroogde chilipeper
5 g donkere cacao poeder
chiliolie

Garnituur
10 suikerbloempjes
(recept zie p. 13)
1 enkele druppels
duindoornengel

BEREIDING

Panna cotta van chocolade
Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de Debic Chocolademousse en smelt er de geweekte gelatineblaadjes in. Portioneer in de spiraalmallen en vries in.

Duindoornsaus
Verwarm de duindoornpuree, samen met de suiker, en giet op de witte chocolade. Emulgeer met de staafmixer en voeg de boter toe. Koel terug en bewaar in een spuitflesje.

Chocolademousse
Verwarm 100 ml van de Debic Chocolademousse en meng met de in stukjes gesneden chilipeper en het cacao poeder. Laat 1 minuut doorkoken. Haal van het vuur en laat infuseren aan de rand van het fornuis gedurende 20 minuten. Laat afkoelen en passeer door een fijne zeef. Klop de resterende chocolademousse luchtig en voeg de infusie toe. Klop goed door en breng de massa verder op smaak met enkele druppels chiliolie. Laat opstijven in de koeling gedurende 4 uur.

OPBOUW & AFWERKING

Dresseer de duindoornsaus in het midden van het bord. Ontvorm de panna cotta en plaats op het bord. Laat even op temperatuur komen. Werk af met de chocolademousse, een suikerbloempje en enkele druppels duindoornengel.

Pompoen

Pompoenparfait met gemarineerde pompoen en gember

“Groenten in desserts? Zeker wel! Op het einde van het jaar is er steeds een grote verscheidenheid aan pompoenrassen beschikbaar op de markt. Met hun zoete, nootachtige smaak zijn pompoenen uitstekend voor nagerechten. De hokkaido, bijvoorbeeld, is een sensationele pompoen. De zoete smaak zorgt voor een perfect huwelijk met de aangename, pittige smaak van gember. Het romige van Debic Parfait maakt de smaakervaring dan weer compleet.”

Timo Maier, Culinair Adviseur Debic



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Pompoenparfait

500	ml	Debic Parfait
40	ml	pompoenpitolie
40	g	gember

Gekonfijte pompoen

600	g	hokkaidopompoen
500	ml	suikerwater
½	g	ascorbinezuur

Pompoenpuree

600	g	hokkaidopompoen
70	g	suiker
20	ml	gemberwater

Gekonfijte pompoenblokjes

300	g	hokkaidopompoen
300	ml	water
200	g	suiker

Krokante pompoenkaramel

200	g	isomalt
100	g	pompoenpitten

Garnituur

150	ml	passievruchtencoulis
80	g	geroosterde pompoenpitten, fijngemaakt
1		bakje limoencress
10		oranje bloemblaadjes

BEREIDING

Pompoenparfait

Snijd acetaatfolie in rechthoeken van 10 x 5 cm. Bekleed de binnenkant van PVC-buisjes met de folie. Klop de Debic Parfait luchtig in de keukenrobot om het volume te verdubbelen. Meng de pompoenpitolie onder de parfait. Rasp de gember heel fijn en voeg toe aan de parfait. Breng over in een spuitzak en vul de buisjes met de parfait. Plaats rechtop in de vriezer.

Gekonfijte pompoen

Verwijder de zaadjes uit de hokkaidopompoen en snijd in plakken met de Japanse mandoline. Vacumeer de pompoenplakken tweemaal met het suikerwater en ascorbinezuur. Laat marinieren in de koelkast gedurende 1 nacht.

Pompoenpuree

Schil de hokkaidopompoen, verwijder de kern en snijd in kleine stukjes. Doe de stukjes pompoen in een steelpan, bestrooi met suiker en laat karamelliseren. Voeg wat water toe tot ze onder staan en breng aan de kook. Mix tot een fijne puree en breng op smaak met gemberwater. Breng over in een spuitzak en bewaar in de koeling.

Gekonfijte pompoenblokjes

Schil de hokkaidopompoen, verwijder de kern en snijd in kleine blokjes. Breng het water en de suiker samen aan de kook. Voeg de pompoenblokjes toe en kook ze al dente.

Krokante pompoenkaramel

Bestrooi een siliconen bakmat met isomalt. Spreid de pompoenpitten uit op de mat. Leg er een tweede siliconenmat op. Karamelliseer de pitten in de oven op 230 °C (boven- en onderwarmte). Laat afkoelen op kamertemperatuur en breek in grove stukken. Bewaar in een luchtdichte verpakking met siliconenkorrels.

OPBOUW & AFWERKING

Giet de passievruchtencoulis op een bord en strijk uit met de achterkant van een lepel. Leg de gekonfijte pompoenplakjes dakpansgewijs op een stuk plasticfolie. Haal de pompoenparfait uit de buisjes, verwijder de acetaatfolie en leg in het midden van de pompoenplakjes. Wikkel de plakjes rond de parfait en snijd indien nodig bij. Dresseer de parfaitcilinder op de passievruchtencoulis. Decoreer met de krokante pompoenkaramel, oranje bloemen, limoencress, gekonfijte pompoenblokjes, pompoenpuree en geroosterde pompoenpitten.





Pompoen-parfait

in een glaasje

“Snel en smaakvol met een grote marge. U kunt deze pompoenparfait lange tijd bewaren en hij is altijd klaar voor gebruik. Doe hem in een glaasje, voeg saus toe en garneer met pompoenblokjes en passievruchtenzaadjes. Zo klaar!”

Timo Maier, Culinair Adviseur Debic

“Seizoenspompoenen en een rijkelijk overgoten parfait maken van dit dessert een echte margewinnaar.”



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Pompoenparfait
 500 ml Debic Parfait
 40 ml pompoenpitolie
 1 klein stuk gember

Gekonfijte pompoenblokjes
 300 g hokkaidopompoen
 300 ml water
 200 g suiker

Garnituur
 300 ml passievruchtencoulis
 80 g geroosterde pompoenpitten, fijngemaakt
 5 passievruchten, de pitten

BEREIDING

Pompoenparfait
 Klop de Debic Parfait luchtig in de keukenrobot om het volume te verdubbelen. Meng de pompoenpitolie onder de parfait. Rasp de gember heel fijn en voeg toe aan de parfait. Giet in siliconenmat en vries in.

Gekonfijte pompoenblokjes
 Schil de hokkaidopompoen, verwijder de kern en snijd in kleine blokjes. Breng het water en de suiker samen aan de kook. Voeg de pompoenblokjes toe en kook tot ze zacht zijn.

OPBOUW & AFWERKING

Ontvorm de pompoenparfait en plaats in de glaasjes. Werk verder af met de passievruchtencoulis, geroosterde pompoenpitten, pompoenblokjes en passievruchtpitten.



Citrus

“Het eindejaar is het hoogseizoen voor citrusvruchten. Citrusgeuren overheersen dan ook de markt. U vindt ze in verschillende soorten en van verschillende oorsprong, bijvoorbeeld uit Sicilië of Azië, maar ook van aan de Amalfitaanse kust. Hun kleuren schitteren overal en ze smaken heerlijk. Het zoetzure combineert uitstekend met een luchtige, romige mousse, en garandeert een perfect evenwichtige smaak. Citroengras voegt een Aziatische toets toe en geeft het geheel een speciaal karakter.”

Timo Maier, Culinair Adviseur Debic



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Witte citrusmousse

1	stengel citroengras
1	limoen, de zestes
500 ml	Debic Tiramisù
150 g	witte chocolade
½	limoen, het sap

Citruscrumble

160 g	bloem
100 g	boter
120 g	fijngeraspte kokosnoot
100 g	suiker
1	limoen, de zestes

Sorbet van bloedsinaasappel

300 g	bloedsinaasappelpuree
30 g	glucosepoeder
50 g	suiker (1)
100 ml	water
25 g	suiker (2)
1 g	stabilisator

Sinaasappelgel

½ l	vers sinaasappelsap
75 g	suiker
6 g	agaragar
1 g	citroenzuur
½	limoen, de zestes
½	sinaasappel, de zestes
20 ml	sinaaslikeur

Gekonfijte sinaasappelzestes

2	sinaasappels
100 ml	water
100 g	suiker (1)
50 g	suiker (2)
1 g	citroenzuur

Garnituur

20	roze grapefruitpartjes
20	grapefruitpartjes
20	bloedsinaasappelpartjes
10	limoencressblaadjes



BEREIDING

Witte citrusmousse

Kneus het citroengras met de achterkant van een mes. Leg, samen met de limoenzestes, in de Debic Tiramisù en laat 1 nacht trekken (koude infusie). Passeer door een zeef. Verwarm 100 ml tiramisù en smelt er de witte chocolade in. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de resterende tiramisù op in een keukenmachine. Zet 1/3 van de tiramisucrème opzij en spatel er het chocolademengsel doorheen. Meng voorzichtig met de resterende tiramisucrème en voeg naar smaak limoensap toe. Verdeel over siliconenvormen en vries in.

Citruscrumble

Meng alle ingrediënten en kneed goed. Passeer het deeg door een grove zeef op een bakplaat. Bak in de oven op 160 °C gedurende 10 à 12 minuten. Bewaar in een luchtdichte verpakking.

Sorbet van bloedsinaasappel

Verwarm de bloedsinaasappelpuree, het glucosepoeder, de suiker (1) en het water samen tot 40 °C. Meng de suiker (2) en de stabilisator en voeg toe aan het mengsel. Verwarm tot 70 °C en stel de refractometer in op 30% Brix. Draai af in een roomijsmachine. Bewaar in de diepvriezer.

Sinaasappelgel

Meng alle ingrediënten, behalve de sinaaslikeur, breng aan de kook en laat koken 3 minuten inkoken. Voeg naar eigen smaak wat sinaaslikeur toe. Passeer door een zeef op een plat bord en laat hard worden in de koelkast gedurende 1 nacht. Mix in de blender tot een fijne puree en bewaar in een knijpfles in de koeling.

Gekonfijte sinaasappelzestes

Snijd de schil van de sinaasappel in fijne julienne. Meng het water en de suiker (1) en breng aan de kook. Laat koken tot de suiker volledig opgelost is. Voeg de sinaasappelzestes toe en laat op een laag vuur konfijten gedurende zo'n 20 minuten. Passeer door een zeef en dep de zestes droog. Meng de suiker (2) met citroenzuur. Rol de zestes door dit mengsel. Laat drogen in de droogkast. Bewaar de gedroogde sinaasappelzestes in een afgesloten bak met siliconenkorrels.

OPBOUW & AFWERKING

Ontvorm de mousse, leg op een bord en laat ontdooien in de koeling. Bedek de mousse met de citruscrumble en decoreer met de sinaasappelgel, citruspartjes en limoencress. Werk af met een quenelle van bloedsinaasappelsorbet en gekonfijte sinaasappelzestes.





“De zure en scherpe smaak van citrus maakt van dit dessert een evenwichtige en lichte afsluiter van het menu, zonder al te zwaar op de maag te liggen.”



Witte citrusmousse

“Desserten moeten lekker zijn, maar ook snel te bereiden in de keuken. Gebruiksgemak is dus essentieel. Debic Tiramisù is dan ook de ideale basis voor een eenvoudige bereiding van heel wat desserts. Met dit product kan u het hele jaar door variëren, gewoon door er een seizoensingrediënt aan toe te voegen. De scherpe citrustoets vormt een perfecte harmonie met het zoete en romige van de tiramisù.”

Timo Maier, Culinair Adviseur Debic

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Witte citrusmousse	
1	stengel citroengras
1	limoen, de zestes
500 ml	Debic Tiramisù
150 g	witte chocolade
½	limoen, het sap

Citruscrumble	
160 g	bloem
100 g	boter
120 g	fijngeraspte kokosnoot
100 g	suiker
1	limoen, de zestes

Garnituur	
100 ml	sinaasappelgel
1	bakje limoenpress
	verschillende partjes citrusfruit

BEREIDING

Witte citrusmousse
Kneus het citroengras met de achterkant van een mes. Leg, samen met de limoenzestes, in de Debic Tiramisù en laat 1 nacht trekken (koude infusie). Passeer door een zeef. Verwarm 100 ml tiramisù en smelt er de witte chocolade in. Laat afkoelen tot kamertemperatuur. Klop de resterende tiramisù op in een keukenmachine. Zet 1/3 van de tiramisucrème opzij en spatel er het chocolademengsel doorheen. Meng voorzichtig met de resterende tiramisucrème en voeg naar smaak limoensap toe. Bewaar de mousse in een gesloten recipiënt en laat opstijven in de koelkast.

Citruscrumble
Meng alle ingrediënten en kneed goed. Verkrumel het deeg en leg op een bakplaat. Bak in de oven op 160 °C gedurende 10 à 12 minuten. Bewaar in een luchtdichte verpakking.

OPBOUW & AFWERKING

Dresseer de citruscrumble in de borden en leg in het midden een grote eetlepel citrusmousse. Werk af met met sinaasappelgel, limoenpress en citrusfruit.

Green apple

Crème caramel met cider, kaneel en appelgazpacho

“Geïnspireerd op oma’s heerlijke appeltaart, met die verrukkelijke geur van kaneel. De combinatie van het romige appeloppervlak en de brokkelige bodem is gewoonweg heerlijk. Dit is mijn eigen interpretatie van dit oerclassieke dessert. De zoetzure smaak van de appels past perfect bij de romige consistentie van de crème caramel. De koekjes zorgen voor een knapperige toets.”

Timo Maier, Culinair Adviseur Debic



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Crème caramel

3	ml	gelatineblaadjes
1	l	Debic Crème Caramel
1	g	kaneelpoeder
150	ml	cider

Appelgazpacho

5		appels (Granny Smith)
½		komkommer
½		groene paprika
150	g	gele tomaten
1		jalapeñopeper
80	g	amandelen
20	g	peterselie
20	ml	olijfolie
		suiker
		zout

Kaneelmeringue

60	ml	water
125	g	suiker (1)
65	g	eiwit
65	g	suiker (2)
		kaneelpoeder

Garnituur

30		appelbolletjes (bewaard in een vacuümzak met suikerwater en citroenzuur)
		appelkoekjes (zie recept p. 13)
		limoenpress

BEREIDING

Crème caramel

Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de Debic Crème Caramel tot 70 °C. Meng er het kaneelpoeder en de cider onder. Smelt de geweekte gelatineblaadjes in het mengsel. Vul een siliconenring met de crème caramel. Laat opstijven in de koeling en bewaar vervolgens in de vriezer.

Appelgazpacho

Pers de appels met de slowjuicer. Mix de komkommer, groene paprika, gele tomaten en jalapeñopeper samen fijn in de blender. Voeg de amandelen, de peterselie en het appelsap toe en mix verder tot een gladde gazpacho. Voeg als laatste de olijfolie toe. Breng op smaak met suiker en zout.

Kaneelmeringue

Breng het water en de suiker (1) samen aan de kook tot 120 °C. Klop het eiwit, samen met de suiker (2), op hoge snelheid op in de keukenrobot. Giet het suikerwater straalsgewijs op het eiwit en blijf verder opkloppen. Voeg het kaneelpoeder toe en laat de meringue al kloppend op medium snelheid afkoelen. Breng de meringue over in een spuitzak en spuit kleine dotjes op een siliconenmatje. Bak af op 100 °C gedurende 45 à 60 minuten. Bewaar de meringues in een luchtdichte container.

OPBOUW & AFWERKING

Ontvorm de crème caramel. Leg de ring op het bord en laat rustig op temperatuur komen. Vul de binnenkant van de ring met de gazpacho. Dresseer de appelbolletjes in de gazpacho. Werk het gerecht verder af met de koekjes, meringues en limoenpress.





Tijd



Crème caramel met appel

in een glaasje met appel-karamelsaus en appelchips

“De korte versie van de Green Apple. Een eenvoudige maar heerlijke crème caramel met een appel-karamelsaus. Eenvoudig te bereiden tijdens de mise-en-place. Dankzij de toevoeging van de appelchips kunnen gasten genieten van een dessert met verschillende structuren.”

Timo Maier, Culinair Adviseur Debic

“Je kunt gemakkelijk in je eentje en zonder al te veel handelingen meer dan 100 couverts van dit dessert maken.”



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERS.

Crème caramel
 1 l **Debic Crème Caramel**
 150 ml cider
 1 kaneelstokje

Appel-karamelsaus
 200 g suiker
 300 ml appelsap
 1 kaneelstokje

Appelchips
 2 appels (Granny Smith)
 500 ml suikerwater
 ½ g ascorbinezuur

Garnituur
 30 appelbolletjes (bewaard in een vacuümzak met suikerwater en citroenzuur)

BEREIDING

Crème caramel
 Verwarm de crème caramel tot 70 °C. Voeg de cider toe. Breng op smaak met het kaneelstokje en giet in glaasjes. Plaats minimum 2 uur in de koeling.

Appel-karamelsaus
 Karamelliseer de suiker in een steelpan tot hij goudbruin is. Voeg het kaneelstokje toe. Blus af met appelsap. Laat inkoken tot de gewenste consistentie.

Appelchips
 Snijd de appels in dunne plakjes met de mandoline (niveau 1). Voeg het suikerwater en ascorbinezuur toe en vacumeer 2 keer. Droog de appelplakjes in de droogmachine. Bewaar ze in luchtdichte verpakkingen met siliconenkorrels.

OPBOUW & AFWERKING

Dresseer de saus op de crème caramel. Werk af met de appelbolletjes en de in stukjes gebroken appelchips.

ZIE VORIGE PAGINA VOOR DE INSPIRATIONELE VERSIE VAN DIT RECEPT.





Debic Info

Grote Baan 34 - 3560 Lummen

Tel.: +32 13 310 502 - e-mail: info.be@debic.com

Debic is een merk van **FrieslandCampina**