Süße Inspiration für Profis

Im Handumdrehen einfache und kreative Desserts servieren – kein Problem mit den köstlichen Produkten von Debic. www.debic.com

Debic .com

Immer etwas Besonderes.

So schmeckt Erfolg!

Seit mehr als 40 Jahren unterstützt Debic Küchenprofis dabei, täglich aufs Neue Spitzenleistung zu erbringen und so dauerhaft erfolgreich zu sein. Debic Produkte sind aus dem Besten frischer Sahne hergestellt. Sie begeistern durch höchste Qualität und unvergleichlichen Geschmack. Das Sortiment umfasst Sahne-Spezialitäten, Sprühsahne, vielfältige Desserts und Butter-Spezialitäten.

Unsere Desserts – Ihre Kreation

Von der flüssigen Basis über sofort servierfertige Produkte bis hin zu feinen Toppings – alle Debic Dessert-Produkte entsprechen höchsten Qualitätsansprüchen und sind aus bester Debic Sahne hergestellt.

Das einfache Handling und die Kalkulationssicherheit überzeugen Gastronomen im Küchenalltag, ohne der Kreativität Grenzen zu setzen.

Debic liefert für viele beliebte Desserts eine flüssige Basis, mit der Profis im Handumdrehen eigene Kreationen zaubern können. Neben unwiderstehlich sahnigem Geschmack punkten die Produkte mit folgenden Eigenschaften:

- hohe Produktsicherheit
- garantiert hochwertige, gleichbleibende Qualität
- schmecken bereits pur besonders köstlich, können aber auch problemlos verfeinert werden
- garantierte Gelingsicherheit
- unkomplizierte Lagerung in der wiederverschließbaren 1-l-Flasche

Mehr Informationen zum kompletten Produktsortiment sind auf der Website **www.debic.com** erhältlich.

Höchster Genuss und maximale Arbeitserleichterung

Die flüssigen Dessertbasen von Debic punkten durch einfaches und sicheres Handling und sind in nur 4 Schritten zubereitet:

- Erwärmen, Aufkochen oder Aufschlagen (je nach Basis)
- Portionieren
- Durchkühlen/-frieren
- Garnieren

NEWS & REZEPTE

Im Debic Newsletter erhalten Profis regelmäßig nützliche Tipps und Inspirationen für köstliche Rezepte.

Jetzt kostenlos anmelden unter:
www.debic.com

Popcornwaffel
mit Salzkaramell

ZUTATEN

Popcorn, neutral
Kuvertüre, zartbitter
1 l Debic Tiramisù
150 ml Karamellsauce
150 g Mandeln, gesalzen und gehackt

Für die Garnitur
Debic Profi-Sprühsahne, gesüßt
Schokoladenstäbchen

ZUBEREITUNG

Popcorn flach in einen Dessertring (Durchmesser 8 bis 10 cm) geben und gleichmäßig mit flüssiger Kuvertüre übergießen. Kalt stellen.

Debic Tiramisù mit einer Küchenmaschine aufschlagen. 80 ml Karamellsauce und 100 g Mandeln unterziehen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und für ca. 2 Stunden kalt stellen.

Popcornboden, mit der Schokoladenseite nach oben, auf einen Teller setzen und das Karamell-Tiramisù mithilfe einer glatten Tülle darauf dressieren. Mit einer Sahnehaube, restlichen Mandeln und Schokoladenstäbchen garnieren. Teller auf Wunsch mit restlicher Karamellsauce verzieren.

ZUBEREITUNG

Blätterteigplatten aufbacken und erkalten lassen. Debic Tiramisù aufschlagen. Unter die Hälfte der Masse Pistazienpaste ziehen, die andere Hälfte mit Vanillemark verfeinern. Beide Massen in Spritzbeutel füllen.

Pistazien- und Vanillemasse abwechselnd in insgesamt 3 Streifen auf eine Blätterteigplatte dressieren. Eine weitere Platte auflegen und den Vorgang wiederholen. Mit Blätterteig abschließen und mit Puderzucker bestäuben.

Debic Millefeuille mit gehacktenPistazien,Pistazienpaste und Schokoladenspänen garniert servieren.

Millefeuille Pistazie-Vanille

ZUTATEN

60 Platten Blätterteig (10 x 10 cm)
1 l Debic Tiramisù
1–3 EL Pistazienpaste
Mark von 1 Vanilleschote
Puderzucker

Für die Garnitur
70 g Pistazien, gehackt
70 g Schokoladenspäne

60'
25

Parfaitspieße

ZUTATEN

1 l Debic Parfait

Für die Garnitur
Himbeerpüree
Debic Profi-Spühsahne, ungesüßt
Himbeeren
Schokoladenraspel

ZUBEREITUNG

Debic Parfait in der Küchenmaschine aufschlagen, bis sich die Masse verdoppelt hat.

GN-Blech mit Frischhaltefolie auslegen und mit Parfaitmasse ca. 2 cm hoch glatt ausstreichen. Für mindestens 4 Stunden durchfrieren.

Parfait in ca. 2 x 2 cm große Würfel schneiden und auf Holzstäbchen spießen. Bis zum Anrichten erneut einfrieren.

Spieße auf einen Spiegel aus Himbeerpüree setzen und mit Sahnehauben, Himbeeren und Schokoladenraspeln garniert servieren.

60'
20

ZUBEREITUNG

Parfait aufschlagen und in runde Talerformen (4 cm Durchmesser, 2 cm hoch) geben und einfrieren.

Debic Mousse au Chocolat aufschlagen und in eine Kuppelform (Silikon, Durchmesser 6 bis 8 cm) streichen. Je einen gefrorenen Parfait-Taler mit in die Masse eingeben. Schokoladenkuppeln einfrieren.

Vor dem Servieren aus der Form lösen und auf einem Fruchtspiegel zusammen mit Sprühsahne anrichten und servieren.

Schokoladen-mousse-Kuppel-Parfait

ZUTATEN

300 ml Debic Parfait
1 l Debic Mousse au Chocolat

Für die Garnitur
Fruchtsauce Erdbeere
Erdbeeren, in Würfeln
Debic Profi-Sprühsahne, ungesüßt

Debic Mousse au Chocolat

- enthält belgische Vollmilchschokolade
- alkohol- und säurestabil
- gefrier- und taustabil
- ergibt ca. 2 l Mousse

Gefüllte Mandelblätter

mit Erdbeer-Tiramisùcreme

ZUTATEN

Für die Mandelblättchen

300 g Mandelblättchen
300 g Zucker
90 g Mehl
300 g Butter, flüssig

Für die Creme

1 l Debic Tiramisù
300 g Erdbeerpüree
Grand Marnier

Für die Garnitur

200 g Erdbeeren, in Scheiben
100 ml Debic Vanilla Sauce
60 g Pistazien, gehackt

Debic Tiramisù

- mit 55 % Mascarpone
- frischer, sahniger Geschmack
- cremige Struktur
- vielseitig einsetzbar
- ergibt 20 Portionen à 100 ml

60'

12

ZUBEREITUNG

Zutaten für die Mandelblättchen in eine Schüssel geben, mit einem Gummischaber ca. 5 Minuten vermengen und mindestens eine Stunde kühlen. Gut gekühlte Debic Tiramisù aufschlagen, bis sich die Menge verdoppelt hat. 250 g Erdbeerpüree unter die aufgeschlagene Masse ziehen, mit Grand Marnier verfeinern und in einen Spritzbeutel geben.

Mandelmasse mit einem Teelöffel ausstechen und zu Kugeln formen. Kugeln in großem Abstand auf ein GN-Blech setzen, flach drücken und im Kombidämpfer bei 180° C Heißluft ca. 9 bis 10 Minuten goldgelb backen.

Je ein ausgekühltes Mandelblättchen auf einen Dessertteller geben. Tiramisùcreme aufdressieren, mit Erdbeerscheiben belegen und den Vorgang wiederholen. Mit einem Mandelblättchen abschließen und mit Debic Vanilla Sauce, restlichem Erdbeerpüree und gehackten Pistazien garniert servieren.

Mascarpone-Joghurt-Creme
mit Zitrusfrucht-Kompott

ZUTATEN

Für das Kompott
8 Grapefruits rosé
8 Orangen
8 Limetten
100 g Zucker, fein
200 ml Weißwein
2 Zimtstangen

Für die Mascarpone-Joghurt-Creme
1 l Debic Tiramisù
400 g griechischer Joghurt

Für die Garnitur
Fruchtfilets
Frische Minze
Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Zitrusfrüchte filetieren. Bei den Orangen den Saft auffangen. Zucker karamellisieren und mit den Fruchtfilets, Weißwein, Orangensaft und Zimtstangen einkochen und kalt stellen.

Debic Tiramisù zusammen mit dem Joghurt 4 bis 5 Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Mascarpone-Joghurt-Creme in einen Dressierbeutel geben und abwechselnd mit dem Fruchtkompott in Dessertgläser schichten. Anschließend mit Fruchtfilets, Minze und Mandelblättchen garniert servieren.

Tipp:
Die Mascarpone-Joghurt-Creme kann gekühlt 2 bis 3 Tage gelagert werden.

ZUBEREITUNG

Debic Parfait in der Küchenmaschine aufschlagen, bis sich die Masse verdoppelt hat. Limettensaft und -abrieb, 2 cl Pitú und 1 EL Rohrzucker zum Parfait geben und erneut aufschlagen.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig in die (Schnaps-)Gläser dressieren. Holzgabeln in die Mitte stechen und die Lollis abgedeckt ca. 6 Stunden gefrieren lassen.

Die gefrorenen Parfaitlollis aus den Bechern lösen, in den restlichen Pitú tauchen und in Rohrzucker wälzen. 1 bis 3 Lollis auf einem Mangospiegel anrichten und mit Minze und Limettenabrieb garniert servieren.

Caipi-Parfait-Lolli

ZUTATEN

1 l Debic Parfait
Saft von 2 Limetten
Abrieb von 4 Limetten
100 ml Pitú
100 g Rohrzucker

Für die Garnitur
Mangopüree
Frische Minze
Limettenabrieb

Sonstiges
60 Einwegschnapsgläser (2 cl) oder kleine Dessertgläser
60 Holz-Pommesgabeln

45'
10

Zitronen-Panna Cotta

ZUTATEN

300 ml Zitronensaft
10 g Zitronenabrieb
130 g Zucker
4 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
1 l Debic Panna Cotta
800 g Ananas, in Stücken
20 g Debic Braten & Backen
50 g brauner Zucker
50 g Kokosraspel
5 g frische Minze

Für die Garnitur
Minzblätter

ZUBEREITUNG

Zitronensaft und -abrieb mit 80 g Zucker erhitzen. Gelatine darin auflösen und kalt stellen, bis der Saft angeliert.

Debic Panna Cotta schmelzen. Abgekühlte Panna Cotta und Zitronengelee abwechselnd in eine Terrinenform (ca. 1,4 l Inhalt) füllen. Zwischen jeder Schicht kalt stellen und abschließend 2 Stunden kühlen. Ananasstücke in Debic Braten & Backen leicht anbraten, mit braunem Zucker überstreuen, karamellisieren und in Kokosraspeln wälzen. Minze und restlichen Zucker im Mörser fein mahlen.

Zitronen-Panna Cotta in Scheiben schneiden und zusammen mit den Ananasstücken auf einem Teller anrichten. Mit Minzzucker und -blättern garnieren.

45'
15

ZUBEREITUNG

500 ml Debic Panna Cotta nach Packungsanweisung schmelzen und etwa 10 Minuten auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Vanillemark unterrühren und Vanille-Panna Cotta auf 15 Dessertgläschen verteilen. Diese ca. 2 Stunden kalt stellen.

Restliche Debic Panna Cotta nicht schmelzen, sondern kalt mit Mangopüree in einer Aufschlagmaschine zu einer feinen Creme aufschlagen. Mangocreme gleichmäßig auf die Gläschen verteilen. Erneut ca. 2 Stunden kalt stellen.

Mit Mangowürfeln, Debic Profi-Sprühsahne und Minzblättchen garniert servieren.

Mango-Panna Cotta

ZUTATEN

1 l Debic Panna Cotta
Mark von 1 Vanilleschote
50 g Mangopüree

Für die Garnitur
Mango, fein gewürfelt
Debic Profi-Sprühsahne, gesüßt
Minzblättchen

Debic Panna Cotta
- frischer, sahniger Geschmack
- alkohol- und säurestabil
- vielseitig einsetzbar
- gleichbleibend hohe Qualität

15'

10

Erdbeer-Rhabarber-Sahne-Milchreis

ZUTATEN

350 g Rhabarber, in Stücken
Mark von 1 Vanilleschote
50 g Zucker
20 g Honig
350 g Erdbeeren, in Stücken
1,75 kg Debic Sahne-Milchreis

Für die Garnitur
Debic Profi-Sprühsahne, gesüßt
Erdbeeren
Schokoladenröllchen

ZUBEREITUNG

Rhabarber, Vanillemark, Zucker, 100 ml Wasser und Honig aufkochen und abgedeckt ca. 5 Minuten garen. Erdbeeren zufügen.

Milchreis und Kompott abwechselnd in Gläser füllen, mit Erdbeeren und Sahnehaube und nach Wunsch mit Schokoladenröllchen garnieren.

30'

10–15

ZUBEREITUNG

Debic Crème Caramel in einem Topf erwärmen, nicht kochen und Kokoslikör sowie geröstete Kokosraspel unterrühren.

Die Schokoladensauce in 10 bis 15 Timbalformen geben, bis der Boden bedeckt ist. Nun Kokoscreme bis zum Rand in die Formen füllen, kurz stocken lassen und für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Das feste Dessert mit einem Messer vom Rand der Timbalform lösen, auf einen Teller stürzen und mit Sprühsahne garniert servieren.

Kokos-Crème Royal

ZUTATEN

1 l Debic Crème Caramel
10 ml Kokoslikör
100 g Kokosraspel
Schokoladensauce
Debic Profi-Sprühsahne, ungesüßt

Debic Crème Caramel

- köstliche Vanillenote
- feine Konsistenz
- Basis vielseitiger Pudding-Desserts und Cremes
- konstante Qualität

Süße Tartelette-Variation

ZUTATEN

300 Mürbeteig-Tartelettes im Bite-Size-Format (ca. 10 g Füllung), rund oder eckig
Zartbitterkuvertüre
1,25 l Debic Freez-Mousse
2,5 l Debic weiße Mousse au Chocolat
1 l Debic Crème Brûlée
Brauner Zucker

Für die Garnitur

Debic Profi-Sprühsahne, ungesüßt
Erdbeeren, in Scheiben
Minzblättchen
Himbeeren
Schokoladenspäne

Debic Profi-Sprühsahne

- gesüßt und ungesüßt erhältlich
- einfaches Handling, präzise Dosierung
- praktischer siphonähnlicher Sprühkopf für eine perfekte Sahnegarnierung
- leichte Reinigung
- hygienisch sicher, auch nach Anbruch bis zum Ende des MHD haltbar

ZUBEREITUNG

45'
ca. 100

Tartelettes mit flüssiger Kuvertüre ausstreichen und antrocknen lassen.

In 1/3 der Tartelettes Debic Freez-Mousse dressieren. Mit einer Winkelpalette in ein weiteres Drittel der Tartelettes Debic weiße Mousse au Chocolat verstreichen. Debic Crème Brûllée in einem Topf erwärmen, nicht kochen, und die restlichen Tartelettes befüllen. Mindestens 2 Stunden stocken lassen und anschließend mit braunem Zucker bestreuen und flambieren.

Vor dem Servieren eine kleine Sahnehaube auf die Crème Brûlée- und Weiße-Mousse-Tartelettes dressieren. Abschließend z. B. mit Erdbeerscheiben und Minzblättchen, Himbeeren bzw. Schokoladenspänen garnieren.

Schwarz-weiße Panna Cotta

ZUTATEN

1 l Debic Panna Cotta
1–2 EL löslicher Espresso
4 cl Irish Cream Likör

Für die Garnitur
1 EL Kakaopulver
Mokkabohnen
Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Debic Panna Cotta nach Packungsanweisung schmelzen.

Dessertgläser schräg auf ein „Eiertablett" stellen und 1/3 der Panna Cotta gleichmäßig auf 10 Gläser verteilen. 30 Minuten kalt stellen.

Die Hälfte der restlichen Panna Cotta mit Espresso verfeinern, auf die nun gerade gestellten Dessertgläser verteilen. Erneut kalt stellen.

Restliche Panna Cotta mit Likör in einen Siphon geben, 2-fach begasen und diesen ca. 2 Stunden kalt stellen.

Die erkaltete Masse vor dem Servieren in die Gläser dressieren und mit Kakaopulver bestäuben. Mit Mokkabohnen und Mandelblättchen garnieren.

ZUBEREITUNG

Pralinen fein hacken.

Debic Mousse au Chocolat mit Kakaopulver und Kirschlikör aufschlagen und die gehackte Pralinenmasse unterziehen.

Masse in einen flachen Behälter füllen, glattstreichen und ca. 3 Stunden kühlen. Mit einem Löffel Nocken abstechen. Je 2 Nocken auf einem Dessertteller mit Schokoröllchen sowie -raspeln, Kakaopulver, Melisseblättchen und Kirschlikör garniert servieren.

Kirschbranntwein-Mousse au Chocolat

ZUTATEN

20 Kirschbranntwein-Pralinen
1 l Debic Mousse au Chocolat
3 EL Kakaopulver
5 cl Kirschlikör

Für die Garnitur
20 Schokoladenröllchen
Schokoladenraspel
Kakaopulver
Frische Melisse
Kirschlikör

Crème Brûlée Orange-Ingwer

ZUTATEN

200 ml frisch gepresster Orangensaft
Abrieb von 2 Orangen
30 g geschälter Ingwer, in Scheiben
2 cl Grand Marnier
1 l Debic Crème Brûlée
Brauner Zucker

Für die Garnitur
Orangenfilets
Frische Melisse
Kandierte Ingwerwürfel

ZUBEREITUNG

Orangensaft und -abrieb, Ingwer und Grand Marnier in einen Topf geben, einreduzieren und pürieren. Debic Crème Brûlée zufügen und unter Rühren auf ca. 70° C erhitzen.

Heiße Masse gleichmäßig auf Schälchen verteilen und kalt stellen.

Creme mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren. Nach Wunsch mit Orangenfilets, Melisse und Ingwerwürfeln garnieren.

ZUBEREITUNG

Die ungeöffnete Dose Kondensmilch im Wasserbad für 2 bis 3 Stunden kochen. Dose soll die gesamte Kochzeit mit Wasser bedeckt sein, ggf. auffüllen.

Debic Crème Brûlée auf ca. 70° C erhitzen, nicht kochen. Die Gelatine einrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist, und 200 g Dulce de leche hinzufügen.

Die Pumpernickelscheiben auf ein mit Frischhaltefolie ausgekleidetes GN-Blech legen und die noch warme Crème Brûlée gleichmäßig darübergeben. Creme auf Raumtemperatur abkühlen und anschließend kalt stellen.

Die gestockte Masse z. B. in Dreiecke schneiden und mit Walnüssen und restlicher Dulce de leche garniert servieren.

Crème Brûlée Dulce de leche

ZUTATEN

400 ml süße Kondensmilch
1 l Debic Crème Brûlée
5 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
200 g Pumpernickel

Für die Garnitur
100 g Walnüsse, gehackt

Debic Crème Brûlée

- feine Vanillenote durch echte Bourbonvanille
- natürlicher Geschmack frischer Sahne
- cremige und authentische Konsistenz

Christstollen-Parfait

ZUTATEN

50 g Rosinen
4 cl Rum
1 l Debic Parfait
25 g Orangeat
25 g Zitronat
50 g Mandelstifte, geröstet
1 Marzipandecke (300 g)
50 g Schokoladenkuvertüre
Rumtopf-Früchte
Zimt

Sonstiges
Stollenform

ZUBEREITUNG

Rosinen in Rum einlegen. Debic Parfait ca. 5 Minuten in einer Küchenmaschine aufschlagen. Orangeat, Zitronat, getränkte Rosinen und Mandeln sehr fein hacken und unter das Parfait ziehen.

Eine Stollenform mit Marzipan auskleiden, die Parfaitmasse einfüllen und ca. 7 Stunden gefrieren.

Das Parfait auf ein Brett stürzen, mit geschmolzener Schokoladenkuvertüre garnieren und in Scheiben schneiden. Parfait mit Rumtopf-Früchten, Marzipansternen und Zimt garniert servieren.

ZUBEREITUNG

Debic Parfait in einer Küchenmaschine aufschlagen. Dabei verdoppelt sich das Volumen der Dessertbasis. Masse mit Rumrosinen vermengen, in einen GN-Behälter streichen und für mindestens 4 Stunden einfrieren.

Zwetschgen mit braunem Zucker, Zimt und Nelkenpulver in einen Topf geben und Saft ziehen lassen. Kompott aufkochen, einmal umrühren und bei geschlossenem Deckel ca. 8 bis 10 Minuten dünsten.

Parfait abstechen und zusammen mit dem warmen Zwetschgenkompott und Sprühsahne anrichten. Mit Crème Anglaise Bourbon und Mandelblättchen garnieren.

Geeister Kaiserschmarren

ZUTATEN

1 l Debic Parfait
125 g Rumrosinen

Für das Zwetschgenkompott
1500 g Zwetschgen, vorbereitet
200 g brauner Zucker
2 TL Zimt
1 Prise gemahlene Nelken

Für die Garnitur
Debic Crème Anglaise Bourbon
Mandelblättchen, geröstet

Debic Parfait

- Geschmack und Struktur eines typischen Parfaits
- Gelingsicherheit
- vielseitig einsetzbar

Benötigen Sie weitere Informationen?
Dann nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf:
FrieslandCampina Germany GmbH - Foodservice -
Wimpfener Str. 125 - 74078 Heilbronn
Telefon: 07131 489222 - Telefax: 07131 4898844
www.frieslandcampina-foodservice.de
E-Mail: info.de@debic.com
www.debic.com
Debic ist eine Marke von FrieslandCampina Foodservice

Immer etwas Besonderes.