



Uitstraling is alles!

De lekkerste decoratie in een handomdraai



Geef uw gebak de uitstraling die het verdient

Slagroom is niet weg te denken uit de (banket)bakkerij. We spuiten er taarten mee op, versieren onze gebakjes en vullen de soezen ermee. Slagroom hoort erbij! Oók in een modern assortiment. Want met slagroom maak je echt niet alleen een rozet op een moorkop of een streep op een tompouce. Juist met slagroom zoals Prima Blanca Max kun je door vernieuwende afspuit- en decoratietechnieken ieder gebaksassortiment een eigentijdse uitstraling geven.

Als (banket)bakker wil je je klanten steeds opnieuw verrassen. Dat kun je doen door nieuwe producten te presenteren. Dit is echter best tijdrovend, want het vraagt om nieuwe recepturen, afwijkende ingrediënten, informeren van medewerkers en een nieuwe indeling van de vitrine. Je kunt er ook voor kiezen reeds bestaande gebakssoorten op modernere wijze af te werken. Met Debic Prima Blanca Max en de afspuit- en decoratietechnieken van Debic geef je je traditionele gebaksassortiment op eenvoudige en voordelige wijze een geheel nieuwe uitstraling. Er zijn geen nieuwe recepturen of ingrediënten nodig; het bestaande assortiment krijgt alleen een ander jasje. Taarten en gebakjes krijgen met Prima Blanca Max een eigentijdse uitstraling, die aansluit bij de wensen en smaak van de klant van vandaag.

*Met slagroom een eigentijdse
uitstraling in een handomdraai!*





OPKLOPPEN



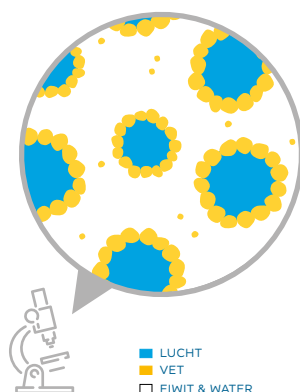
1. Slagroom zoals Debic Prima Blanca Max moet altijd koel worden bewaard. Zo krijg je de beste stand en stevigheid.

2. Haal de Prima Blanca Max pas uit de koeling wanneer je deze gaat kloppen. Door de slagroom zo koud mogelijk op te kloppen, blijft het vet in de room koud en vormt het zo een stevig netwerk.



3. Controleer tijdens het kloppen regelmatig of de Prima Blanca Max al dik wordt. Klop niet te lang door! Uiteindelijk klop je de room tot boter; een proces dat onomkeerbaar is.

4. Opgeklopte slagroom is in de koeling maximaal twee dagen houdbaar. Na verloop van tijd verliest de room zijn stijfheid en wordt steeds slapper.



SLAGROOM ONDER DE LOEP



Zie microscooptekening: door het langzaam inkloppen van luchtbelletjes ontstaat er een homogeen netwerk.

- Dit is een perfect verdeeld netwerk van fijne vetbolletjes om kleine luchtbelletjes heen met daartussen de water- en eiwitmassa.
- Deze opklopmethode zorgt voor een perfect vetnetwerk. Dit maakt de slagroom vrij vast, waardoor slagroomdecoraties mooi scherp worden en lang blijven staan.

*Kijk voor meer
productinformatie
op debic.nl*



Ontdek de voordelen van Debic Prima Blanca Max:

- Hoge opslag
- Mooie, witte kleur
- Maximale stand en stevigheid
- 11,5% suiker
- Romige smaak



ACTIE

Bestel nu 3 colli Debic Prima Blanca Max en ontvang de serie spuitmondjes, waarmee gewerkt wordt in deze brochure, cadeau!



OPSPUITTECHNIEKEN

Een rozet slagroom op een taartpunt is kwetsbaar. Door de hoogte beschadigt de rozet snel. Bovendien kan een rozet gemakkelijk van het gebak afvallen, bijvoorbeeld tijdens vervoer. Door voor andere afsput- en decoratietechnieken met Prima Blanca Max te kiezen, is de taartpunt compacter opgemaakt. De totale hoogte van de taartpunt blijft lager en de punt wordt minder topzwaar. Bovendien zorgt de variatie in spuitmondjes en banen voor afwisseling in de vitrine.



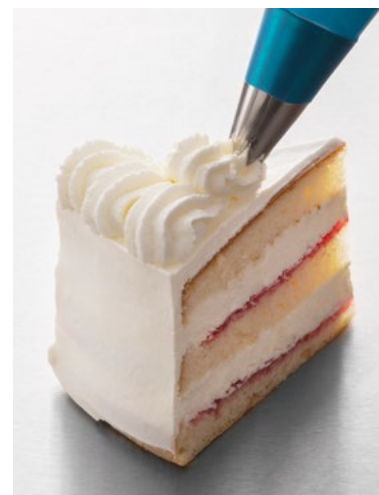
Slagroom opgespoten met een St. Honoré spuitmondje van 23 mm.

Tip:
St. Honoré geeft een mooi speelse vorm aan het gebakje of de taart. Let er wel op dat de room niet te ver geklopt is, want dan wordt deze te rul.



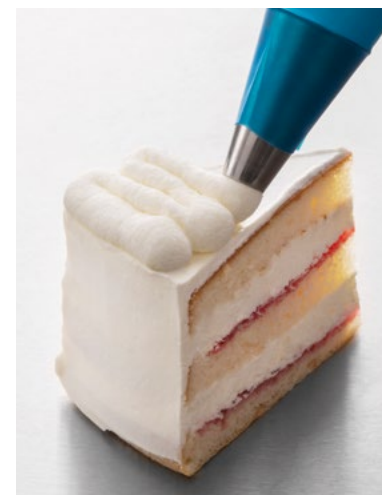
Slagroom opgespoten met een kartelspuitmondje zestands van 10 mm.

Tip:
Voorkom een kwetsbare rozet door het kartelspuitmondje laag op de slagroompunt te houden. Werk de punt strak af met een chocolade schildje of een stukje fruit!



Slagroom opgespoten met een ronde spuitmond van 12 mm.

Tip:
Door met Prima Blanca Max in opmaak te variëren, kun je bezuinigen op overige decoraties. Wanneer je niet alleen een rozet spuit, maar de gehele taartpunt met banen of doppen bedekt, heb je veel minder opmaak of andere decoraties nodig.





OPSPUITTECHNIEKEN

Zorg ervoor dat je met deze afwerktechniek ongeveer evenveel slagroom gebruikt als wanneer je een rozet zou spuiten. De slagroom moet immers qua smaak en mondgevoel niet te overdadig worden. Bovendien wil je dezelfde kostprijs behouden.



Slagroom opgespoten met een St. Honoré spuitmondje van 23 mm.

Tip:
Spuut het gebakje op met het St. Honoré spuitmondje. Draai deze in 5 slagen op het gebakje voor een extra mooi aanzicht.



Slagroom opgespoten met een zelfaangepast margrietspuitmondje van 20 mm.

Tip:
Door het middelste bolletje uit het margrietspuitmondje te halen krijg je deze grote kartel. Druk na het opspuiten een warme lepel op de dop om deze mooi en recht af te werken.



Slagroom opgespoten met een rond glad spuitmondje van 12 mm.

Tip:
Op dit gebakje is de Prima Blanca Max in dopjes gespoten, die vervolgens met een warm, bol lepelkje zijn ingedrukt. Hierdoor kun je de dopjes vullen met bijvoorbeeld een zelfgemaakte jam. Verrassend qua smaak, fraai om te zien!





OPSPUITTECHNIEKEN

Door de Prima Blanca Max op de slagroomtaart in banen of in vlekken in plaats van rozetten te spuiten, ziet traditioneel gebak er heel anders uit. Het gebruik van verschillende spuitmondjes geeft een speels effect. Zonder het recept aan te passen, bied je de klant toch weer een heel verrassend assortiment.



Slagroom opgespoten met een St. Honoré spuitmondje van 25 mm.

Tip: Trek twee banen op een strak gemaskeerde taart en spuit deze in met behulp van het St. Honoré spuitmondje. Voor een extra effect; gebruik twee canellen om het geheel af te maken.



Slagroom opgespoten met een rond spuitmondje van 12 mm.

Tip: Taarten kunnen voor elke gelegenheid gebruikt worden. Trek strakke slagroombanen in verschillende richtingen om een heerlijke patroondecoratie te maken. Voor een optimaal effect gebruik je een warm mesje om deze banen strak te maken.



Slagroom opgespoten met een rond glad spuitmondje van 14 mm.

Tip: Wanneer de strakke banen op de taart zijn getrokken kan je deze ook invloeden met jam. Voor een mooie afwerking haal je het spuitmondje omhoog aan het einde van de baan.



Aalbessen

Op zoek naar een subtiele decoratie?
Knip een klein bosje van 3 of 4 besjes
van de tak aalbessen.



Zwarte bessen

Controleer altijd de open stukjes van
de zwarte bessen om alleen de lekkerste
bessen te selecteren voor jouw gebak.

Frambozen

Op zoek naar een wisselende
decoratie? Poeder de frambozen af
voor een mooi sneeuw-effect!



DECORATIE

Slagroomtaarten zijn fantastisch af te werken met vers fruit. Het is natuurlijk het mooiste om hiervoor seizoensfruit te gebruiken. Hoewel we in Nederland inmiddels gewend zijn om het hele jaar door aardbeien en frambozen te eten, geeft seizoensfruit slagroomgebak direct de uitstraling die past bij de tijd van het jaar.

Aardbeien

Probeer mooie, kleine aardbeien
te gebruiken voor de decoratie
zodat je ze niet hoeft te snijden.



Bramen

Bramen kleuren erg mooi op
de witte room. Denk eraan
deze niet af te geleren voor het
mooiste effect.

TIP

Probeer fruit heel te laten en niet door te snijden. Hierdoor droogt het fruit minder snel uit; alles wat je snijdt, verliest aan houdbaarheid. Bovendien heb je met hele vruchten minder kans op uitloop van de kleuren in de slagroom.



Met dank aan

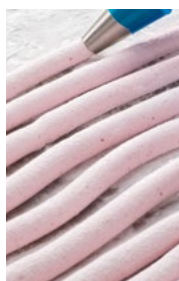




DECORATIETECHNIEKEN

De Prima Blanca Max is een heerlijke decoratieslagroom op zichzelf. Verras uw klant met verschillende smaken in combinatie met spekknoopjes, chocoladeplakken of huisgemaakte confituren. Prachtig om te zien in uw assortiment en verassend van smaak.

Spekknoopjes



100 stuks

378 g suiker
152 g invertsuiker
78 g water

20 g gelatinepoeder
62 g koud water

121 g cassispuree
189 g invertsuiker

Basisbereiding

- Gelatine en water mengen.
- Suiker, invertsuiker en water verwarmen tot 110 °C.
- Puree en invertsuiker mengen op bakkerij temperatuur.
- Bij 110 °C, puree en invertsuiker doormengen en gewelde gelatine toevoegen.
- Rustig opkloppen in de tweede versnelling gedurende ongeveer 17 minuten.
- Banen spuiten op plaatjes ruim bepoederd met decor snow.
- 1 dag laten opstijven, banen van 12 cm snijden en verwerken tot knoopjes.

Tip:

Varieer met verschillende smaken; de spekknoopjes zijn ook te bereiden met passie, framboos of aardbei puree.

Chocoladeplakken



Basisbereiding

- Chocolade smelten en op temperatuur brengen.
- Hard plastic vel dun instrijken met chocolade en iets laten uitharden.
- Rondjes uitsteken met steker in diameter naar wens.
- Chocoladeplak afdekken met vetvrij papier en ondersteboven laten uitharden.
- Vel loshalen en bewaren in afgesloten bak.

Huisgemaakte confituren



500 gram

300 g vruchtenpuree
130 g suiker

20 g maizena
50 g water

Basisbereiding

- Weeg de ingrediënten.
- Breng de puree en suiker aan de kook.
- Meng de maizena en water.
- Als de puree kookt maizena doormengen en 2 minuten doorkoken.
- Giet de confituren in een bekken en dek af, bewaar deze koel tot gebruik.

Tip:

In het recept gebruiken we cassispuree, maar je kunt zelf ook met verschillende smaken variëren.



Dé decoratieslagroom bij uitstek:

Debic Prima Blanca Max



Prima Blanca Max

- Hoge opslag
- Maximale stand en stevigheid
- Mooie witte kleur

Debic. Samen grenzen verleggen.

