



Debic Desserten voor takeaway

Met de sluiting van hun zaken als gevolg van de Corona-crisis moesten restaurants in heel Europa creatief denken en handelen om de noodzakelijke inkomsten te verzekeren. Velen van hen reageerden met inventieve oplossingen, zoals afhaal- en bezorgopties voor hun gerechten, inclusief hun desserts. En nu is takeaway hier om te blijven.

Desserten in 1, 2, 3

Om tegemoet te komen aan hun klanten, zijn chefs op zoek naar desserts die zowel in wegwerpverpakkingen, duurzame verpakkingen als op een bord geserveerd kunnen worden. Als echte 'partner in cream' helpt Debic hen met dit takeaway concept. Deze formule, die gebruik maakt van het assortiment Desserten van Debic, biedt eenvoudig te bereiden creaties waar chefs hun eigen persoonlijke toets aan kunnen geven. De Desserten van Debic combineren een verse, zelfgemaakte smaak en professionele kwaliteit met extreem gebruiksgemak. Dit betekent dat alle creaties kunnen worden bereid in een maximum aantal stappen en met slechts een klein team. Een bijkomend voordeel is dat de voorbereiding hetzelfde is voor zowel afhaalmaaltijden als restaurant.

HOE WERKT HET?

Begin met een klassieke basis uit het assortiment Desserten van Debic, zoals Debic Chocolademousse, Debic Panna Cotta, Debic Parfait of Debic Tiramisù.

1. Klop of verwarm volgens de instructies en giet in de gewenste vorm.
2. Koel of vries in.
3. Werk af met een saus, decoratie of stukjes fruit. De mogelijkheden zijn eindeloos dus gebruik je eigen fantasie.

De Desserten van Debic bieden niet alleen een veelvoud aan mogelijkheden, u bespaart ook tijd en geld. Eén liter kan gemakkelijk 15 porties opleveren en het gebruiksgemak helpt kostbare tijd te winnen.

Takeaway is hier om te blijven

Nu klanten gewend zijn aan afhaalopties, zullen veel zaken er misschien aan vasthouden, zelfs nu na heropening. Vooral omdat de regels voor social distancing het aantal daadwerkelijke klanten op terrassen en in restaurants aanzienlijk verminderen. Het Debic Takeaway Concept is ideaal onder alle omstandigheden.

- Bied kant-en-klare dessertopties aan in wegwerpverpakkingen.
- Bied ook meer 'gepimpte' versies, inclusief ingrediënten om desserts thuis af te werken. Denk aan crumbles, meringues en sauzen. Vergeet niet instructies of illustraties toe te voegen, zodat uw klanten precies weten wat ze moeten doen.
- Wat dacht u van een compleet dessertsbuffet voor 2 of 4 personen? Je voorbereiding zal hetzelfde blijven, maar je opbrengst zal hoger zijn.

Tips & tricks

- Gebruik wegwerpverpakkingen gemaakt van duurzame materialen zoals bamboe en maïs. Klanten zoeken steeds vaker naar duurzame opties.
- Print uw logo op uw verpakking: een extra marketingtool.
- Communiceer over uw afhaalmogelijkheden via sociale media en/of flyers.
- Gemak is essentieel: overweeg een webshop te starten als je die nog niet hebt. Het zal online bestellen vergemakkelijken en uw bedrijf een boost geven.
- Bied klanten iets extra, zoals een gratis topping of een klantenkaart. De perfecte manier om klantloyaliteit en mond-tot-mondreclame op te bouwen.

Vertrouwde Debic kwaliteit

Professionele kwaliteit, de smaak van huisgemaakt, een gegarandeerd perfect eindresultaat en een hygiënische, gebruiksvriendelijke verpakking: het assortiment Desserten van Debic heeft het allemaal. En de klassieke smaken bieden talloze mogelijkheden voor creatieve en heerlijke desserts.

DEBIC CHOCOLADEMOSSE

- Makkelijk op te kloppen: klaar in minder dan 10 minuten.
- Gemakkelijk in elke recipiënt te spuiten a.d.h.v. een spuitzak.
- Stabiel en stevig in alle (transport)omstandigheden.

DEBIC PANNA COTTA

- Frisse smaak en gladde textuur.
- Ideaal in combinatie met seizoensfruit.

TIP

Door wat extra gelatine toe te voegen, creëer je een perfecte, stabiele vorm.

DEBIC PARFAIT

- Ideaal voor het maken van ijs zonder ijsmachine.
- Perfect voor ijsdesserten of mousses: het ontdooien van een creatie geeft een mooie mousse.

DEBIC TIRAMISÙ

- Een van de bestsellers op elke menukaart.
- Authentieke, Italiaanse smaak.
- De perfecte basis voor het toevoegen van smaakstoffen zoals likeur, vanille, fruitpuree.

De kostprijs per portie (inclusief wegwerpverpakking) bedraagt gemiddeld €1,25. Het aanbieden van grotere porties voor 2 tot 4 personen zal deze kostprijs zelfs verlagen.

Krijg de smaak te pakken met deze heerlijke en gemakkelijk te bereiden recepten.

Disposable dessertbord

Veel chefs zijn op zoek naar gerechten die ze in hun restaurant kunnen serveren, maar ook geschikt zijn voor takeaway. De combinatie biedt veel voordelen omdat u dezelfde voorbereiding kunt treffen. Houd het simpel en beperk het aantal handelingen. Voorzie een korte stap-voor-stap video of bied tekst en afbeeldingen aan zodat uw klanten hun desserts gemakkelijk thuis kunnen afwerken.

Chocolademousse met mango en passievrucht

Met de vloeibare dessertbasissen van Debic maakt u eenvoudig een lekkere chocolademousse. Deze chocolademousse is ideaal om te gebruiken in siliconen mallen. Portioneer in de mallen en laat opstijven in de koeling. Vries daarna in om goed te kunnen lossen of bewaar in de vriezer als mise en place.

BEREIDING

Klop de Debic Chocolademousse luchtig in de keukenrobot, voeg de passievruchtencoulis toe. Meng goed en breng over in een spuitzak. Portioneer in de siliconen mallen (of verwerk vanuit de spuitzak in de bakjes). Laat de chocolademousse opstijven in de koeling en plaats in de vriezer om te kunnen lossen. Verwarm een klein deel van de mangopuree en voeg de witte chocolade toe. Roer totdat deze is opgelost en voeg de overige puree en het suikerwater toe. Portioneer in de bakjes. Snijd de mango in brunoise, meng met het vruchtvlees van de passievrucht en portioneer in de bakjes. Verdeel de crumble en chocoladedecoratie over de bakjes.

OPBOUW

Plaats de chocolademousse in de bakjes en laat ontdooien in de koeling.



INGREDIËNTEN VOOR 15 PORTIES

Chocolademousse

1	l	Debic Chocolademousse
150	g	passievruchtencoulis (Boiron)

Mangosaus

650	g	mango coulis (Boiron)
200	ml	suikerwater (1:1)
150	g	witte chocolade

Garnituur

225	g	mango
4		passievruchten
75	g	Oreo crumble
75	g	chocoladedecoratie



INGREDIËNTEN VOOR 15 PORTIES

Panna Cotta

1 ½	l	Debic Panna Cotta
2	g	bladgelatine

Aardbeiensaus

750	ml	aardbeienpuree (Boiron)
250	ml	suikerwater (1:1)

Garnituur

60		aardbeien
5	g	crumble

Panna Cotta met aardbeien en crumble

Om er zeker van te zijn dat de panna cotta tijdens het transport heel aan komt bij de gasten voegen we een extra blaadje gelatine toe aan de panna cotta zodat deze mooi blijft staan. De panna cotta wordt in siliconen mallen verwerkt dus deze moet u altijd invriezen zodat deze strak gelost kunnen worden. U kan hiermee een goede mise en place voorzien in de vriezer.

BEREIDING

Week de gelatine in koud water. Smelt de Debic Panna Cotta en voeg de geweekte gelatine toe. Meng goed en portioneer in de siliconen vormen. Laat opstijven in de koeling en plaats in de vriezer om te kunnen lossen. Plaats de panna cotta in de bakjes en laat ontdooien in de koeling. Meng voor de saus het suikerwater met de aardbeienpuree en portioneer in de bakjes. Snijd de aardbeien en verpak apart. Portioneer de crumble in de bakjes.

Disposable dessertbord



Citroenparfait met citrusvruchten en frambozensaus

Het voordeel van Debic parfait is dat u grote hoeveelheden ijs kunt maken zonder dat u daar een ijsmachine voor nodig hebt. De toepassingen en variaties zijn eindeloos. Zorg ervoor dat de bevroren parfait goed hard is voordat u deze gaat bezorgen of uw klanten het komen afhalen. Voor het beste resultaat adviseren wij om de parfait 5 à 10 minuten voor consumptie uit de vriezer te halen.

BEREIDING

Klop de Debic Parfait luchtig in de keukenrobot en voeg het sap en de zestes van de citroen toe. Breng over in een spuitzak met een gekartelde spuitmond. Spuit de parfait in de siliconen mallen en plaats in de vriezer. Meng het suikerwater met de frambozenpuree en het sap van de limoen en portioneer in de bakjes. Verdeel de crumble over de bakjes.

OPBOUW

Snijd partjes uit de citrusvruchten en verdeel over de bakjes. Verpak de crumble in bakjes. Plaats de parfait à la minute in de bakjes. De parfait kan thuis nog even in de vriezer worden gezet of ontdooid als een mousse geserveerd.

INGREDIËNTEN VOOR 15 PORTIES

Parfait

1	l	Debic Parfait
2		citroenen
50	ml	limoncello

Frambozensaus

600	ml	frambozencoulis (Boiron)
150	ml	suikerwater (1:1)
1		limoen

Garnituur

2		mandarijnen
2		grapefruit
2		sinaasappels
50	g	crumble
1		limoen, de zestes

Disposable dessertkommetje

Chocolademousse en mango

Een combinatie van chocolade met tropisch fruit. Het voordeel van dit gerecht zit hem in de snelheid. De Debic Chocolademousse is in minder dan 10 minuten opgeklopt en direct vanuit de spuitzak in de bakjes te spuiten. Werk eenvoudig af met een saus en decoratie.

BEREIDING

Klop de Debic Chocolademousse luchtig in de keukenrobot. Breng over in een spuitzak met een gekarteld spuitmondje. Verwarm een klein deel van de mangopuree en voeg de witte chocolade toe. Roer totdat deze is opgelost en voeg de overige puree en het suikerwater toe. Vul de pipetjes met de saus en bewaar in de koeling tot gebruik.

OPBOUW

Snijd de chocoladecake in gelijke blokjes en plaats in de bakjes. Spuit de chocolademousse erin en decoreer met de mango en enkele blokjes cake. Steek er een pipet met mangosaus in. Plaats er een deksel op en laat de mousse verder opstijven in de koeling.



INGREDIËNTEN VOOR 15 PORTIES

Chocolademousse

1 l Debic Chocolademousse

Mangosaus

50 g mangocoulis (Boiron)
20 ml suikerwater (1:1)
15 g witte chocolade

Garnituur

15 mango, in blokjes gesneden
½ chocoladecake
30 g chocoladedecoratie
30 g Oreo crumble

Tiramisu met koffiesaus

Een klassieke bereiding van tiramisu zoals uw klanten deze kennen. Zeer rationeel gerecht in de voorbereiding dat makkelijk in grotere volumes kan worden bereid. Maak de desserts helemaal af tijdens de mise en place zodat deze klaar staan in de koeling wanneer het bezorgd kan worden. Debic Tiramisù heeft een hoge opslag waardoor er uit 1 liter 15 porties kunnen worden bereid.

BEREIDING

Meng de Marsala samen met de espresso en verdeel de massa in 2 delen. Klop de Debic Tiramisù luchtig in de keukenrobot, voeg 1 deel van de Marsala en espressomassa toe en meng goed door. Breng over in een spuitzak met een gekartelde spuitmond. Meng voor de saus de espresso met de Debic Crème Anglaise. Vul de pipetjes met de saus en bewaar in de koeling tot gebruik.

OPBOUW

Snijd de lange vingers door de helft en plaats 3 halve stukjes in de wegwerpverpakkingen. Verdeel het tweede deel van de Marsala espresso over de lange vingers. Portioneer de tiramisu over de bakjes. Werk af met de cacao, chocoladedecoratie, pipetje met saus en een halve lange vinger. Plaats er een deksel op en laat verder opstijven in de koeling.



INGREDIËNTEN VOOR 15 PORTIES

Tiramisu

1 l Debic Tiramisù
45 lange vingers
200 ml espresso (koud)
200 ml Marsala
30 g chocoladedecoratie
5 g cacao

Koffiesaus

60 ml Debic Crème Anglaise
½ espresso

Disposable dessertkommetje

Panna Cotta met Griekse yoghurt en zomerfruit

Door Griekse yoghurt toe te voegen aan de panna cotta maak je deze frisser, een goede combinatie met zomerfruit. De handelingen zijn beperkt, zo kan u de panna cotta makkelijk in grote hoeveelheden voorbereiden. Werk de desserts volledig af zodat uw klanten ze thuis meteen in de koeling kunnen plaatsen en na hun hoofdgerecht kunnen consumeren.

BEREIDING

Smelt de Debic Panna Cotta en meng samen met de Griekse yoghurt. Portioneer in de wegwerpverpakkingen en laat opstijven in de koeling. Meng voor de saus het suikerwater met de aardbeienpuree. Vul de pipetjes met de saus en bewaar in de koeling tot gebruik.

MONTAGE

Was en snijd het fruit en plaats op de panna cotta. Werk af met de crumble en steek er een pipetje in. Plaats er een deksel op en laat verder opstijven in de koeling.



INGREDIËNTEN VOOR 15 PORTIES

Panna Cotta

1½ l Debic Panna Cotta
300 g Griekse yoghurt

Aardbeiensaus

50 ml aardbeienpuree (Boiron)
15 ml suikerwater (1:1)

Garnering

15 aardbeien
30 blauwe bessen
15 bramen
60 g crumble

Citroenparfait met citrusvruchten

Debic Parfait heeft een hoge opslag wat resulteert in een hoge marge. Het voordeel van Debic Parfait is dat deze na ontdooien nog steeds als een mooie mousse geserveerd kan worden. Uw klanten kunnen dus zelf bepalen of ze deze in de vriezer plaatsen thuis of in de koeling. Voor het beste resultaat adviseren wij om de parfait 5 à 10 minuten voor consumptie uit de vriezer te halen.

BEREIDING

Klop de Debic Parfait luchtig in de keukenrobot en voeg het sap en de zestes van de citroen toe. Breng over in een spuitzak met gekartelde spuitmond. Spuit de parfait in de recipiënten, plaats er een deksel op en plaats in de vriezer.

MONTAGE

Snijd partjes uit de citrusvruchten en decoreer samen met de crumble over de parfait.



INGREDIËNTEN VOOR 15 PORTIES

Parfait

1 l Debic Parfait
2 citroenen
50 ml limoncello

Garnering

1 mandarijn
1 grapefruit
1 sinaasappel
60 g crumble

DIY-pakket

Om uw klanten bij hun thuis een echte restaurantbeleving te bieden, kunt u een bouw pakket voor desserts aanbieden. Bereid alles zodanig voor dat uw klanten thuis hun eigen dessert kunnen afwerken en serveren. Voorzie een korte stap-voor-stap video of bied tekst en afbeeldingen aan zodat uw klanten hun desserts gemakkelijk thuis kunnen afwerken.

Chocolademousse met mango en passievrucht

BEREIDING

Klop de Debic Chocolademousse luchtig in de keukenrobot, voeg de passievruchtencoulis toe. Meng goed en breng over in een spuitzak. Laat de chocolademousse in de spuitzak opstijven in de koeling. Verwarm een klein deel van de mangopuree en voeg de witte chocolade toe. Roer totdat deze is opgelost en voeg de overige puree en het suikerwater toe. Portioneer in de bakjes en zet in de koeling. Snijd de mango in brunoise, meng met het vruchtvlees van de passievrucht en portioneer in de bakjes. Verdeel de Oreo crumble en chocoladedecoratie over de bakjes.



INGREDIËNTEN VOOR 2 PORTIES

Chocolademousse

200 g	Debic Chocolademousse
45 g	passievruchtencoulis (Boiron)

Mangosaus

65 g	mangopuree (Boiron)
20 ml	suikerwater (1:1)
15 g	witte chocolade

Garnituur

20 g	mango
½	passievrucht
10 g	Oreo crumble
20 g	chocoladecake
10 g	chocoladedecoratie
2 g	cacao

Mascarpone mousse met aardbeien en pistache

BEREIDING

Klop de Debic Tiramisù luchtig in de keukenrobot en voeg de pistachepasta toe. Breng de massa over in een spuitzak. Laat de pistachemousse in de spuitzak opstijven in de koeling. Was de aardbeien en portioneer in de bakjes. Maal de pistachenoten fijn en verdeel over de bakjes. Vul de bakjes met crumble. Mix de aardbeienpuree en suikerwater voor de saus. Maak de dressing door de ingrediënten samen te mixen en portioneer in de bakjes.



INGREDIËNTEN VOOR 2 PORTIES

Mascarpone mousse

200 g	Debic Tiramisù
20 g	pistachepasta

Garnituur

6	aardbeien
5 g	gemalen pistache
10 g	crumble

Aardbeiensaus

25 ml	aardbeienpuree (Boiron)
5 ml	suikerwater (1:1)

Dressing

50 ml	aceto balsamico
100 ml	olijfolie
5 g	gemalen roze peper
5 g	poedersuiker

Takeaway voor 2

Deze voorbeelden laten zien dat u desserts gemakkelijk kunt bereiden in wegwerpverpakkingen. Deze disposables zijn gemakkelijk in de koelkast te bewaren. U kunt deze desserts verkopen voor minimaal twee personen, zodat de marge hoog ligt.

Chocolademousse en mango

Debic Chocolademousse is zeer geschikt om vanuit een spuitzak te verwerken nadat deze is opgeklopt. Werk de desserts eenvoudig af of serveer de decoratie er apart naast zodat de gasten zelf de laatste handeling kunnen doen thuis.

BEREIDING

Klop de Debic Chocolademousse luchtig in de keukenrobot. Breng over in een spuitzak met gekartelde spuitmond. Verwarm een klein deel van de mangopuree en voeg de witte chocolade toe. Roer totdat deze is opgelost en voeg de overige puree en het suikerwater toe. Snijd de chocoladecake in gelijke blokjes. Portioneer de mousse in de bakjes. Decoreer met de mango en enkele blokjes cake.

OPBOUW

Werk af met de mangosaus of serveer deze er apart naast. Plaats een deksel op de chocolademousse en laat deze verder opstijven in de koeling.



INGREDIËNTEN VOOR 2 PORTIES

Chocolademousse

150 g Debic Chocolademousse

Mangosaus

65 g mangopuree (Boiron)
20 ml suikerwater (1:1)
15 g witte chocolade

Garnituur

10 g chocoladecake
5 g chocoladedecoratie
15 g mango

Tiramisu

Een eenvoudig te bereiden dessert dat bij iedereen wel bekend is. De Debic Tiramisù bevat 55% mascarpone en is daarmee de ideale basis voor een traditionele Italiaanse tiramisu. Het is eenvoudig op smaak te brengen met diverse smaakstoffen als likeur of fruitpuree.

BEREIDING

Meng de Marsala samen met de espresso en verdeel de massa in 2 delen. Klop de Debic Tiramisù luchtig in de keukenrobot, voeg 1 deel van de Marsala en espressomassa toe en meng goed door. Breng over in een spuitzak. Plaats de lange vingers in de disposable bakjes. Verdeel het tweede deel van de Marsala espresso over de lange vingers.

OPBOUW

Portioneer de tiramisu in de bakjes. Werk af met de cacao en de chocoladedecoratie. Plaats er een deksel op en laat verder opstijven in de koeling.



INGREDIËNTEN VOOR 2 PORTIES

Tiramisu

150 g Debic Tiramisù
4 lange vingers
60 ml espresso (koud)
60 ml Marsala
4 g chocoladedecoratie
1 g cacao

Takeaway voor 2

Panna Cotta van Griekse yoghurt en rood zomerfruit

Deze panna cotta kan gemakkelijk in grotere volumes worden voorbereid. Zorg ervoor dat u de panna cotta niet te warm portioneert. Alleen smelten is voldoende. Je voorkomt hiermee dat door de warmte de disposable minder stevig wordt. U kunt er ook voor kiezen om het fruit en de saus apart te serveren zodat klanten het dessert thuis zelf nog kunnen afwerken.

BEREIDING

Smelt de Debic Panna Cotta en vermeng samen met de Griekse yoghurt. Portioneer in de disposable bakjes, plaats er een deksel op en laat verder opstijven in de koeling. Meng voor de saus het suikerwater met de aardbeienpuree.

OPBOUW

Was en snijd het fruit en plaats op de panna cotta. Werk af met de crumble, pistache en de saus.



INGREDIËNTEN VOOR 2 PORTIES

Panna Cotta

3	dl	Debic Panna Cotta
30	g	Griekse yoghurt

Aardbeiensaus

25	ml	aardbeienpuree (Boiron)
5	ml	suikerwater (1:1)

Garnituur

2		aardbeien
2		blauwe bessen
2		frambozen
3		rode bessen
5	g	crumble
2	g	gemalen pistache

Citroenparfait met citrusvruchten

Een frisse zomerse bereiding van parfait met citrusvruchten. Debic Parfait is als basis een tijdbesparende oplossing met een hoge opslag. Het voordeel van Debic parfait is dat deze na ontdooien nog steeds als een mooie mousse geserveerd kan worden. Uw klanten kunnen dus zelf bepalen of ze deze in de vriezer plaatsen thuis of in de koeling. Voor het beste resultaat adviseren wij om de parfait 5 à 10 minuten voor consumptie uit de vriezer te halen.

BEREIDING

Klop de Debic Parfait luchtig in de keukenrobot en voeg de limoncello en het sap en de zestes van de citroen toe. Breng de parfait over in een spuitzak met gekartelde spuitmond. Spuit de parfait in de bakjes en werk af met de crumble. Plaats er een deksel op en bewaar in de vriezer.

OPBOUW

Snijd partjes uit de citrusvruchten en bewaar apart in de bakjes, zodat uw klant gemakkelijk zelf de parfait kunnen afwerken met het fruit en de crumble.



INGREDIËNTEN VOOR 2 PORTIES

Parfait

150	g	Debic Parfait
½		citroen
5	cl	limoncello

Garnituur

¼		mandarijn
¼		grapefruit
¼		sinaasappel
5	g	crumble