



Debic Desserts zum Mitnehmen

Durch die Schließung ihrer Betriebe aufgrund der Corona-Krise waren Restaurants in ganz Europa gezwungen, kreativ zu denken und zu handeln, um die notwendigen Einnahmen zu sichern. Viele von ihnen reagierten mit erfinderischen Lösungen, wie z.B. Take-away- und Heimlieferungsoptionen für ihre Gerichte, einschließlich ihrer Desserts. Nun sind diese Möglichkeiten kaum mehr wegzudenken.

Desserts in Nullkommanix zubereitet

Um ihre Kunden weiterhin bedienen zu können, suchen Köche nach Desserts, die sowohl in nachhaltigen Einwegverpackungen als auch auf dem Teller serviert werden können. Debic hilft ihnen bei dem Dessert-Take-away-Konzept. Die Zusammensetzung von Debic Dessertbasen erlaubt es Köchen, Dessertkreationen in kurzer Zeit und auf einfache Weise herzustellen. Auch können Köche den Desserts ihre eigene, persönliche Note geben. Das Debic Dessertsortiment kombiniert einen frischen, hausgemachten Geschmack mit professioneller Qualität sowie einer einfachen Handhabung. Deswegen können die Desserts mit wenigen Arbeitsschritten und mit einem kleinen Team zubereitet werden. Ein weiterer Vorteil entsteht dadurch, dass die Zubereitung für die Take-away-Option sowie für das Servieren im Restaurant die gleiche bleibt.

WIE FUNKTIONIERT ES?

Beginne damit, eine Dessertbasis von Debic, wie z.B. die Debic Mousse au Chocolat, die Debic Panna Cotta, das Debic Parfait oder das Debic Tiramisù, folgendermaßen zuzubereiten:

1. Schlag die Dessertbasis auf oder erhitze sie (achte auf die Anleitung, dieser Schritt variiert von Produkt zu Produkt). Fülle sie dann in die gewünschte Form.
2. Stelle sie in den Kühl- oder Gefrierschrank.
3. Stelle das Dessert mit einer Sauce, Dekoration oder Fruchstücken fertig. Die Möglichkeiten sind grenzenlos, benutze hierfür deine Kreativität.

Take-away ist gekommen, um zu bleiben

Nun da viele Kunden sich an die Take-away-Option gewöhnt haben, überlegen viele Unternehmen, ob sie diese Art der Bedienung beibehalten, auch nachdem sie wieder öffnen können. Vor allem da die Regeln zur sozialen Distanzierung die Zahl der Kunden in den Restaurants erheblich begrenzt. Die Debic Dessertbasen helfen dabei, die Kunden unter allen Umständen bedienen zu können.

- Biete fertige Dessertooptionen in Einwegbehältern an.
- Stelle auch vielfältigere Optionen zur Verfügung, die Zutaten beinhalten, mit denen der Kunde das Dessert zu Hause fertigstellen kann. Dazu gehören Streusel, Saucen oder Meringues. Vergiss nicht eine Anleitung hinzuzufügen, damit dein Kunde genau weiß, was zu tun ist.
- Wie wäre es mit einem Dessertbuffet für 2 bis 4 Personen? Die Zubereitung wäre die gleiche und deine Marge würde sich erhöhen.

Tipps & Tricks

- Benutze Einwegbehälter aus nachhaltigen Materialien, wie Bambus oder Mais. Kunden suchen immer mehr nach nachhaltigen Optionen.
- Drucke dein Logo auf die Verpackung. Dadurch vermarktest du dich und dein Produkt noch besser.
- Kommuniziere deine Take-away-Speisekarte über soziale Medien und / oder über Flyer.
- Einfachheit und Komfort sind wichtig. Deshalb solltest du in Betracht ziehen, einen Web-Shop einzuführen, solltest du noch keinen haben. Es erleichtert Online-Bestellungen und wird deinem Geschäft einen Schub geben.
- Biete deinen Kunden Extras an, wie z.B. kostenlose Toppings oder Treuekarten. Hierdurch kannst du Kundenloyalität aufbauen und die Mundpropaganda fördern.

Zuverlässige Qualität von Debic

Professionelle Qualität, ein frischer, hausgemachter Geschmack, ein garantiert perfektes Endergebnis und benutzerfreundliche Verpackung: Das Debic Dessertsortiment erfüllt all diese Bedingungen und bietet dir viele verschiedene Optionen, um kreative und schmackhafte Desserts herzustellen.

DEBIC MOUSSE AU CHOCOLAT

- Einfach aufzuschlagen und in weniger als 10 Minuten servierbereit.
- Unkompliziertes Befüllen in jede Art von Behälter.
- Stabil und standhaft unter allen Umständen, auch beim Transport.

DEBIC PANNA COTTA

- Frischer Geschmack und cremige Textur.
- Ideal in Kombination mit saisonalen Früchten.

TIPP

Das Hinzufügen von etwas Gelatine hilft dabei, die perfekte Form beizubehalten.

DEBIC PARFAIT

- Ideal für das Herstellen von Eis ohne Eismaschine.
- Perfekt geeignet für Eisdesserts oder Mousses. Nach dem Auftauen kann das Parfait auch als tolle Mousse serviert werden.

DEBIC TIRAMISÙ

- Einer der Bestseller auf jeder Dessertspeisekarte.
- Authentischer, italienischer Geschmack.
- Die perfekte Basis für das Hinzufügen von Geschmacksgebern wie Likören, Vanille oder Fruchtpürees.

Der Selbstkostenpreis pro Portion (Einwegverpackung inklusive) liegt durchschnittlich bei ca. 1,25€. Das Angebot von größeren Portionen für 2 bis 4 Personen senkt den Preis weiter.

Komm auf den Geschmack mit den folgenden einfach zuzubereitenden Rezepten.

Einwegteller

Viele Köche sind auf der Suche nach Gerichten, die sie in ihrem Restaurant auf Tellern servieren können, die aber auch zum Mitnehmen geeignet sind. Die Zubereitung der Gerichte bleibt gleich, wodurch zwei Fliegen mit einer Klappe geschlagen werden können. Halte es einfach und reduziere deine Arbeitsschritte pro Gericht. Erstelle ein kurzes Schritt-für-Schritt-Video oder eine Zeichnung, die deinen Kunden dabei helfen, das Dessert ohne Probleme zu Hause fertigzustellen.

Mousse au Chocolat mit Mango und Passionsfrucht

Mit der flüssigen Dessertbasis von Debic kannst du ganz einfach eine schmackhafte Mousse au Chocolat zubereiten. Die Mousse lässt sich sehr gut in Silikonformen portionieren und auch wieder aus der Form lösen, wenn du sie im Kühlschrank fest werden lässt und sie danach in den Gefrierschrank stellst. Sie kann auch im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

ZUBEREITUNG

Die Debic Mousse au Chocolat aufschlagen und das Passionsfruchtpüree hinzufügen. Gut mischen und die Mischung in einen Spritzbeutel füllen. Silikonformen befüllen und im Kühlschrank anziehen lassen. Danach in den Gefrierschrank stellen, um sie später einfacher der Form zu entnehmen. Einen kleinen Teil des Mangopürees erhitzen und die weiße Schokolade dazugeben. Rühren bis die Schokolade geschmolzen ist und dann den Rest des Pürees und den Läuterzucker hinzufügen. In einen Einwegbehälter portionieren und im Kühlschrank fest werden lassen. Die Mango in Würfel schneiden, mit dem Passionsfruchtmark vermischen und mit in den Behälter geben. Den Schokoladenkuchen in kleine Stücke schneiden und hinzugeben. Streusel und Schokoladendekoration verteilen.

ANRICHTEN

Die gefrorene Schokoladenmousse obenauf platzieren und im Kühlschrank auftauen lassen.



15 PORTIONEN

Mousse au Chocolat

1 l Debic Mousse au Chocolat
150 g Passionsfruchtpüree (Boiron)

Mangosauce

650 g Mangopüree (Boiron)
200 ml Läuterzucker (1:1)
150 g weiße Schokolade

Garnitur

225 g Mango
4 Passionsfrüchte
75 g Oreo-Streusel
75 g Schokoladendekoration

Panna cotta mit Erdbeeren und Streuseln

Um sicherzustellen, dass die Panna cotta stabil genug ist, um den Transport zu überstehen, fügen wir etwas zusätzliche Gelatine hinzu. Die Panna cotta ist mit Hilfe von Silikonformen gut zu handhaben. Um sie leicht aus der Form nehmen zu können, leg sie zuerst in den Gefrierschrank. Wenn sie in einzelnen Portionen eingefroren wird, ist sie gut für ein Mise en place geeignet.

ZUBEREITUNG

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Debic Panna Cotta schmelzen, die eingeweichte Gelatine hinzufügen und darin auflösen. In Silikonformen portionieren und im Kühlschrank fest werden lassen. In den Gefrierschrank stellen, um sie später leicht aus der Form nehmen zu können. In die Einwegbehälter geben und im Kühlschrank auftauen lassen. Den Läuterzucker und das Erdbeerpüree mischen und zur Panna cotta geben. Die Erdbeeren schneiden und in separaten Bechern mitgeben. Die Streusel auf die Behälter verteilen.



15 PORTIONEN

Panna Cotta

1 ½ l Debic Panna Cotta
2 g Blattgelatine

Erdbeersauce

750 ml Erdbeerpüree (Boiron)
250 ml Läuterzucker (1:1)

Garnitur

60 Erdbeeren
5 g Streusel

Einwegteller



Zitronenparfait mit Zitrusfrüchten und Himbeersauce

Der große Vorteil von Debic Parfait ist, dass große Mengen Eiscreme ohne Eismaschine zubereitet werden können. Die Anwendungsmöglichkeiten sind endlos. Wenn du das Parfait an Kunden auslieferst oder wenn sie es abholen, dann stelle sicher, dass es gut durchgefroren ist. Für das beste Geschmackserlebnis solltest du deinen Kunden raten, das Parfait 5 bis 10 Minuten vor dem Verzehr aus der Tiefkühltruhe zu nehmen.

ZUBEREITUNG

Das Debic Parfait aufschlagen. Den Zitronensaft und den Abrieb einer Zitrone hinzufügen. Gut mischen und die Mischung in einen Spritzbeutel füllen. Die Silikonformen befüllen und im Gefrierfach aufbewahren. Die Zitrusfrüchte filetieren, in Stücke schneiden und in einen separaten Behälter geben. Das Himbeerpüree, den Limettensaft und den Läuterzucker mischen und in Einwegbehälter füllen. Die Streusel auf die Einwegbehälter verteilen.

ANRICHTEN

Das Parfait aus der Form nehmen und mit in den Einwegbehälter geben. Mit den Stücken der Zitrusfrüchte und den Streuseln dekorieren. Die Limettenschale auf das Parfait setzen und mit einem Deckel abdecken.

15 PORTIONEN

Parfait

1	l	Debic Parfait
2		Zitronen
50	ml	Limoncello

Himbeersauce

600	ml	Himbeerpüree (Boiron)
150	ml	Läuterzucker (1:1)
1		Limette

Garnitur

2		Orangen
2		Pampelmusen
2		Tangarinen
50	g	Streusel
1		Limette, Schale

Einwegbecher

Mousse au Chocolat mit Mango

Eine Kombination aus Schokolade und tropischen Früchten. Der Vorteil dieses Desserts ist die Schnelligkeit der Zubereitung. Die Debic Mousse au Chocolat ist in weniger als 10 Minuten gebrauchsfertig und kann direkt aus einem Spritzbeutel in Einwegbecher gefüllt werden. Stelle das Gericht einfach mit einer Sauce und etwas Dekoration fertig.

ZUBEREITUNG

Die Debic Mousse au Chocolat aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Einen kleinen Teil des Mango-Coulis erhitzen und die weiße Schokolade dazugeben. Rühren bis die Schokolade geschmolzen ist und den Rest des Coulis und den Läuterzucker hinzufügen. Die Pipetten mit der Sauce füllen und im Kühlschrank für später aufbewahren.

ANRICHTEN

Den Schokoladenkuchen in kleine Würfel schneiden und in die Einwegbecher geben. Mousse au Chocolat aufdressieren. Mit Mangostücken, einigen Schokoladenkuchenstücken und der Schokoladendekoration verzieren. Mit der Mangosauce verfeinern. Die Behälter abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen.



15 PORTIONEN

Mousse au Chocolat

1 l Debic Mousse au Chocolat

Mangosauce

50 g Mango-Coulis (Boiron)
20 ml Läuterzucker (1:1)
15 g weiße Schokolade

Garnitur

15 Mangos, in Würfeln
½ Schokoladenkuchen
30 g Schokoladendekoration
30 g Oreo-Kekse, gemahlen

Tiramisu mit Kaffeesauce

Die klassische Zubereitung des Tiramisus ist weitbekannt. Praktisch ist, dass es sich leicht in größeren Mengen zubereiten lässt. Bewahre das Gericht servierbereit im Kühlschrank auf, damit du es bei Bedarf sofort entnehmen kannst. Das Debic Tiramisù hat ein hohes Aufschlagsvolumen, was bedeutet, dass aus einem Liter 15 Portionen zubereitet werden können.

ZUBEREITUNG

Marsala mit dem Espresso mischen und die Masse halbieren. Das Debic Tiramisù aufschlagen und die Hälfte der Marsala-Espresso-Mischung hinzufügen. Einen Spritzbeutel mit der Tiramisu-Crème befüllen. Für die Sauce den Espresso und die Debic Crème Anglaise mischen. Die Pipetten mit der Sauce füllen und für später im Kühlschrank aufbewahren.

ANRICHTEN

Die Löffelbiskuits halbieren und drei Stücke auf den Boden der Einwegbecher legen. Mit der zweiten Hälfte der Marsala-Espresso-Mischung beträufeln. Mit der Tiramisu-Crème bedecken und das Gericht mit Kakao, einem halbierten Löffelbiskuit, der Sauce und der Schokoladendekoration fertigstellen. Den Behälter mit einem Deckel abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen.



15 PORTIONEN

Tiramisu

1 l Debic Tiramisù
45 Löffelbiskuits
200 ml Espresso (kalt)
200 ml Marsala
30 g Schokoladendekoration
5 g Kakao

Kaffeesauce

60 ml Debic Crème Anglaise
½ Espresso
15 Pipetten

Einwegbecher

Panna cotta mit griechischem Joghurt und Sommerfrüchten

Durch den Zusatz von griechischem Joghurt zur Panna cotta wirkt sie frischer und bekommt eine angenehme Säurenote. Dies harmoniert wunderbar mit den Sommerfrüchten. Wenige, effektive Handgriffe erlauben es dieses Dessert in einer großen Mengen herzustellen. Die fertigen Desserts können im Kühlschrank aufbewahrt werden, so dass man sie leicht herausnehmen kann, wenn sie gebraucht werden. Deine Kunden können sie zu Hause in den Kühlschrank stellen, damit sie sie nach ihrem Abendessen als Nachspeise essen können.

ZUBEREITUNG

Die Panna cotta schmelzen und mit dem Joghurt vermischen. In die Einwegbecher portionieren und zum Erstarren in den Kühlschrank stellen. Für die Sauce den Läuterzucker mit dem Erdbeerpüree verrühren. Die Pipetten mit der Sauce befüllen und für später im Kühlschrank aufbewahren.

ANRICHTEN

Die Erbeeren waschen, putzen und dann auf die Panna cotta legen, wenn sie sich gefestigt hat. Mit den Streuseln und der Sauce abschließen. Mit einem Deckel abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.



15 PORTIONEN

Panna Cotta

1½ l **Debic Panna Cotta**
300 g griechischer Joghurt

Erdbeersauce

50 g Erdbeerpüree (Boiron)
20 ml Läuterzucker (1:1)

Garnitur

15 Erdbeeren
30 Blaubeeren
15 Brombeeren
60 g Streusel

Zitronenparfait mit Zitrusfrüchten

Debic Parfait hat ein hohes Aufschlagvolumen und ist deshalb besonders ergiebig. Dadurch ergibt sich eine höhere Marge pro Portion. Der Vorteil ist, dass das Parfait auch als Mousse serviert werden kann, wenn es aufgetaut ist. Deine Kunden können entscheiden, ob sie es im Kühlschrank aufbewahren oder in die Tiefkühltruhe legen möchten. Du kannst die Zitrusfrüchte getrennt vom Parfait mitgeben, so dass deine Kunden das Gericht zu Hause selbst fertigstellen können.

ZUBEREITUNG

Das Debic Parfait aufschlagen und den Zitronensaft und den Abrieb der Zitronen hinzufügen. Die Mischung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die Einwegbecher verteilen. Mit einem Deckel abdecken und im Gefrierfach aufbewahren.

ANRICHTEN

Die Zitrusfrüchte filetieren und in Stücke schneiden und zusammen mit den Streuseln auf dem Parfait als Dekoration verwenden.



15 PORTIONEN

Parfait

1 l **Debic Parfait**
2 Zitronen
50 ml Limoncello

Garnitur

1 Mandarine
1 Pampelmuse
1 Orange
60 g Streusel

Einen Baukasten für Desserts erstellen

Um deinen Kunden ein echtes Kocherlebnis für zu Hause anzubieten, kannst du einen Baukasten für Desserts erstellen. Bereite alles so vor, dass deine Kunden ihr Dessert zu Hause selbst fertigstellen können. Erstelle ein kurzes Schritt-für-Schritt-Video oder eine Zeichnung, die deinen Kunden dabei helfen das Dessert ohne Probleme zu Hause fertigzustellen.

Mousse au Chocolat mit Mango und Passionsfrucht

ZUBEREITUNG

Das Mousse au Chocolat aufschlagen und das Passionsfruchtpüree hinzufügen. Sorgfältig vermischen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Die Mousse im Kühlschrank anziehen lassen. Einen kleinen Teil des Mangopürees erwärmen und die weiße Schokolade hinzufügen. Rühren bis die Schokolade geschmolzen ist und den Rest des Pürees und den Läuterzucker hinzufügen. In Einwegbehälter portionieren und im Kühlschrank aufbewahren. Die Mango in Würfel schneiden, mit der Passionsfrucht mischen und in die Einwegbehälter füllen. Den Schokoladenkuchen in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Streusel, Kakao und Schokoladendekoration auf die Portionen verteilen.



2 PORTIONEN

Mousse au Chocolat

200 g	Debic Mousse au Chocolat
45 g	Passionsfruchtpüree (Boiron)

Mangosauce

65 g	Mangopüree (Boiron)
20 ml	Läuterzucker (1:1)
15 g	weiße Schokolade

Garnitur

20 g	Mango
½	Passionsfrucht
10 g	Oreo-Streusel
20 g	Schokoladenkuchen
10 g	Schokoladendekoration
2 g	Kakao

Mascarpone-Mousse mit marinierten Erdbeeren und Pistazien

ZUBEREITUNG

Das Debic Tiramisù steif schlagen und die Pistazienpaste hinzufügen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank anziehen lassen. Das Grün der Erdbeeren entfernen, Erdbeeren halbieren und in Einwegbehälter geben. Die Streusel und die zerdrückten Pistazien auf die Portionen verteilen. Für die Sauce das Erdbeerpüree und den Läuterzucker mischen. Für das Dressing alle Zutaten vermischen und es dann in separaten Einwegbehältern aufbewahren.



2 PORTIONEN

Mascarpone-Mousse

200 g	Debic Tiramisù
20 g	Pistazienpaste

Garnitur

6	Erdbeeren
5 g	Pistazien, gehackt
10 g	Streusel

Erdbeersauce

25 ml	Erdbeerpüree (Boiron)
5 ml	Läuterzucker (1:1)

Dressing für die Erdbeeren

50 ml	Aceto balsamico
100 ml	Olivenöl
5 g	rosa Pfeffer, zerstoßen
5 g	Puderzucker

Desserts zum Mitnehmen für 2

Diese Beispiele zeigen, dass Desserts problemlos in Einwegbehältern abgefüllt und angeboten werden können. Auch können sie problemlos im Kühlschrank aufbewahrt werden. Du kannst diese Art der Darreichungsform von Desserts schon ab einer Personenzahl von zwei Personen anbieten. Dies erhöht deine Gewinnspanne pro Dessertportion.

Mousse au Chocolat mit Mango

Nachdem die Mousse au Chocolat aufgeschlagen ist, lässt sie sich leicht aus einem Spritzbeutel verwenden. Dekoriere die Desserts oder gebe die einfache Dekoration getrennt bei, damit die Gäste die letzten Handgriffe zu Hause selbst vornehmen können.

ZUBEREITUNG

Das Debic Mousse au Chocolat aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Einen kleinen Teil des Mangopürees erhitzen und die weiße Schokolade dazugeben. Rühren bis die Schokolade geschmolzen ist. Den Rest des Pürees und den Läuterzucker hinzufügen. Den Schokoladenkuchen in kleine Würfel schneiden. Die Mousse au Chocolat in die Einwegbehälter portionieren und mit der Mango, einigen Schokoladenkuchenwürfeln und der Schokoladendekoration fertigstellen.

ANRICHTEN

Das Gericht mit der Mangosauce fertigstellen oder die Sauce in einem separaten Behälter mitgeben, damit deine Kunden dies zu Hause selbst tun können. Die Mousse au Chocolat mit einem Deckel abdecken und im Kühlschrank fest werden lassen.



2 PORTIONEN

Mousse au Chocolat

150 g Debic Mousse au Chocolat

Mangosauce

65 g Mangopüree (Boiron)
20 ml Läuterzucker (1:1)
15 g weiße Schokolade

Garnitur

10 g Schokoladenkuchen
5 g Schokoladendekoration
15 g Mango

Tiramisu

Ein leicht zuzubereitendes italienisches Dessert, das in der ganzen Welt bekannt ist. Die Basis dieser Desserts besteht zu 55% aus Mascarpone, der durch Zugabe von Likör oder Fruchtpüree leicht ein zusätzlicher Geschmack verliehen werden kann.

ZUBEREITUNG

Marsala mit dem Espresso mischen. Das Debic Tiramisu aufschlagen, dann die Hälfte der Marsala-Espresso-Mischung hinzufügen und alles gut durchmischen. In einem Spritzbeutel aufbewahren. Den Boden der Einwegbehälter mit den Löffelbiskuits auslegen und die zweite Hälfte der Marsala-Espresso-Mischung hinzufügen.

ANRICHTEN

Mit der Tiramisu-Crème bedecken, mit Kakao bestreuen und mit einem halbierten Löffelbiskuit und der Schokoladendekoration fertigstellen. Den Behälter mit einem Deckel abdecken und im Kühlschrank aufbewahren.



2 PORTIONEN

Tiramisu

150 g Debic Tiramisu
4 Löffelbiskuits
60 ml Espresso (kalt)
60 ml Marsala
4 g Schokoladendekoration
1 g Kakao

Desserts zum Mitnehmen für 2

Panna cotta mit griechischem Joghurt und Sommerfrüchten

Panna cotta kann problemlos in größeren Mengen zubereitet werden. Achte darauf, dass du die Panna cotta nicht zu stark erhitzt. Es reicht völlig aus, diese nur zu erwärmen. Dadurch wird auch vermieden, dass die Einwegbehälter aufweichen. Du kannst auch die Früchte und Streusel separat mitgeben, damit deine Kunden die letzten Handgriffe zu Hause selbst vornehmen können.

ZUBEREITUNG

Die Debic Panna Cotta schmelzen und mit dem griechischen Joghurt vermischen. In Einwegbehälter aufteilen und im Kühlschrank fest werden lassen. Für die Sauce das Erdbeerpüree und den Läuterzucker vermischen.

ANRICHTEN

Die roten Früchte waschen und als Dekoration für die Panna cotta zusammen mit der Erdbeersauce, den Streuseln und Pistazien verwenden.



2 PORTIONEN

Panna Cotta

3 dl Debic Panna Cotta
30 g griechischer Joghurt

Erdbeersauce

25 ml Erdbeerpüree (Boiron)
5 ml Läuterzucker (1:1)

Garnitur

2 Erdbeeren
2 Blaubeeren
2 Himbeeren
3 rote Beeren
5 g Streusel
2 g Pistazie

Zitronenparfait mit Zitrusfrüchten

Eine erfrischende Zubereitung aus Parfait und Zitrusfrüchten. Durch die Verwendung von Parfait als Basis hast du eine zeitsparende Lösung an der Hand und kannst eine große Menge an Desserts produzieren. Der Vorteil von Debic Parfait ist, dass es nach dem Auftauen immer noch als großartige Mousse serviert werden kann. Deine Kunden können also selbst entscheiden, ob sie es zu Hause in den Kühl- oder Gefrierschrank stellen möchten. Für das beste Geschmackserlebnis solltest du deinen Kunden raten, das Parfait 5 bis 10 Minuten vor dem Verzehr aus dem Gefrierschrank zu nehmen.

ZUBEREITUNG

Das Debic Parfait aufschlagen. Den Saft und den Abrieb der Zitrone hinzufügen. Die Mischung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Einwegbehälter dressieren. Mit einem Deckel abdecken und im Gefrierfach aufbewahren.

ANRICHTEN

Die Zitrusfrüchte filetieren, in Stücke schneiden und in einen separaten Behälter geben, damit deine Kunden das Parfait zu Hause einfach mit den Früchten und den Streuseln dekorieren können.



2 PORTIONEN

Parfait

150 g Debic Parfait
½ Zitrone
5 cl Limoncello

Garnitur

¼ Mandarine
¼ Pampelmuse
¼ Orange
5 g Streusel