



Postres Debic para take away

Con el cierre de sus negocios debido a la crisis del coronavirus, los restaurantes de toda Europa se vieron obligados a pensar y actuar creativamente para garantizar los ingresos necesarios. Muchos de ellos reaccionaron con soluciones ingeniosas, como opciones de comida para llevar y entrega a domicilio para sus platos, incluidos sus postres. Y ahora el take away está aquí para quedarse.

Postres en 1, 2, 3

Para atender a sus clientes, los chefs buscan postres que puedan servirse tanto en envases desechables y sostenibles como en un plato. Como un verdadero “socio de la nata”, en Debic los estamos ayudando con el concepto Postres Takeaway. Esta fórmula, que utiliza la gama Debic Postres, ofrece creaciones fáciles de preparar a las que los chefs pueden agregar sus propios toques personales. La gama de postres de Debic combina un sabor fresco y casero y una calidad profesional con extrema facilidad de uso. Esto significa que todas las elaboraciones se pueden preparar en un máximo de pasos y con un pequeño equipo. Una ventaja adicional es que la preparación es la misma tanto para comida para llevar como para el restaurante.

¿COMO FUNCIONA?

Comienza con una base de postre clásica de la gama Debic Postres, como Debic Mousse de Chocolate, Debic Panna Cotta, Debic Parfait o Debic Tiramisú.

1. Montar o calentar según las instrucciones y verter en el molde deseado.
2. Refrigerar o congelar.
3. Termine con una salsa, decoración o trozos de fruta. Las opciones son infinitas, así que usa tu propia imaginación.

La gama Debic Postres no solo presenta una multitud de posibilidades, sino que también ahorra tiempo y dinero. Un litro puede producir fácilmente 15 porciones y la facilidad de uso ayuda a ganar tiempo muy valioso.

El take away está aquí para quedarse

Ahora que los clientes están acostumbrados a las opciones de comida para llevar (take away), muchos propietarios de negocios podrían seguir ofreciéndolas, incluso después de la reapertura. Especialmente porque las reglas de distanciamiento social están reduciendo significativamente el número de clientes reales en terrazas y restaurantes. El concepto de Postre Take Away (para llevar) de Debic es ideal en todas las circunstancias

- Ofrecer opciones de postres preparados en envases desechables.
- Proporcionar también más versiones "mejoradas", incluidos los ingredientes para terminar los postres en casa. Pensar en crumble, merengue y salsas. No olvidar incluir las instrucciones o ilustraciones para que los clientes sepan exactamente como terminar el postre.
- ¿Qué tal un buffet completo de postres para 2 o 4 personas? Su preparación será la misma, por lo que su rendimiento será aún mayor.

Consejos & Trucos

- Usar envases desechables hechos de materiales sostenibles como el bambú y el maíz. Los clientes buscan cada vez más, opciones sostenibles.
- Imprime el logotipo en el embalaje: una herramienta de marketing adicional.
- Comunica sobre las opciones para llevar a través de las redes sociales y / o folletos.
- La comodidad es clave: considera la opción de abrir una tienda online si aún no la tienes. Esto facilitará los pedidos online e impulsará tu negocio.
- Ofrece a los clientes algo extra, como un topping extra gratuito o una tarjeta de fidelidad. La manera perfecta de generar fidelidad y publicidad boca a boca.

Confianza en la calidad Debic

Calidad profesional, un sabor fresco y casero, un resultado final perfecto garantizado y un embalaje higiénico y fácil de usar: la gama Debic Postres lo tiene todo. Y los sabores clásicos ofrecen innumerables opciones para postres creativos y deliciosos.

DEBIC MOUSSE DE CHOCOLATE

- Fácil de montar: menos de 10 minutos.
- Fácil de colocar en cualquier recipiente.
- Estable y firme bajo todas (de transporte) las circunstancias.

DEBIC PANNA COTTA

- Sabor fresco y textura suave.
- Ideal en combinación con frutas de temporada.

CONSEJO

Agregar un poco de gelatina extra ayuda a crear una forma perfecta y estable.

DEBIC PARFAIT

- Ideal para hacer helados sin máquina de helados.
- Perfecto para postres helados o mousses: descongelando la elaboración se obtiene una deliciosa mousse.

DEBIC TIRAMISÚ

- Uno de los más vendidos en cualquier menú de postres.
- Auténtico sabor italiano.
- La base perfecta para agregar saborizantes como licor, vainilla, purés de frutas.

El precio de coste por porción (envase desechable incluido) está alrededor de €1.25. Si se ofrecen porciones más grandes para 2 a 4 personas puede incluso reducir este precio de coste.

Prueba con estas recetas deliciosas y fáciles de preparar.

Platos desechables

Hay muchos chefs que sirven sus platos en su restaurante pero otros disponen de servicio take away. La combinación de ambas soluciones de servicio ofrece muchas ventajas ya que se pueden servir las mismas elaboraciones. Hazlo simple y con pocos pasos. Prepara un video con el paso a paso o una ilustración para mostrar a tus clientes lo fácil que es terminar en casa el postre formato take away.

Mousse de chocolate con mango y fruta de la pasión

Con las bases de postres Debic podemos preparar una bonita mousse de chocolate. La mousse es perfecta para usar en moldes de silicona: hacemos porciones en los moldes, lo guardamos en el congelador y desmoldamos. También la podemos guardar en el congelador para que conservarla más tiempo.

PREPARACIÓN

Montar la mousse de chocolate junto con el puré de fruta de la pasión hasta obtener una consistencia firme. Introducir el preparado en una manga pastelera . Rellenar moldes de silicona y guardar en el congelador para poder desmoldearlos fácilmente. Calentar una pequeña cantidad de puré de mango e incorporar el chocolate blanco hasta que se disuelva, añadir el resto de puré y el jarabe. Porcionar en vasitos desechables y dejar enfriar en nevera. Cortar el mango en cuadraditos, mezclar con la fruta de la pasión e introducirlos en los vasitos desechables. Cortar el pastel de chocolate en trozos pequeños y ponerlo en los vasitos. Repartir el crumble de oreo y la decoración de chocolate por encima.

MONTAJE

Disponer la mousse de chocolate congelada en recipientes desechables y guardar en la nevera.



15 RACIONES

Mousse de chocolate

1 l Debic Mousse de Chocolate
150 g puré de fruta de la pasión

Salsa de mango

650 g puré de mango
200 ml jarabe
150 g chocolate blanco

Decoración

225 g mango
4 fruta de la pasión
75 g crumble de Oreo
75 g decoración de chocolate



15 RACIONES

Panna Cotta

1 ½ l Debic Panna Cotta
2 g gelatina

Salsa de fresas

750 ml puré de fresas
250 ml jarabe

Decoración

60 g fresas
5 g crumble

Panna cotta con fresas y crumble

La panna cotta aguanta perfectamente el transporte anadiendo un poco de gelatina. Es fácil de usar en moldes de silicona. Para desmoldar sin problemas hay que congelarla. Si la congelamos en raciones individuales, tendremos una buena mise en place.

PREPARACIÓN

Sumergir la gelatina en agua caliente. Calentar Debic Panna Cotta y anadir la gelatina. Porcionar en moldes de silicona y guardar en el congelador. Disponer en recipientes desechables y dejar descongelar en la nevera. Mezclar el jarabe con el puré de fresas y guardar en vasitos desechables. Cortar las fresas y guardar en vasitos desechables. Dividir el crumble en vasitos.

Platos desechables



Parfait de limón con cítricos y salsa de fresas

La ventaja de Debic Parfait es que puedes preparar grandes cantidades de helado sin necesidad de una mantecadora. Tiene infinitas aplicaciones. Asegúrate de que el parfait esté congelado para el transporte y avisa a tus clientes que antes de consumirlo lo guarden 5 o 10 minutos en la nevera.

PREPARACIÓN

Montar el parfait junto con el Limoncello, el zumo de limón y la ralladura de éste. Introducir el preparado en una manga pastelera y llenar los moldes de silicona que guardaremos en el congelador. Cortar los cítricos y guardar en vasitos desechables separados. Mezclar el puré de fresa, el zumo de lima y el jarabe y guardar en vasitos desechables. Dividir el crumble en vasitos desechables.

MONTAJE

Desmoldar el parfait en recipientes desechables. Decorar con la ralladura de la lima y cubrir con una tapa. Cortar los cítricos y usarlos de decoración junto con el crumble, disponerlo alrededor del parfait.

15 RACIONES

Parfait

1	l	Debic Parfait
2		limones
50	ml	Limoncello

Salsa de fresa

600	ml	puré de fresa
150	ml	jarabe
1		lima

Decoración

2		mandarinas
2		pomelos
2		naranjas
50	g	crumble
1		lima (piel)

Tazones desechables

Mousse de chocolate con mango

Una combinación de chocolate y fruta tropical. La ventaja de estos postres es que son rápidos de preparar. La mousse de chocolate sólo necesita 10 min como mucho para montarla, llenar una manga pastelera y disponer el preparado en vasitos desechables. Acabar el postre con una salsa sencilla y algo de decoración.

PREPARACIÓN

Montar la mousse de chocolate y guardar en una manga pastelera. Calentar una pequeña parte de puré de mango, añadirle el chocolate blanco y remover hasta que se disuelva totalmente. Incorporar el resto del puré y el jarabe. Rellenar las pipetas con la salsa y guardarlas en la nevera.

MONTAJE

Cortar el pastel de chocolate en pequeños trozos y poner una pequeña cantidad en los vasitos para llevar. Cubrir con la mousse de chocolate y decorar con el mango, algunos trocitos de pastel de chocolate y la decoración de chocolate y las oreos molidas. Clavar la pipeta y cerrar con la tapa. Guardar en la nevera.



15 RACIONES

Chocolate mousse

1 l Debic Mousse de Chocolate

Salsa de mango

50 g coulís de mango

20 ml jarabe

15 g chocolate blanco

Decoración

15 mangos cortados en daditos

medio pastel de chocolate

30 g decoración de chocolate

30 g galletas Oreo molidas

15 pipetas

Tiramisú con salsa de café

La clásica y famosa elaboración de tiramisú. Debic Tiramisú tiene mucho rendimiento, con 1 litro se pueden obtener más de 15 raciones. Además, es fácil de preparar, se termina el postre completamente, se guarda en la nevera y se va sacando conforme se necesite.



PREPARACIÓN

Mezclar el Marsala con el café y dividirlo en dos partes. Montar el tiramisú hasta que esté firme y añadir una de las partes de Marsala-café. Rellenar con el preparado una manga pastelera. Para la salsa mezclar el café con la crema inglesa y llenar con ésta las pipetas y guardarlas en la nevera para más tarde.

MONTAJE

Cortar los bizcochitos por la mitad y poner tres trozos en el fondo del vasito. Rociarlos con la mezcla que habíamos reservado de café y Marsala. Rellenar con el tiramisú y finalizar con el cacao en polvo, un trocito de bizcocho, la pipeta y la decoración de chocolate. Tapar y guardar en la nevera.

15 RACIONES

Tiramisú

1 l Debic Tiramisú

45 bizcochitos

200 ml café (frío)

200 ml Marsala

30 g decoración de chocolate

5 g cacao

Salsa de café

60 ml Debic Crema Inglesa líquida

medio vasito de café

15 pipetas

Tazones desechables

Panna cotta con yogurt griego y fruta de verano

Al añadirle el yogurt griego a la panna cotta conseguimos un sabor más fresco y ácido que queda muy bien con las frutas de verano. Es rápido y fácil de preparar, podemos preparar una buena mise en place: disponer la panna cotta, acabarla de decorar y guardarla en la nevera para cuando la queramos usar. Para el servicio de take away, los clientes sólo tienen que guardarla en la nevera hasta el momento de consumirla.

PREPARACIÓN

Calentar la panna cotta y mezclarla con el yogurt griego. Porcionar en vasitos y guardar en la nevera para que cuaje. Para la salsa, mezclar el azúcar y el agua junto al puré de fresa, llenar con éste las pipetas y guardarlas en la nevera para más tarde.

MONTAJE

Limpiar las frutas de verano y colocarlas encima de la panna cotta cuando ésta ya haya cuajado. Finalizar con el crumble y la pipeta. Tapar y guardar en la nevera.



15 RACIONES

Panna Cotta

1½ l Debic Panna Cotta
300 g yogurt griego

Salsa de fresa

50 g puré de fresa
20 ml jarabe

Decoración

15 fresas
30 arándanos
15 moras
60 g crumble

Parfait de limón con cítricos

Debic Parfait tiene un gran rendimiento, lo que nos puede dar mucho margen. Una de sus ventajas es que se puede servir como una mousse cuando se descongela. Nuestros clientes pueden decidir si quieren una mousse o un helado. Se pueden servir los cítricos separados del parfait y los clientes acabar de decorarlo al llegar a casa.



15 RACIONES

Parfait

1 l Debic Parfait
2 limones
50 ml Limoncello

Decoración

1 mandarina
1 pomelo
1 naranja
60 g crumble

PREPARACIÓN

Montar el parfait junto con el Limoncello, el zumo de limón y la ralladura de éste. Rellenar una manga pastelera con el preparado y disponerlo en los vasitos. Tapar y guardar en el congelador.

MONTAJE

Cortar los cítricos y usarlos para decorar junto con el crumble encima del parfait.

Un kit para acabar los postres en casa

Para ofrecer a tus clientes una experiencia de sentirse un chef en su casa podemos ofrecer un kit con nuestros postres. Prepararlo todo para que ellos lo acaben en su casa. Prepara un video con el paso a paso o una ilustración para mostrar a tus clientes lo fácil que es terminar en casa el postre formato take away.

Mousse de chocolate con mango y fruta de la pasión

PREPARACIÓN

Montar la mousse de chocolate junto con el puré de fruta de la pasión, rellenar una manga pastelera con el preparado y guardarla en la nevera. Calentar una pequeña parte de puré de mango, mezclarlo con el chocolate blanco hasta que se disuelva y anadir el resto de puré y el jarabe. Repartir en vasitos desechables y guardar en la nevera. Cortar el mango en cuadraditos, mezclarlo con la fruta de la pasión y guardarlos en vasitos desechables. Cortar el pastel de chocolate en trozos pequeños y guardarlos en vasitos desechables. Repartir en vasitos el crumble, el cacao y la decoración de chocolate.



Mousse de mascarpone con fresas y pistachos

PREPARACIÓN

Montar el tiramisú con el puré de pistacho. Disponerlo en una manga pastelera y guardarla en la nevera. Lavar las fresas y guardarlas en vasitos desechables. Dividir en vasitos el crumble y los pistachos. Para la salsa, mezclar el puré de fresa con el jarabe. Preparar el acabado mezclando todos los ingredientes y guardarlos en vasitos desechables.



2 RACIONES

Mousse de chocolate

200 g Debic mousse de chocolate
45 g puré de fruta de la pasión

Salsa de mango

65 g puré de mango
20 ml jarabe
15 g chocolate blanco

Decoración

20 g mango
media fruta de la pasión
10 g crumble de Oreo
20 g pastel de chocolate
10 g decoración de chocolate
2 g cacao



2 RACIONES

Mousse de mascarpone

200 g Debic Tiramisú
20 g puré de pistacho

Decoración

6 fresas
5 g pistacho crujiente
10 g crumble

Salsa de fresa

25 ml puré de fresa
5 ml jarabe

Acabado

50 ml aceito balsámico
100 ml aceite de oliva
5 g granos de pimienta rosa
5 g de azúcar glace

Postres takeaway para 2

Éstos ejemplos muestran lo fácil que es preparar postres para llevar. Se guardan en la nevera. Puedes vender estos postres para un mínimo de dos personas con lo que tu margen es alto.



Mousse de chocolate con mango

Una vez la mousse de chocolate está montada, es muy fácil de usar con una manga pastelera. Decorarla con algo simple o servir la decoración separada y que el cliente se la lleve a casa y haga el último montaje decorativo él mismo.

PREPARACIÓN

Montar la mousse y llenar una manga pastelera con ésta. Calentar una pequeña parte del puré de mango y mezclarlo con el chocolate blanco hasta que se disuelva, añadir el resto de puré y el jarabe. Cortar el pastel de chocolate en pequeños daditos. Porcionar la mousse en bandejas desechables y decorar con el mango y trocitos de pastel de chocolate.

MONTAJE

Finalizar con la salsa de mango o servir por separado para que los clientes se la echen encima de la mousse ellos mismos en casa. Tapar y guardar en la nevera.

2 RACIONES

Mousse de chocolate

150 g Debic Mousse de Chocolate

Salsa de mango

65 g puré de mango

20 ml jarabe

15 g chocolate blanco

Decoración

10 g pastel de chocolate

5 g decoración de chocolate

15 g mango



Tiramisú

Fácil de preparar un auténtico tiramisú. Con un 55% de mascarpone, base a la que se puede anadir un sabor extra como licor o puré de frutas.

PREPARACIÓN

Mezclar el Marsala con el café y dividir en dos partes. Montar el tiramisú junto con una parte de Marsala-café y ponerlo en una manga pastelera. Cortar los bizcochitos en dos y poner dos trozos en el fondo de la bandeja desechable, rociarlo con la otra parte de Marsala-café.

MONTAJE

Rellenar con el tiramisú, terminar espolvoreando el cacao en polvo por encima y poner dos bizcochitos y la decoración de chocolate. Tapar y guardar en la nevera.

2 RACIONES

Tiramisú

150 g Debic Tiramisú

4 bizcochitos

60 ml café (frío)

60 ml Marsala

4 g decoración de chocolate

1 g cacao en polvo

Postres takeaway para 2

Panna cotta con yogurt griego y frutas de verano

La panna cotta es fácil de preparar. No hace falta calentarla mucho, sólo hasta que esté líquida y poderla usar fácilmente para disponerla en las bandejas. Se puede servir con la fruta por encima o dejarla a parte y que el cliente en casa se la ponga a su gusto.

PREPARACIÓN

Calentar la panna cotta y mezclar con el yogurt griego. Disponer en bandejas y guardar en la nevera para que cuaje. Para la salsa, mezclar el puré de fresa y el jarabe.

MONTAJE

Limpiar los frutos rojos y ponerlos encima de la panna cotta junto con el puré de fresas, el crumble y los pistachos.



2 RACIONES

Panna Cotta

3 dl Debic panna cotta
30 g yogurt griego

Salsa de fresa

25 ml puré de fresa
5 ml jarabe

Decoración

2 fresas
2 arándanos
2 moras
3 bayas rojas
5 g crumble
2 g pistachos

Parfait de limón con cítricos

Un parfait muy refrescante. Una base con un rendimiento espectacular. Una de sus ventajas es que si lo guardamos en la nevera tiene textura de mousse. Nuestros clientes pueden decidir si quieren helado o mousse. Importante avisar que si lo quieren con textura de helado, deben sacarlo del congelador 5 o 10 min antes de consumirlo.



2 RACIONES

Parfait

150 g Debic Parfait
medio limón
5 cl Limoncello

Decoración

¼ mandarina
¼ pomelo
¼ naranja
5 g crumble

PREPARACIÓN

Montar el parfait junto con el zumo, la ralladura de limón y el Limoncello. Rellenar una manga pastelera con éste y repartir el preparado en bandejas desechables. Tapar y guardar en la nevera.

MONTAJE

Cortar los cítricos y guardarlos en vasitos desechables, dividir también el crumble en vasitos así los clientes podrán decorarlo en su casa como más les guste.