



Dessert Debic per il take-away

Con la chiusura delle loro attività a causa del CoronaviruS i ristoranti di tutta Europa sono stati costretti a pensare e ad agire in modo creativo. Molti di loro hanno reagito con soluzioni innovative, come le opzioni da asporto e la consegna a domicilio dei loro piatti, compresi i dessert. E ora il take-away è qui per restare.

Dessert in 3 step

Per soddisfare i loro clienti, gli chef sono alla ricerca di dessert che possano essere serviti in confezioni monouso e sostenibili. In qualità di partner Debic li sta aiutando con il concetto dei Dessert take away. Questa formula, che utilizza la gamma dei Dessert Debic, offre creazioni facili da preparare a cui gli chef possono aggiungere il loro tocco personale. La gamma Dessert Debic combina un gusto fresco, una qualità professionale ed un'estrema facilità d'uso. Ciò significa che tutte le creazioni possono essere preparate in un massimo di 3 passaggi e con personale ridotto. Un ulteriore vantaggio è che la preparazione è la stessa sia per il take away che per il ristorante.

COME FUNZIONA?

Si inizia con la base classica della linea dei Dessert Debic, come la Mousse au Chocolate Debic, la Panna Cotta Debic, il Parfait Debic o il Tiramisù Debic.

1. Sbattere o riscaldare secondo le istruzioni e versare lo stampo desiderato.
2. Mettere in frigorifero o congelare.
3. Finire con una salsa, una decorazione o pezzi di frutta. Le opzioni sono infinite, quindi usate la vostra immaginazione.

La gamma Dessert Debic non solo presenta una moltitudine di possibilità, ma fa anche risparmiare tempo e denaro. Con un litro di prodotto si possono realizzare 15 porzioni e la facilità d'uso aiuta a guadagnare tempo prezioso.

Il take away è qui per rimanere

Ora che i clienti sono abituati alle opzioni da asporto, molti imprenditori potrebbero mantenerlo come servizio. Tanto più che le regole di distanziamento sociale stanno abbassando notevolmente il numero di clienti effettivi nei ristoranti. Il concetto di dessert da asporto è ideale in tutte le circostanze.

- Offrire opzioni di dessert pronti in contenitori monouso.
- Fornite anche versioni di dessert da completare a casa. Pensate a crumble, meringhe e salse. Non dimenticate di aggiungere istruzioni o illustrazioni in modo che i vostri clienti sappiano esattamente cosa fare.
- Che ne dite di un buffet di dessert completo per 2 o 4 persone? La vostra preparazione sarà la stessa, quindi il vostro rendimento sarà ancora più alto.

Consigli e suggerimenti

- Utilizzare contenitori usa e getta realizzati con materiali sostenibili come il bambù e il mais. I clienti sono sempre più alla ricerca di opzioni sostenibili.
- Stampare il vostro logo sulla confezione: un ulteriore strumento di marketing.
- Prendere in considerazione l'idea di avviare un webshop se non ne avete ancora uno, questo faciliterà gli ordini online e darà impulso alla vostra attività.
- Offrire ai clienti qualcosa in più, come un topping gratuito o una carta fedeltà. Il modo perfetto per costruire la fedeltà dei clienti

Fiducia nella qualità Debic

Qualità, un sapore fresco, un risultato finale perfetto garantito e una confezione igienica e facile da usare: la gamma dei Dessert Debic ha tutto ciò che serve. E i gusti classici offrono innumerevoli possibilità per dessert creativi e deliziosi.

MOUSSE AU CHOCOLATE DEBIC

- Facile da montare: meno di 10 minuti.
- Personalizzabile in molteplici varianti.
- Stabile in tutte le circostanze (trasporto).

PANNA COTTA DEBIC

- Gusto fresco e consistenza morbida.
- Ideale in abbinamento alla frutta di stagione

CONSIGLIO

L'aggiunta di un po' di gelatina extra aiuta a creare una forma perfetta e stabile.

PARFAIT DEBIC

- Ideale per fare il gelato senza macchina per il gelato.
- Perfetto per la realizzazione di semifreddi e mousse.

TIRAMISÙ DEBIC

- Uno dei dessert più venduti.
- Autentico, sapore italiano.
- La base perfetta per aggiungere aromi come liquore, vaniglia, purea di frutta.

Il prezzo di costo per porzione (imballaggio usa e getta incluso) si aggira in media intorno a 1,25 euro. Offrire porzioni più grandi per 2 o 4 persone abbasserà ancora di più il costo dell'imballaggio.

Provate queste ricette deliziose e facili da preparare.

Un piatto monouso

Molti chef sono alla ricerca di piatti che possono essere serviti nel loro ristorante, ma che sono anche adatti per il take away. La combinazione offre molti vantaggi, poiché è possibile utilizzare le stesse preparazioni. E' importante mantenere la semplicità e un numero limitato di. Fate un breve video o un disegno step by step, in modo che i vostri clienti possano facilmente completare il loro dessert da asporto a casa.

Mousse al cioccolato con mango e frutto della passione

Con la base liquida per dessert di Debic si può facilmente preparare una bella mousse al cioccolato. La mousse è molto buona da usare negli stampi in silicone. Disponete la mousse negli stampi e lasciate riposare in frigorifero. Dopo di che toglieteli dal freezer in modo da poterli sformare facilmente.

PREPARAZIONE

Montare la Mousse au Chocolate Debic fino ad ottenere una consistenza ariosa e ferma, in seguito aggiungere il succo del frutto della passione. Mescolare bene e riempire un sac à poche con il composto. Riempire gli stampi in silicone e lasciare riposare in frigorifero. Dopo di che, metteteli in freezer per sformarli. Riscaldare una piccola parte della purea di mango e aggiungere il cioccolato bianco. Mescolare fino a sciogliere e aggiungere il resto della purea e l'acqua zuccherata. Porzionare in contenitori usa e getta e lasciare riposare in frigorifero. Tagliare il mango a cubetti, mescolare con il frutto della passione. Tagliare la torta al cioccolato a pezzettini e metterla nei contenitori monouso. Dividere il crumble e la decorazione di cioccolato in contenitori usa e getta.

ASSEMBLAGGIO

Mettete la mousse di cioccolato congelato nei contenitori usa e getta e lasciatela scongelare in frigorifero.



DOSI PER 15 PERSONE

Mousse al cioccolato

1 l Mousse au Chocolate Debic
150 g succo di frutta della passione (Boiron)

Salsa al mango

650 g purea di mango (Boiron)
200 ml acqua zuccherata (1:1)
150 g cioccolato bianco

Guarnizione

225 g mango
4 frutti della passione
75 g crumble di Oreo
75 g decorazione al cioccolato



DOSI PER 15 PERSONE

Panna Cotta

1 ½ l Panna Cotta Debic
2 g gelatina

Salsa di fragole

750 ml purea di fragole (Boiron)
250 ml acqua zuccherata (1:1)

Guarnizione

60 g fragole
5 g crumble

Panna Cotta con crumble e fragole

Per assicurarsi che la panna cotta sia abbastanza stabile per il trasporto, aggiungere un po' di gelatina extra. La panna cotta è facile da usare negli stampi in silicone. Per sformarli facilmente, metteteli prima nel congelatore. Congelandoli in porzioni individuali, si può realizzare una buona mise en place.

PREPARAZIONE

Immergere la gelatina in acqua fredda. Sciogliere la Panna Cotta Debic e aggiungere la gelatina. Porzionare in stampini di silicone e lasciare riposare in frigorifero. Mettere in freezer per sformarli. Mettetele nei contenitori usa e getta e lasciatele scongelare in frigorifero. Mescolare l'acqua zuccherata e la purea di fragole e la porzione in contenitori monouso. Tagliare le fragole e servirle in contenitori singoli. Dividere il crumble nei contenitori.

Un piatto monouso



Parfait al limone con salsa di agrumi e lamponi

Il grande vantaggio del Parfait Debic è che si possono preparare grandi volumi di gelato senza gelatiere. Le applicazioni sono infinite. Assicuratevi che il Parfait Debic sia congelato quando lo consegnate ai vostri clienti o quando lo ritirano da asporto. Per una migliore degustazione consigliate di togliere il semifreddo dal freezer almeno 5/10 minuti prima di consumarlo.

PREPARAZIONE

Montare il Parfait Debic fino a quando non avrà raggiunto una consistenza ferma e ariosa e aggiungere il succo di limone e la buccia del limone. Mescolare bene e riempire un sac a poche con il composto. Riempire gli stampi in silicone e conservateli nel congelatore. Tagliare gli agrumi a pezzi e metterli in un contenitore separato. Mescolare la purea di lamponi, il succo di lime e l'acqua zuccherata e metterla in contenitori usa e getta. Dividere il crumble sulle tazze usa e getta.

ASSEMBLAGGIO

Sporzionare il parfait e metterlo in un contenitore usa e getta. Decorare con la buccia di lime e coprire con un coperchio. Tagliare gli agrumi a pezzi e utilizzarli per la decorazione insieme al crumble sopra il semifreddo.

DOSI PER 15 PERSONE

Parfait

1	l	Parfait Debic
2		limoni
50	ml	Limoncello

Salsa di lamponi

600	ml	purea di lamponi (Boiron)
150	ml	acqua zuccherata (1:1)
1		lime

Guarnizione

2		mandarini
2		pompelmi
2		arance
50	g	crumble
1		lime (buccia)

Una ciotola monouso

Mousse al cioccolato e mango

Una combinazione di cioccolato e frutta tropicale. Il vantaggio di questo dolce è la velocità di preparazione. La Mousse au Chocolate Debic è pronta per l'uso in meno di 10 minuti e può essere utilizzata direttamente da un sac à poche ai contenitori monouso. Finire in modo semplice con una salsa e una decorazione.

PREPARAZIONE

Montare la Mousse au Chocolate Debic fino a quando non avrà raggiunto una consistenza ariosa e ferma e conservala in un sac à poche. Scaldare una piccola parte della purea di mango e aggiungere il cioccolato bianco. Mescolare fino a sciogliere e aggiungere il resto della purea e l'acqua zuccherata. Riempite le pipette con la salsa e conservatele in frigorifero per dopo.

ASSEMBLAGGIO

Tagliare la torta al cioccolato a cubetti e metterla nei contenitori monouso. Coprire con la mousse al cioccolato e decorare con il mango, alcuni pezzi di torta e le decorazioni al cioccolato. Finire con la salsa di mango inserita in una pipetta. Coprire il contenitore monouso e lasciate riposare in frigorifero.



DOSI PER 15 PERSONE

Mousse al cioccolato

1 l Mousse au Chocolate Debic

Salsa al mango

50 g coulis al mango (Boiron)

20 ml acqua zuccherata (1:1)

15 g cioccolato bianco

Guarnizione

15 g mango, in cubetti

1/2 torta al cioccolato

30 g decorazione al cioccolato

30 g biscotti Oreo macinati



DOSI PER 15 PERSONE

Tiramisù

1 l Tiramisù Debic

45 g savoiardi

200 ml caffè freddo

200 ml Marsala

30 g decorazione al cioccolato

5 g cacao

Salsa al caffè

60 ml Crème Anglaise Debic

1/2 espresso

15 pipette

Tiramisù e salsa al caffè

La famosa e tradizionale preparazione del tiramisù. Può essere facilmente preparato in anticipo e in grandi quantità. Una volta preparato conservatelo in frigorifero, in modo da poterlo utilizzare facilmente quando serve. Con un 1 lt di Tiramisù Debic si possono creare 15 porzioni.

PREPARAZIONE

Mescolare il Marsala con l'espresso e dividerlo in due parti. Montare il Tiramisù Debic fino a quando non rimane ben fermo ed aggiungere 1 parte della miscela di marsala e espresso per inumidire i savoiardi. Riempire una sac à poche con la crema appena realizzata. Per la salsa, mescolare l'espresso e la crema inglese. Riempire le pipette con la salsa e conservarle in frigorifero per dopo.

ASSEMBLAGGIO

Tagliare in 3 pezzi i savoiardi e porli sul fondo del contenitore monouso. Aggiungere la miscela di marsala e espresso per inumidire i savoiardi. Coprire con la crema tiramisù e finire il piatto con il cacao, aggiungere metà di un savoiardo, la pipetta della salsa e una decorazione di cioccolato. Coprire il contenitore con un coperchio e lasciare riposare in frigorifero.

Una ciotola monouso

Panna Cotta con yogurt greco e frutta estiva

Aggiungendo lo yogurt greco alla panna cotta si avrà un prodotto fresco e acido, creando una buona combinazione con la frutta estiva. I passaggi di preparazione sono limitati in modo da poter preparare il dolce facilmente, in anticipo ed in quantitativi elevati. Una volta completata la preparazione va conservata in frigorifero in modo da poterla facilmente estrarre al bisogno. I vostri clienti possono conservarla in frigorifero a casa in modo da poterla mangiare dopo la portata principale.

PREPARAZIONE

Sciogliere la panna cotta e mescolarla con lo yogurt. Porzionare nei contenitori usa e getta e metterle in frigorifero. Per la salsa, mescolare l'acqua zuccherata con la purea di fragole. Riempire le pipette con la salsa e conservarle in frigorifero per dopo.

ASSEMBLAGGIO

Lavare e pulire la frutta rossa estiva e metteterla sopra la panna cotta quando si sarà ben rappresa. Terminare con il crumble e la pipetta della salsa. Coprire con un coperchio e conservare in frigorifero.



DOSI PER 15 PERSONE

Panna Cotta

1½ l Panna Cotta Debic
300 g yogurt greco

Salsa di fragole

50 ml purea di fragole (Boiron)
15 ml acqua zuccherata (1:1)

Guarnizione

15 fragole
30 mirtilli
15 mora
60 g crumble

Parfait al limone con agrumi

Parfait Debic ha un'elevata resa di porzioni il che significa ottenere un margine elevato. Un altro vantaggio del Parfait Debic è che può essere servito come mousse quando si è scongelato. I vostri clienti possono decidere se tenerlo in frigorifero o metterlo in freezer. Potete servire gli agrumi separatamente dal semifreddo, in modo che i vostri clienti possano finire la guarnizione del dolce.



PREPARAZIONE

Montate il Parfait Debic fino a quando non abbiamo ottenuto una buona consistenza e aggiungere il succo di limone e la buccia del limone. Riempire una sac à poche con la crema ottenuta e dividerla nel contenitore monouso. Coprire con un coperchio e conservare in freezer.

ASSEMBLAGGIO

Tagliare gli agrumi a pezzi e utilizzarli insieme al crumble come decorazione da mettere sopra il semifreddo.

DOSI PER 15 PERSONE

Parfait

1 l Parfait Debic
2 limoni
50 ml Limoncello

Guarnizione

1 mandarino
1 pompelmo
1 arancia
60 g crumble

Un kit per costruire i dolci

Per dare ai vostri clienti un'esperienza da veri chef a casa potete offrire un kit per i dessert. Preparate tutto in modo che i vostri clienti possano assemblare e finire il proprio dessert a casa. Fate un breve video passo dopo passo o un disegno di come si assemblano i dolci in modo che i vostri clienti possono facilmente concludere da soli.

Mousse al cioccolato con mango e frutto della passione

PREPARAZIONE

Montare la Mousse au Chocolate Debic fino a raggiungere una consistenza ben montata e aggiungere il succo del frutto della passione. Mescolare bene e riempire una sac à poche. Lasciare riposare la mousse in frigorifero. Riscaldare una piccola parte della purea di mango e aggiungere il cioccolato bianco. Mescolare fino a sciogliere e aggiungere il resto della purea e l'acqua zuccherata. Porzionare in un contenitore monouso e conservare in frigorifero. Tagliare il mango a cubetti, mescolarlo con il frutto della passione e metterlo in tazze usa e getta. Tagliare la torta al cioccolato a pezzettini e metterla nei bicchieri usa e getta. Dividere il crumble, il cacao e la decorazione di cioccolato in tazze usa e getta.



DOSI PER 2 PERSONE

Mousse al cioccolato

200 g Mousse au Chocolate Debic
45 g succo di frutta della passione (Boiron)

Salsa al mango

65 g purea di mango (Boiron)
20 ml acqua zuccherata (1:1)
15 g cioccolato bianco

Guarnizione

20 g mango
½ frutto della passione
10 g crumble di Oreo
20 g torta al cioccolato
10 g decorazione al cioccolato
2 g cacao



DOSI PER 2 PERSONE

Mousse al mascarpone

200 g Tiramisù Debic
20 g pasta di pistacchio

Guarnizione

6 fragole
5 g pistacchio tritato
10 g di crumble

Salsa di fragole

25 ml purea di fragole (Boiron)
5 ml acqua zuccherata (1:1)

Salsa per il dressing

50 ml aceto balsalmico
100 ml olio d'oliva
5 g pepe rosa tritato
5 g zucchero a velo



Desserts takeaway per 2

Questi esempi dimostrano che è possibile preparare facilmente dolci in contenitori monouso. Questi contenitori possono essere facilmente conservati in frigorifero. Potrete vendere questi dessert per un minimo di due persone, in modo da aumentare il vostro profitto.

Mousse al cioccolato e mango

Dopo che la mousse di cioccolato è stata montata è facile da utilizzare dopo averla riposta in un sac à poche. Decorare i dessert con una semplice decorazione o servire le decorazioni separatamente in modo che gli ospiti possano fare l'ultimo gesto di completamente a casa.

PREPARAZIONE

Montare la Mousse au Chocolate Debic fino a quando non raggiunge una consistenza ferma e ariosa e conservala in una sac à poche. Scaldare una piccola parte della purea di mango e aggiungere il cioccolato bianco. Mescolare fino a sciogliere e aggiungere il resto della purea e l'acqua zuccherata. Tagliare la torta al cioccolato a dadini. Porzionare la mousse di cioccolato nei contenitori monouso e decorare con il mango, alcuni pezzi di torta e le decorazioni al cioccolato.

ASSEMBLAGGIO

Finire con la salsa di mango o servirla a parte, in modo che i vostri clienti possano effettuare questo ultimo passaggio a casa. Coprire la mousse di cioccolato con un coperchio e lasciarla riposare in frigorifero.



DOSI PER 2 PERSONE

Mousse al cioccolato

150 g Mousse au Chocolate Debic

Salsa al mango

65 g purea di mango (Boiron)
20 ml acqua zuccherata (1:1)
15 g cioccolato bianco

Guarnizione

10 g torta al cioccolato
5 g decorazioni al cioccolato
15 g mango



DOSI PER 2 PERSONE

Tiramisù

150 g Tiramisù Debic

4 savoiardi
60 ml espresso (freddo)
60 ml Marsala
4 g decorazioni al cioccolato
1 g cacao

Tiramisù

Il dolce italiano più conosciuto al mondo, semplice e facile da preparare. La base di questo dolce è costituita per il 55% di mascarpone che può essere facilmente arricchito aggiungendo del liquore o della purea di frutta.

PREPARAZIONE

Mescolare il Marsala con l'espresso e dividerlo in due parti. Montare il Tiramisù Debic fino ad ottenere una consistenza ferma e ariosa, aggiungere 1 parte della miscela di marsala e mescolare bene. Conservare in una sac à poche. Tagliare a metà i savoiardi e metterne due pezzi sul fondo dei contenitori monouso. Aggiungere la seconda parte della miscela di marsala.

ASSEMBLAGGIO

Coprire con la crema tiramisù e finire con il cacao, mezzo savoiardo, una pipetta ripiena di salsa e una decorazione di cioccolato. Coprite il contenitore con un coperchio e lasciare riposare in frigorifero.

Desserts takeaway per 2

Panna Cotta di yogurt greco e frutta rossa estiva

La Panna Cotta può essere facilmente preparata in grande quantità. Assicurarsi di non riscaldare troppo la panna cotta. Bisogna solo farla sciogliere, così quando la porzionerete nei contenitori monouso non si ammorbiderà. Si può anche scegliere di servire la frutta e il crumble separatamente, in modo che i clienti possano fare l'ultimo passaggio di decorazione direttamente a casa.

PREPARAZIONE

Sciogliere la Panna Cotta Debic e mescolarla con lo yogurt greco. Dividere in contenitori usa e getta e mettere in frigorifero. Per la salsa, mescolare la purea di fragole e l'acqua zuccherata.

ASSEMBLAGGIO

Lavare i frutti rossi e usarli come decorazione per la panna cotta, insieme alla salsa di fragole e al pistacchio sbriciolato.



DOSI PER 2 PERSONE

Panna Cotta

3 dl Panna Cotta Debic
30 g yogurt greco

Salsa di fragole

25 ml purea di fragole (Boiron)
5 ml acqua zuccherata (1:1)

Guarnizione

2 fragole
2 bacche blu
2 lamponi
3 bacche rosse
5 g di crumble
2 g di pistacchio

Parfait al limone con agrumi

Una preparazione fresca e leggera a base di parfait e agrumi. Utilizzando la base di Parfait Debic si risparmia tempo ottenendo un overrun molto elevato. Il vantaggio di Parfait Debic è che dopo lo scongelamento può essere servito anche come mousse. In questo modo i vostri clienti possono decidere se mettere il parfait in frigorifero o nel freezer di casa. Per una migliore degustazione consigliare di togliere il parfait dal freezer da 5 a 10 minuti prima di consumarlo.

PREPARAZIONE

Montare il Parfait Debic fino a ottenere una consistenza ferma e aggiungere il succo di limone e la buccia del limone. Riempire un sac à poche con il composto e dividerlo nei contenitori monouso. Coprire con un coperchio e conservare in freezer.

ASSEMBLAGGIO

Tagliare gli agrumi a pezzi e metterli in un contenitore separato in modo che i clienti possano facilmente decorare il semifreddo a casa con la frutta.



DOSI PER 2 PERSONE

Parfait

150 g Parfait Debic
½ limone
5 cl Limoncello

Guarnizione

¼ mandarino
¼ pompelmo
¼ arancia
5 g crumble