



# Debic desserts voor Takeaway

Met de sluiting van horeca 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 een trend die zal blijven.

## Desserts in 1, 2, 3

Om hun gasten te bedienen, zijn chef-koks op zoek naar desserts die zowel in wegwerpverpakkingen, duurzame verpakkingen, als op een bord kunnen worden geserveerd. Als echte 'partner in cream' helpt Debic hen met het Takeaway Dessert concept. Deze formule, die gebruikmaakt van het Debic Dessert-assortiment, biedt eenvoudig te bereiden creaties waar chefs hun eigen persoonlijke tintje aan kunnen toevoegen. Het Debic Dessert-assortiment combineert de smaak van zelfgemaakt en professionele kwaliteit met extreem gebruiksgemak. Dit betekent dat alle creaties in een beperkt aantal stappen en met slechts een klein team kunnen worden voorbereid. Bijkomend voordeel is dat de voorbereiding hetzelfde is voor zowel afhaalmaaltijden als restaurant.

### HOE WERKT HET?

Begin met een klassieke dessertbasis uit het Debic Dessert-assortiment, 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.

Het Debic Dessert assortiment biedt niet alleen een veelvoud aan mogelijkheden, het bespaart ook tijd en geld. Een liter kan gemakkelijk 15 porties opleveren en het gebruiksgemak helpt kostbare tijd te winnen.

## Takeaway is een trend die zal blijven

Nu klanten gewend zijn aan afhaalopties, houden veel bedrijfseigenaren er misschien zelfs na heropening aan vast. Vooral omdat sociale afstandsregels het aantal daadwerkelijke klanten op terrassen en in restaurants aanzienlijk verminderen. Het Debic Takeaway Dessert Concept is onder alle omstandigheden ideaal.

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

## Tips & tricks

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

## Vertrouwde Debic kwaliteit

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

### DEBIC CHOCOLADEMOUSSE

- Makkelijk te kloppen: minder dan 10 minuten.
- Gemakkelijk in elke container te spuiten.
- 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 ijsdesserts of mousses: het ontdooien van een creatie geeft een mooie mousse.

### DEBIC TIRAMISÙ

- Een van de bestsellers op elk dessertmenu.
- 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.

Proef deze heerlijke en gemakkelijk te bereiden recepten.

# Disposable dessertbord

Veel koks zijn op zoek naar gerechten die ze in hun restaurant kunnen serveren, maar ook geschikt zijn voor takeaway. De combinatie biedt veel voordelen omdat je dezelfde voorbereiding kunt treffen. Houd het simpel en beperk je handelingen. Maak een korte stap-voor-stap video of afbeeldingen zodat je gasten gemakkelijk hun takeaway dessert thuis kunnen afwerken.

## Chocolademousse met mango en passievrucht

*Met deze ideale basis bereid je in een handomdraai een mooie chocolademousse die gemakkelijk in siliconen mallen te verwerken is. Portioneer in de mallen en laat goed opstijven in de koeling. Vries deze daarna in om goed te kunnen lossen of bewaar als mise en place in de vriezer.*

### BEREIDING

Klop de chocolademousse luchtig in de planeetmenger, voeg de passievrucht coulis toe. Meng goed en breng over in een spuitzak. Portioneer in de siliconen mallen (of verwerk vanuit de spuitzak in de bakken). 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 chocolade krullen over de bakjes.

### MONTAGE

Plaats de chocolade mousse in de bakken en laat ontdooien in de koeling.

## 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 je altijd invriezen zodat deze strak gelost kunnen worden. Je kunt hiermee een goede mise en place aanleggen 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 bakken 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 in bakjes. Portioneer de crumble in de bakjes.



### 15 PORTIES

#### Chocolademousse

1 l **Debic Chocolademousse**  
150 g passievruchtcoulis (Boiron)

#### Mangosaus

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

#### Garnering

225 g mango  
4 passievruchten  
75 g Oreo crumble  
75 g chocolade decoratie



### 15 PORTIES

#### Panna Cotta

1 ½ l **Debic Panna Cotta**  
2 g bladgelatine

#### Aardbeiensaus

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

#### Garnering

60 aardbeien  
5 g crumble

# Disposable dessertbord



## Citroen parfait met citrusfruit en frambozensaus

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

### BEREIDING

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

### MONTAGE

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 serveer deze ontdooid als een mousse.

### 15 PORTIES

#### Parfait

1	l	Debic Parfait
2		citroenen
50	ml	limoncello

#### Frambozensaus

600	ml	frambozen coulis (Boiron)
150	ml	suikerwater (1:1)
1		limoen

#### Garnering

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 deze gerechtjes zit hem in de snelheid. De Chocolademousse van Debic is in minder dan 10 minuten opgeklopt en direct vanuit de spuitzak in de bakjes te spuiten. Werk het eenvoudig af met een sausje en een decoratie.

### BEREIDING

Klop de Debic Chocolademousse luchtig in de planeetmenger. Breng over in een spuitzak met kartel 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.

### MONTAGE

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 pipetje met mangosaus in. Plaats er een deksel op en laat de mousse verder opstijven in de koeling.



### 15 PORTIES

#### Chocolademousse

1 l Debic Chocolademousse

#### Mangosaus

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

#### Garnering

15 mango, in blokjes  
½ chocolade cake  
30 g chocolade decoratie  
30 g Oreo crumble

## Tiramisu met koffiesaus

Een klassieke bereiding van tiramisu zoals uw gasten deze kennen. Zeer rationeel gerechtje in de voorbereiding. Maak de gerechtjes helemaal af tijdens de mep zodat deze klaar staan in de koeling wanneer het bezorgd kan worden. De Debic Tiramisù heeft een hoge opslag waardoor er uit 1 liter 15 gerechtjes 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 planeetmenger, voeg 1 deel van de Marsala en espresso massa toe en meng goed door. Breng over in een spuitzak met kartelspuitmondje. Meng voor de saus de espresso met de Debic Crème Anglaise. Vul de pipetjes met de saus en bewaar in de koeling tot gebruik.

### MONTAGE

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



### 15 PORTIES

#### Tiramisu

1 l Debic Tiramisù  
45 lange vingers  
200 ml espresso (koud)  
200 ml Marsala  
30 g chocolade decoratie  
5 g cacao  
15 disposable bekertjes

#### Koffiesaus

60 ml Debic Crème Anglaise  
½ espresso  
15 pipetjes



# Disposable dessertkommetje

## Panna Cotta met Griekse yoghurt en zomerfruit

*Door Griekse yoghurt toe te voegen aan de panna cotta maak je deze frisser wat goed combineert met het rode zomerfruit. De handelingen zijn beperkt en zo kan je de panna cotta dus rationeel in grote hoeveelheden voorbereiden. Werk de gerechtjes volledig af zodat de gasten dit thuis direct in de koeling kunnen zetten en na hun hoofdgerecht kunnen opeten.*

### BEREIDING

Smelt de Debic Panna Cotta en vermeng samen met de Griekse yoghurt. Portioneer in de disposable bakjes 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 roodfruit 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.



### 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 besjes  
15 bramen  
60 g crumble

## Citroen parfait met citrusfruit

*De parfait van Debic 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. De gasten kunnen dus zelf bepalen of zij deze in de vriezer plaatsen thuis of in de koeling. Het advies naar je gasten is om de parfait 5 à 10 minuten voor consumptie uit de vriezer te halen.*

### BEREIDING

Klop de Debic Parfait luchtig in de planeetmenger en voeg het sap en de zestes van de citroen toe. Breng over in een spuitzak met kartelspuitmondje. Spuit de parfait in de bekertjes, 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.



### 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 jouw gasten een restaurantervaring thuis te kunnen geven is het dessertbouwpakket een mooie oplossing. Je bereidt de mise en place goed voor en verpakt alles netjes zodat de gasten het thuis zelf verder af kunnen maken. Een instructievideo of tekening waarin wordt uitgelegd hoe het gerecht moeten worden opgemaakt is van essentieel belang zodat de gasten jouw creatie op de juiste wijze kunnen opeten.

## Chocolademousse met mango en passievrucht

### BEREIDING

Klop de chocolademousse luchtig in de planeetmenger, voeg de passievruchtcoulis 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 chocolade krullen over de bakjes.



### INGREDIËNTEN VOOR 2 PORTIES

#### Chocolademousse

200 g **Debic Chocolate Mousse**  
45 g passievruchtencoulis (Boiron)

#### Mangosaus

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

#### Garnituur

20 g mango  
½ passie vrucht  
10 g Oreo crumble  
20 g chocolade cake  
10 g chocolade decoratie  
2 g cacao

## Mascaronemousse met aardbeien en pistache

### BEREIDING

Klop de Debic Tiramisù luchtig in de planeetmenger 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

#### Mascaronemousse

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 je snelle desserts kunt maken in disposable bakken. Deze disposable is geschikt om in de koeling te plaatsen. Je kunt deze voor minimaal 2 personen verkopen zodat je marge hoog ligt.

## Chocolademousse en mango

*De chocolade mousse is zeer geschikt om vanuit een spuitzak te verwerken nadat deze is opgeklopt. Decoreer 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 planeetmenger. Breng over in een spuitzak met kartel 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. Snijd de chocoladecake in gelijke blokjes. Portioneer de mousse in de bakjes. Decoreer met de mango en enkele blokjes cake.

### MONTAGE

Werk af met de mangosaus of serveer deze er apart naast zodat de gasten dit zelf erop kunnen doen. Plaats een deksel op de chocolademousse en laat deze verder opstijven in de koeling.



### 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 basis bevat 55% mascarpone en is de gemakkelijke bereiding 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 Tiramisu luchtig in de planeetmenger, voeg 1 deel van de Marsala en espresso massa 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.

### MONTAGE

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



### 2 PORTIES

#### Tiramisu

150 g Debic Tiramisu  
4 lange vingers  
60 ml espresso (koud)  
60 ml Marsala  
4 g chocolade decoratie  
1 g cacao



# Takeaway voor 2

## Panna Cotta van Griekse yoghurt en rood zomerfruit

*De panna cotta bereidt je op deze wijze gemakkelijk en in grote hoeveelheid voor. Zorg ervoor dat je de panna cotta niet te warm portioneert. Alleen smelten is voldoende. Je voorkomt hiermee dat door de warmte de papieren disposable niet zwak wordt. Je kunt er ook voor kiezen om het fruit en de saus er apart naast te serveren zodat de gast dit zelf nog thuis af kan maken.*

### 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.

### MONTAGE

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



### 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

## Citroen parfait met citrusfruit

*Een frisse zomerse bereiding van parfait met citrusfruit. Met deze basis heb je 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. De gasten kunnen dus zelf bepalen of zij deze in de vriezer plaatsen thuis of in de koeling. Het advies naar je gasten is om de parfait 5 à 10 minuten voor consumptie uit de vriezer te halen.*

### BEREIDING

Klop de Debic Parfait luchtig in de planeetmenger en voeg de limoncello en het sap en de zestes van de citroen toe. Breng de parfait over in een spuitzak met kartelspuitmondje. Spuit de parfait in de bakjes en decoreer met de crumble. Plaats er een deksel op en reserveer in de vriezer.

### MONTAGE

Snijd partjes uit de citrusvruchten en verpak apart in de bakjes, zodat je gasten gemakkelijk zelf de parfait kunnen decoreren met het fruit en de crumble.



### 2 PORTIES

#### Parfait

150 g Debic Parfait  
½ citroen  
5 cl limoncello

#### Garnituur

¼ mandarijn  
¼ grapefruit  
¼ sinaasappel  
5 g crumble