



CULINAIRE ORIGINAL

Ontdek de veelzijdigheid van
de nummer 1 kookroom van Europa





Steeds meer chefs ontdekken de voordelen van Debic Culinaire Original

De voortdurende zoektocht naar nieuwe manieren om dingen te doen, past bij de dynamiek van de horecawereld. En nu meer dan ooit. We zijn in een andere, nieuwe wereld beland en hebben tijdens de crisis ook weer gezien hoe flexibel chefs zijn in het bedenken van oplossingen, van take way tot aan huis leveren en nog veel meer. En dat geldt natuurlijk ook voor het perfectioneren van gerechten om gasten te blijven verrassen. De lat moet altijd hoger.

Ook bij Debic blijven we werken aan het verbeteren van onze producten. En daarom zijn we ook zo trots op onze Debic Culinaire Original, een super betrouwbare kookroom, die robuust genoeg is voor allerlei toepassingen. Sauzen met zure ingrediënten, warme en koude en dressings, soepen en espuma's. Debic Culinaire Original kan het allemaal aan. Niet voor niets dat steeds meer chefs overstappen op deze veelzijdige room.

Het is de reden dat Debic Culinaire Original al jaren de referentie in de markt is. Niet alleen wij zelf zijn enthousiast, ook onze ambassadeurs geloven in Debic Culinaire Original. Daarom delen ze graag enkele van hun gerechten gemaakt met Debic Culinaire Original. Doe daar uw voordeel mee, want zij laten zien hoe een goed idee verandert in een signatuurgerecht. En dat maakt het verschil tussen een interessante smaak en een onvergetelijke ervaring. Ook daarbij geldt: het zit hem in de details!



De recepten van Thomas Bühner, Petr Kunc, Sidney Schutte, Luca Montersino, Jordi Guillem en onze eigen culinaire adviseurs vindt u op de volgende pagina's.

Waarom Europese topchefs kiezen voor Debic Culinaire Original

Onze Europese ambassadeurs zijn heel enthousiast over onze kookroom. Ontdek waarom zij kiezen voor Debic Culinaire Original. Vanaf pagina 40 vindt u de gerechten die zij maken met de nummer 1 kookroom van Europa.



'IN GERECHTEN MET MAAR ENKELE INGREDIËNTEN, MOET DE ROOM PERFECT ZIJN'

Thomas Bühner
Driesterrenchef, Osnabrück

'ENKEL ALS MIJN ROOM TECHNISCH PERFECT IS, KAN IK MET PASSIE KOKEN'

Petr Kunc
Salabka, Praag



'OMDAT IK BLIND MOET KUNNEN VERTROUWEN OP MIJN ROOM'

Sidney Schutte
Spectrum**, Amsterdam

'OMDAT IK IN MIJN CREATIES DE INGREDIËNTEN NOOIT VERSTOP'

Luca Montersino
Chef, Alba

'OMDAT IK EEN HALF JAAR LANG MIJN MENU PERFECTIONEER'

Jordi Guillem
Lo Mam, Tarragona

Voor elke toepassing de ideale kookroom

DEBIC CULINAIRE ORIGINAL

De nummer 1 kookroom van Europa

20%
MELKVET

RIJKE
ROOMSMAAK

REDUCEERT
SNEL



TOEPASSINGEN

Sauzen

Ideale basis om te gebruiken bij het bereiden van sauzen door snellere reductie zonder bindmiddelen.

Soepen

Geeft uw soep die volle room-smaak. Door snelle binding ideaal voor de à la minute afwerking van soepen.

Espuma's

De beste "stabilisator" die u nodig hebt om de lucht in de espuma vast te houden. Verhouding 50% room, 50% andere ingrediënten.

Crèmes

Zorgt voor een crème met een volle roomsmak. Bovendien kunt u het product meerdere keren opwarmen zonder verlies aan kwaliteit.

Dressings

Door het hoge vetgehalte krijgt u een mooie volle gebonden dressing, ook in combinatie met zuren zoals azijn of citroensap.

DEBIC CULINAIRE VÉGÉTOP

Plantaardig alternatief

15%
PLANTAARDIGE
OLIËN

NEUTRALE
SMAAK

VOOR
INKOKEN OF
BINDEN



TOEPASSINGEN

Sauzen

Plantaardig alternatief om te gebruiken bij het bereiden van sauzen. Heeft een neutrale smaak en de functionaliteiten van kookroom.

Soepen

Neemt de smaak van garnituren goed over. Geeft een mooie, frisse kleur aan uw soepen.

Espuma's

Laat de smaak van de andere ingrediënten goed tot zijn recht komen. Goede stand door plantaardige vetten. Verhouding 75% Culinaire Végétop, 25% andere ingrediënten.

Crèmes

Door de neutrale smaak van de Culinaire Végétop komen de smaken van de groenten goed tot uiting in de crèmes.

Dressings

Bevat alle functionele eigenschappen om een goede dressing te creëren.

Ontdek de grenzeloze mogelijkheden

Debic Culinaire Original is een allround room die naast het binden van soepen en sauzen ook erg geschikt is voor andere culinaire toepassingen. Deze kookroom is zo ook de ideale basis voor luchtige espuma's, gladde crèmes of frisse dressings.



SAUZEN

Maximale flexibiliteit en variatie met tweecomponentensauzen.



SOEPEN

Bereid snel en efficiënt verrassende soepen zonder concessies te doen aan versheid en kwaliteit.



ESPUMA'S

Één van de technieken die niet meer weg te denken is uit de moderne keuken. Met Debic Culinaire Original heeft u de ideale basis in huis voor een stabiel schuim.



CRÈMES

Een groentecrème behoort tot de crème de la crème van de hedendaagse culinaire toepassingen.



DRESSINGS

Een eenvoudige techniek, waarbij de olie van de klassieke dressing vervangen wordt door de kookroom.



SAUZEN

In de klassieke Franse keuken was de wereld van sauzen er een op zichzelf. Aan de basis stonden bouillons, fonds, demi-glaces, extracten, glaces en gebonden basissauzen. Er zijn indrukwekkende schema's te vinden waarin alle moedersauzen, afgeleide sauzen, varianten daarop en varianten op die varianten zijn ondergebracht. Een klein deel van de klassiekers heeft de evolutie overleefd; vele zijn vervangen door lichtere en minder ingewikkelde versies.



Op de volgende pagina's hebben wij de volgende varianten uitgewerkt:

1. Basisroomsaus

De basis voor de meeste sauzen is een fond of bouillon. Daarbij komen, afhankelijk van de beoogde toepassing, wijn, puree of coulis, room, smaakmakers of boter. Met dit recept heeft u een mooie stabiele basis in handen die perfect voorbereid kan worden in de mise-en-place. Dankzij de toevoeging van kookroom zijn de sauzen met boter perfect te regenereren.

2. Beurre blanc

Een zure saus op basis van ingekookte witte wijn, aromaten en boter. De kookroom zorgt ervoor dat de saus mooi homogeen zal worden en niet zal schiften, ook niet als deze opnieuw wordt opgewarmd. De beurre blanc op pagina 12-13 is verrijkt met verse oesters en zorgt voor een mooi zilt contrast in de frizure saus.

3. Saus met laagjes

In deze recepten voegen we een aantal onderdelen samen. Groenten spelen hierbij een belangrijke rol. Ze geven door het pureren naast smaak ook direct binding aan de saus. Op deze manier ontstaan 'gelaagde' basissauzen met een extra smaakdimensie. Deze werkt u vervolgens af met een ingekookte room. Zo creëert u met twee componenten een passende saus. Zoals de kaneel-basilicum-roomsaus op pagina 14-15 en de ras el hanout-roomsaus op pagina 16-17.

Stap voor stap

BASIS-ROOMSAUS

INGREDIËNTEN VOOR 1 LITER BASISSAUS

2,5	l	bouillon (vis, vlees of groente)
500	ml	witte wijn
500	ml	Debic Culinaire Original
200	g	ongezouten boter
		zout
		evt. kruiden en specerijen

BEREIDING

- 1 Kook de bouillon en de witte wijn samen in tot 500 ml.
- 2 Voeg de Debic Culinaire Original toe en kook de saus tot deze gebonden is.
- 3 Voeg smaakmakers zoals bijvoorbeeld boter of kruiden toe.
- 4 Controleer de dikte van de saus, breng op smaak met zout.

TIP

Voor een perfect resultaat heeft u de juiste room nodig, een ingrediënt dat lastig en instabiel kan zijn om mee te werken. Daarom introduceerde Debic in de vroege jaren 80 Debic Culinaire Original, een kookroom met maar 20% vet in plaats van de standaard 35%. Makkelijk in gebruik, vol van smaak en perfect stabiel onder alle omstandigheden!





Schelvis

met beurre blanc van oester,
witte asperges
en groene doperwten



De schelvis is helemaal terug van weggeweest. Deze vis kende in het verleden al zijn hoogtijdagen en werd dan ook Koning van de zee genoemd. De schelvis is familie van de kabeljauw, maar heeft een veel fijnere smaak. In deze creatie hebben we de basissaus verrijkt met oesters. Dit zorgt voor een mooie combinatie van het zilte en zoete van de oesters samen met het zure en romige van de beurre blanc. De asperges zijn gegaard in boter, en dat geeft een intensere smaak.

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Schelvis

2	schelvissen (1600-1800 g per stuk)
100 g	kombu zeewier
100 g	ongezouten boter

Beurre blanc

1 l	Debic Culinaire Original
550 ml	witte wijn
90 g	sjalot
360 ml	visfond
275 g	ongezouten boter

Oester beurre blanc

200 ml	beurre blanc
2	oesters, Gillardeau

Witte asperges

500 g	witte asperges
50 g	ongezouten boter zout

Doperwten

300 g	doperwten
50 g	ongezouten boter zout

Garnituur

50 g	doperwten
1	bakje erwtencress

BEREIDING

Schelvis

Fileer de schelvis. Plaats de kombu tussen de filets en marineer gedurende 3 uur. Verwijder de kombu en vacumeer de filets samen met 10 g boter. Gaar gedurende 30 minuten op 44 °C in een warmwaterbad of combisteamer.

Beurre blanc

Snipper de sjalotjes fijn. Maak een gastrique door de witte wijn samen met de sjalotjes in te koken tot de helft. Passeer door een fijne zeef en voeg de visfond toe. Reduceer gedurende 5 minuten op hoog vuur en voeg de Debic Culinaire Original toe. Kook in totdat de saus gebonden is. Voeg de boter toe en kook in tot de gewenste dikte is bereikt.

Oester beurre blanc

Verwarm de beurre blanc. Voeg de oesters toe en mix glad met een staafmixer. Passeer door een fijne zeef.

Witte asperges

Schil de asperges en schaf in dunne linten op de mandoline. Verwarm de aspergelinten in de boter tot ze al dente gegaard zijn.

Doperwten

Blancheer de doperwten en dubbeldop deze. Verwarm in boter en breng op smaak met zout.

AFWERKING

Dresseer de saus in het midden van het bord. Plaats de aspergelinten erop en schik de vis op de asperges. Werk het gerecht af met dubbelgedopte erwten en erwtencress.



Langzaam gegaarde

hokkaido pompoen

met kaneel-basilicum-roomsaus



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Hokkaido pompoen

- 1 hokkaido pompoen
- 60 ml olijfolie
- zout en peper

Kaneel-basilicum-roomsaus

- 1 l wortelsap (sapcentrifuge)
- 2 l groentedemi-glace
- 500 ml Debic Culinaire Original
- 2 kaneelstokjes
- 20 g basilicum
- 20 g spinazie

Pompoentoffee

- 1 kg pompoen, in blokjes
- 400 g Debic Culinaire Original
- zout en peper

Zwarte knoflooksalsa

- 500 g uien, gesnipperd
- 200 ml witte wijn
- 100 ml witte wijnazijn
- 100 g suiker
- 60 g olijfolie
- 30 g zwarte knoflook
- 60 g pompoenpitten, geroosterd

Pompoenrondjes

- 1 kg flespompoen
- 50 ml olijfolie
- 10 g geraspte gember
- 1 oude vanillepeul

Thaise basilicumolie

- 150 g Thaise basilicum
- 40 g spinazie
- 300 g druivenpitolie

Garnituur

- geroosterde hazelnoten, geraspt
- Afrikaantjes

Een gerecht met een prachtige hoofdrol voor de geliefde pompoen. Door de langzame garing van de hokkaido pompoen krijgt het vruchtvlees een zalfige textuur, die wel wat weg heeft van een hartige toffee. De warme smaken van de basilicum en kaneel uit de roomsaus worden nog rijker door de salsa van zwarte knoflook en hazelnoot.

BEREIDING

Hokkaido pompoen

Gaar de gehele hokkaido pompoen in de oven op 130 °C gedurende anderhalf uur totdat deze door en door gaar is. Trancheer in mooie parten en verwijder de draden. Besprenkel met de olijfolie en breng op smaak met zout en peper.

Kaneel-basilicum-roomsaus

Breng de Debic Culinaire Original aan de kook met de kaneelstokjes en basilicum. Laat een half uur infuseren. Haal de kaneelstokjes eruit en blend de bereiding samen met de spinazie in een thermoblender op 70 °C totdat de room knalgroen is. Passeer de room door een fijne zeef. Kook het wortelsap in tot 100 ml. Voeg de groentedemi-glace toe en kook dit samen in tot 500 ml. Breng beide bereidingen samen en laat inkoken tot de gewenste sausdikte.

Pompoentoffee

Rooster de pompoenblokjes in de oven op 140 °C gedurende 50 minuten totdat ze licht gekaramelliseerd en volledig gaar zijn. Kook ondertussen de Debic Culinaire Original in tot de helft. Draai in een thermoblender alles samen glad en breng op smaak met zout en peper.

Zwarte knoflooksalsa

Zet de gesnipperde ui op met de azijn, witte wijn, suiker en olijfolie en gaar tot het vocht volledig verdampt is en de ui goudbruin. Laat afkoelen en meng met de fijngesneden zwarte knoflook en geroosterde pompoenpitten.

Pompoenrondjes

Snijd de pompoen in plakken van 4 millimeter. Steek ronde plakken uit de pompoen. Plaats de plakjes pompoen met de olijfolie, gember en vanille in een vacuümzak en trek vacuüm. Stoom de pompoenplakjes gedurende 30 minuten op 100 °C. De pompoen moet net iets te gaar worden, zodat er een custardachtige textuur ontstaat, maar de pompoen zijn vorm niet verliest. Koel de pompoen direct terug in ijswater en bewaar de pompoenplakjes in de vacuümzak in de koelkast. Verwarm de pompoen net voor het serveren in de vacuümzak of verwarm onder de warmtelamp.

Thaise basilicumolie

Blend de Thaise basilicum, spinazie en druivenpitolie gedurende 5 minuten op 80 °C in de thermoblender op snelheid 5. Laat de olie door een koffiefilter lopen en koel terug.

Kiprouleau

met ras el hanout-roomsaus

Een prachtige compositie met een klassieke rouleau van kip. Door het gebruik van de verschillende kruiden in de couscous krijg je een enorm scala aan smaken. Deze worden samengebracht door de kruidigheid en romigheid van de ras el hanout-roomsaus. De afwerking met een friszoete abrikozengel is verrassend.



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Kiprouleau

1	hele kip
120 g	Debic Culinaire Original
20 g	spinazie, geblancheerd
100 g	groene pistachenoten
100 g	Debic Bakken & Braden zout en peper

Ras el hanout-roomsaus

1 l	knolseldersap (sapcentrifuge)
2 l	kippenbouillon
500 ml	Debic Culinaire Original
50 ml	Debic Bakken & Braden
1	ui, in fijne ringen
2	tenen knoflook, fijngehakt
20 g	ras el hanout
3	citroenen, de zestes

Couscous met groene kruiden

200 g	couscous
220 ml	kokend water
50 g	sjalotten, gesnipperd
50 g	olijfolie
1 tl	komijn, gemalen
1	groene peper
50 g	pistachenoten
20 g	platte peterselie
20 g	verse koriander
5 g	verse dragon
5 g	verse dille
10 g	verse munt
100 ml	olijfolie, Hojiblanca

Pistache-knolseldercrème

100 g	gefrituurde pistachenoten
100 g	pistachenoten
100 g	melk
300 g	knolselderpuree
	limoensap
	zout

Abrikozengel

1 kg	verse abrikozen
200 g	Canada Dry of ginger ale
9 g	agaragar
220 g	suiker

Pistache-spongecake

10 g	eiwitpoeder
100 ml	dashi
150 g	eiwit, gepasteuriseerd
80 g	pistachepoeder
30 g	bloem
60 g	eigeel

BEREIDING

Kiprouleau

Been de hele kip uit via de rugzijde, zonder de huid te beschadigen. Haal ook de botjes van de pootjes en de vleugels eruit. Snijd het kipvlees strak af en bewaar alle afsnijdsels in een bak apart. Dit moet ongeveer 100 g zijn. Verwarm de Debic Culinaire Original tot 50 °C en draai in de thermoblender met de geblancheerde spinazie gedurende 2 minuten. Passeer door een zeef. Draai in de thermoblender de helft van de pistachenoten tot poeder. Voeg dan de kipafsnijdsels en de room toe en draai tot een gladde farce. Breng op smaak met zout en peper. Spatel ten slotte de hele pistachenoten erdoorheen. Doe de farce in het midden van de opengelegde kip en rol deze zeer strak op in rekfolie. Vacumeer de rouleau en gaar in een warmwaterbad voor 1 uur en 20 minuten

op 64 °C. Koel terug op ijswater. Haal de rouleau uit de folie. Bak goudbruin in Debic Bakken & Braden. Trancheer en serveer.

Ras el hanout-roomsaus

Voeg het knolseldersap en de bouillon samen in een passende pan. Kook het geheel in tot ongeveer 500 ml. Fruit de ui, knoflook en ras el hanout aan in de Debic Bakken & Braden. Blus af met de Debic Culinaire Original en voeg de citroenzestes toe. Passeer de saus door een zeef. Breng op smaak met zout.

Groene kruidencouscous

Weeg de couscous af in een groot bekken. Giet het kokende water erop en dek af met folie. Laat ongeveer 10 minuten staan en roer door met een vork. Verwarm de olijfolie in een pan en

fruit de gesnipperde sjalot zonder te kleuren. Voeg de gemalen komijn toe en verwarm even mee. Breng op smaak met zout en laat afkoelen. Draai voor de groene kruidenpasta de kruiden met de olijfolie glad in een blender. Je krijgt de structuur van een pesto. Snijd de groene peper ragfijn, hak de pistachenoten en meng samen met de gefruite sjalot met de couscous. Meng er naar smaak groene kruidenpasta door en breng verder op smaak met peper en zout.

Pistache-knolseldercrème

Maal de noten samen met de melk in de blender tot een gladde massa. Voeg de knolselderpuree toe en breng op smaak met zout en limoensap.

Abrikozengel

Ontpit de abrikozen en blender in de thermoblender. Voeg de overige ingrediënten toe en verwarm in de thermoblender tot 100 °C. Stort uit op een plaat en laat afkoelen. Draai de uitgestorte massa in een blender tot een gladde gel.

Pistache-spongecake

Draai alle ingrediënten in een blender tot een gladde massa. Zeef en giet vervolgens in een halve liter sifon. Belucht met twee slagroompatronen (N₂O). Spuit de massa in kartonnen koffiebekertjes, waarin een gat in de bodem is geprikt. Vul de bekertjes maximaal tot de helft. Plaats 40 seconden in de magnetron op vol vermogen. Laat op de kop afkoelen.



SOEPEN



Soep is niet alleen een topper bij gasten, ook voor u biedt deze bereiding heel wat voordelen. Zo is het dé ideale margemaker, het hele jaar door. Als gepassioneerd chef weet u ongetwijfeld hoe u een heerlijke soep kunt bereiden. De basisingrediënten heeft u sowieso in de keuken, u hoeft er alleen verse smaakmakers aan toe te voegen.

Soep is een relatief eenvoudige bereiding, maar dat betekent niet dat het een saai gerecht hoeft te zijn. Integendeel, met soep kunt u eindeloos variëren en u kunt er heel wat creativiteit in kwijt! Een kleine amuse, een voorgerecht of een volledige maaltijd: soep is een bijzonder veelzijdig gerecht en dus een absolute 'must' in uw zaak.

Klanten zijn altijd op zoek naar dat tikkeltje meer. Zorg dus voor extra beleving door uw soep op een bijzondere manier af te werken of te serveren. Dat hoeft niet altijd complex te zijn en de mogelijkheden zijn eindeloos!

Op de volgende pagina's hebben wij diverse recepten uitgewerkt waarbij we gebruikmaken van één basisreceptuur roomsoep. Deze receptuur is gemakkelijk voor te bereiden en goed in te vriezen, zodat u altijd een basis op voorraad heeft.

Stap voor stap

BASIS ROOMSOEP

INGREDIËNTEN VOOR 2 LITER BASISROOMSOEP

- | | | |
|-----|----|--------------------------------|
| 1 | l | Debic Culinaire Original |
| 2 | l | gevogelte- of groentebouillon |
| 3 | | knoflookteentjes, fijngesneden |
| 100 | g | sjalot, fijngesneden |
| 100 | ml | Debic Bakken & Braden |

Maak de basisroomsoep op basis van groentebouillon voor een vegetarische variant.

BEREIDING

- 1 Verwarm de Debic Bakken & Braden en zet de fijngesneden sjalot en knoflook aan.
- 2 Voeg de bouillon toe.
- 3 Voeg de Debic Culinaire Original toe en kook in tot gewenste dikte.
- 4 Reduceer tot 2 liter.
- 5 Passeer door een fijne puntzeef en koel direct terug.
- 6 Vacumeer en bewaar in de koeling of vries de basisroomsoep in.

TIPS

- Werk met seizoensproducten. Ze zijn vaak in de aanbieding, waardoor u de foodcost kunt beperken.
- Soep is een ideaal gerecht om de groente- en vleesoverschotjes van andere gerechten te verwerken. Een geschikt 'zero waste'-gerecht dus.



Gele curry

Gyoza met langoustine, bergamot, curryolie, koriander, softshell crab en sesamkroepoek

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Soep

2	l	basisroomsoep (pag. 19)
200	ml	kokosmelk
1		citroengras, gekneusd
2		limoenblad
20	g	Thaise basilicum vissaus

Gele curryreductie

50	g	gele currypasta
100	ml	witte wijn
600	ml	gevogeltebouillon
20	g	gember

Garnituur

10		gyozavellen
1		ei
10		langoustinestaartjes
20	ml	olijfolie
1		bergamotzestes
3		softshell crab
100	ml	tempura
1		Japanse radijs
50	ml	kalamansiazijn
2		rijstvellen met zwarte sesam koriander, gele bloemen, blad van de Oost-Indische kers

BEREIDING

Bereid de basisroomsoep zoals omschreven op pagina 19. Verwarm voor de reductie, de gele curry in olie en blus af met de witte wijn. Voeg de gevogeltebouillon en de gember toe. Reduceer tot 3 dl, portioneer in ijsblokjesvormen en vries in. Frituur de rijstvellen met zwarte sesam op 170 °C. Snijd de Japanse radijs op de mandoline en steek uit met een gekartelde steker. Snijd de langoustinestaartjes in tartaar en maak aan met de olijfolie, zestes van de bergamot, olijfolie en zout. Bestrijk de gyoza's met ei en vul met de aangemaakte langoustine. Vouw dicht en reserveer afgedekt in de koeling.

AFWERKING

Verwarm de basisroomsoep, voeg de kokosmelk, citroengras, limoenblad en de reductie toe. Laat kort doorkoken en passeer door een fijne zeef en breng op smaak met vissaus. Haal de crab door het tempurabeslag en frituur krokant. Breng op smaak met zout. Marineer de plakjes radijs in de kalamansiazijn en rol op tot hoorntjes. Stoom de gyoza in een stoommandje gaar en besprenkel met olijfolie en zout. Dresseer de gyoza en crab in de borden en werk verder af met de kroepoek, koriander, gele bloemen, en de radijs. Schenk de soep eventueel aan tafel in de borden en druppel de curryolie erin.



TIP

Houd de arbeidskosten laag door soep in grote hoeveelheden te bereiden en daarna in te vriezen in porties. Efficiënt én voordelig!



Spinazie- waterkerssoep

met gnocchi van inktvis, fijne waterkers
en groene kruidenolie

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Soep

2 l basisroomsoep (pag. 19)

Spinazie-waterkerspasta

500 g spinazie
3 bossen waterkers
80 g groene kruidenpoeder
(bieslook, platte peterselie,
basilicum, kervel)

Inktvisgnocchi

1 kg inktvisgnocchi
1 el inktvisinkt
zout

Garnituur

200 g fijne waterkers
50 ml groene kruidenolie
10 broodkrokantjes

BEREIDING

Bereid de basisroomsoep zoals omschreven op pagina 19. Cutter de inktvis glad in de Magimix en verdeel in twee gelijke porties. Voeg de inkt toe aan 1 deel en breng beide delen op smaak met zout. Breng over in twee spuitzakken en spuit de massa in 3D bal-mallen. Vries in en los de ballen. Bewaar in de vriezer.

Voor de spinazie-waterkerspasta, blancheer de spinazie, waterkers en groene kruiden. Koel terug op ijswater. Knijp goed uit en cutter fijn in de blender of vries alles in en draai tot poeder in de Pacojet. Bewaar in de koeling tot gebruik.

AFWERKING

Verwarm de basisroomsoep, voeg de pasta toe en breng op smaak met zout. Pocheer de bevroren gnocchi in visbouillon gaar en kruid na met zout. Dresseer de witte en zwarte gnocchi in de borden en werk de borden verder af met de soep, fijne waterkers, broodkrokant en druppels groene kruidenolie.



TIP

Serveert u soep als een extra gang,
dan kunt u de prijs van het menu verhogen.

Schuimige truffelsoep

met aardpeer, paddenstoel, bloedworst, gebrande uitjes en hazelnoot

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Soep

2 | basisroomsoep (pag. 19)

Truffelreductie

50 ml Debic Bakken & Braden
1 sjalot, fijngesneden
200 ml dashi
400 ml truffeljus
3 gedroogde shiitake
20 ml truffelolie
50 g truffeltapenade

Garnituur

800 g bloedworst
100 ml Debic Room 35%
30 g hazelnoten
10 zilveruitjes
20 ml Debic Bakken & Braden
10 aardperen
200 g gemengde paddenstoelen

BEREIDING

Bereid de basisroomsoep zoals omschreven op pagina 19. Voor de truffelreductie, zet de sjalot aan in de Debic Bakken & Braden. Voeg de truffeljus toe. Voeg de dashi en de gedroogde shiitake toe en reduceer tot de helft. Passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met de truffelolie. Voeg de tapenade toe en bewaar in de koeling tot gebruik. Snijd 10 plakken bloedworst af en steek uit met een ronde steker. Verwarm de Debic Room 35% tot 60 °C. Draai de overige worst samen met de afsnijdsels en de warme room tot een gladde crème in de blender. Breng op smaak met peper en zout, reserveer in een spuitzak en koel terug. Kook de aardperen gaar en snijd in de lengte doormidden. Schraap de binnenzijde leeg met een lepel, maar laat de schil heel. Droog de schil in de droogoven gedurende 12 uur op 60 °C. Frituur daarna op 170 °C bruin. Kruid na met zout. Cutter de puree van aardpeer fijn in de blender en breng op smaak met zout. Maak de uitjes schoon en vacumeer samen met de Debic Bakken & Braden. Gaar 1 minuut in de magnetron op vol vermogen en koel terug op ijswater. Rooster de hazelnoten in de oven en hak fijn.

AFWERKING

Verwarm de basisroomsoep, voeg de reductie toe en breng op smaak met zout. Schuim de soep op met de staafmixer en serveer in een schenkan. Bloem de plakken bloedworst en bak deze in de Debic Bakken & Braden. Kruid na met zout. Bak de paddenstoelen. Snijd de uitjes doormidden en brand af met een gasbrander. Verwarm de aardpeerpuree. Maak de borden op en schenk de soep aan tafel in.



TIP

Voor een romige toets in uw soepen hoeft u niet vast te houden aan het klassieke scheutje room. Heeft u al geëxperimenteerd met geïnfuseerde room? Of wat dacht u van een romige panna cotta die langzaam smelt in een warme soep?

ESPUMA'S

OPSCHUIMEN
MET SIFON



Om een mooi schuim met de sifon te bereiden, heeft u een 'stabilisator' nodig die de lucht in het schuim vasthoudt. Dit kan gelatine zijn, maar het kan bijvoorbeeld ook met room of eiwit. Op de volgende drie pagina's lichten we een aantal espuma's op basis van room uit en laten we u zien hoe makkelijk het is om er zelf mee aan de slag te gaan. U heeft minimaal 10% melkvet nodig om een stabiel schuim te krijgen. Debic Culinaire Original bevat 20% vet, dus met een verhouding 50/50 zit u goed. Dat wil zeggen: 50% Debic Culinaire Original en 50% van een andere vloeistof. Denk aan een hartige toevoeging zoals komkommersap of zuurkoolsap en aan zoete vloeistoffen zoals aardbeien coulis of Piña Colada.

Stap voor stap

KOUDE ESPUMA'S

BEREIDING

- 1 Meng Debic Culinaire Original 1 op 1 met andere vloeistoffen. In dit geval 500 ml Debic Culinaire Original met 300 ml aardbeienpuree, 100 ml suikerwater en 100 ml citroensap.
- 2 Meng de massa goed met behulp van een garde.
- 3 Giet de massa in een sifon van 1 liter en belucht met 2 gaspatronen.
- 4 Goed schudden voor gebruik.



TIP

- 50% Debic Culinaire Original
- 50% Andere vloeistoffen



DULCE DE LECHE-ESPUMA

500 ml Debic Culinaire Original
1 blikje gecondenseerde melk
zout

Bereiding

Kook het blikje gecondenseerde melk ongeopend gedurende drie uur in een pan met water. Verwarm de Debic Culinaire Original in een pan tot het kookpunt en voeg de gekaramelliseerde melk toe. Meng goed en breng op smaak met zout. Giet over in een sifon van 1 liter en belucht met twee gaspatronen. Laat gedurende drie uur terug koelen. Voor gebruik even schudden.



ZUURKOOL-ESPUMA

500 ml Debic Culinaire Original
300 g zuurkool
100 ml dashi (of gevogelte bouillon)
zout

Bereiding

Verwarm de Debic Culinaire Original en voeg de zuurkool toe. Laat de zuurkool zachtjes garen in de Debic Culinaire Original en voeg de dashi toe. Cutter alles fijn in de blender en passeer door een fijne zeef. Breng op smaak met zout. Giet over in een sifon van 1 liter en belucht met twee gaspatronen. Enkele uren laten koelen en voor gebruik even schudden.



LEMON-KWARK-ESPUMA

500 ml Debic Culinaire Original
300 g kwark
150 g lemon curd

Bereiding

Meng alle ingrediënten samen in een maatbeker en giet over in een sifon van 1 liter. Belucht met twee gaspatronen. Voor gebruik even schudden.



TZATZIKI-ESPUMA

400 ml Debic Culinaire Original
1 komkommer
4 tenen knoflook
300 g Griekse yoghurt
50 ml olijfolie
5 g dille
zout

Bereiding

Meng alle ingrediënten samen in de blender en cutter fijn. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Giet over in een sifon van 1 liter. Belucht met twee gaspatronen. Voor gebruik even schudden.



PARMEZAANSE KAAS-ESPUMA

500 ml Debic Culinaire Original
350 g Parmezaanse kaas
100 ml volle melk
zout

Bereiding

Verwarm de melk en los hier beetje bij beetje de fijn geraspte Parmezaanse kaas in op. Voeg de Debic Culinaire Original toe en meng goed. Passeer door een fijne zeef en giet over in een sifon van 1 liter. Belucht met twee gaspatronen. Enkele uren laten koelen en voor gebruik even schudden.



ZEEWIER-ESPUMA

800 ml Debic Culinaire Original
250 g chuka wakame (zeewiersalade)
zout

Bereiding

Verwarm de Debic Culinaire Original en voeg de chuka wakame toe. Laat infuseren en cutter de massa fijn in de blender. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Giet over in een sifon van 1 liter en belucht met twee gaspatronen. Enkele uren laten koelen en voor gebruik even schudden.



CRÈMES



Een groentecrème is niet meer weg te denken van het bord. De presentatiemogelijkheden van dit romige element zijn eindeloos. Net als de diversiteit in smaak! Een groentecrème behoort daarmee tot de crème de la crème van de hedendaagse toepassingen.

De essentie van een goede groentecrème begint bij het op de juiste wijze garen van de groente. De groente simpelweg overgaar koken in een pan met veel te veel water komt ook de smaak van de crème zeker niet ten goede. Kijk daarom eens goed naar de alternatieven. Door de groente bijvoorbeeld sous vide te garen, behoudt u alle smaken. Door de groente te roosteren, creëert u juist nieuwe smaken. Een goed gerecht bestaat uit verschillende structuren. Daaraan kan een fluweelzachte crème een extra textuur meegeven.

Stap voor stap

CRÈME VAN OERWORTEL

Om u op weg te helpen, leggen wij de techniek voor het maken en presenteren van groentecrèmes stap voor stap uit. We geven bovendien zes inspirerende, hartige én zoete recepturen waarmee u het allerbeste haalt uit de producten waarmee u werkt. Kunt u mooi uitblinken in uw keuken en de crème de la crème onder de chefs worden.

BEREIDING

- 1 Garen**
Schil 1 kilo oerwortels en vacumeer deze samen met 100 ml Debic Bakken & Braden. Gaar sous vide in een warmwaterbad of in de combisteamer op 85 °C gedurende 1 uur.
- 2 Blenderen**
Cutter de warme wortels fijn in de blender en voeg 100 ml Debic Culinaire Original en 100 ml mango kombucha toe.
- 3 Zeven**
Passeer de crème door een fijne zeef en breng op smaak met zout. Koel direct terug tot gebruik.
- 4 Regenereren**
Regeneer de crème in een pannetje.



Gebruik deze component bij hoofdgerechten met vis of vegetarisch.

TIP

Gebruik een fijne zeef om een extra gladde crème te krijgen.





Crème van spinazie

Ingrediënten

1	kg	spinazie
100	ml	Debic Bakken & Braden
2		sjalotten
2		tenen knoflook
300	ml	Debic Culinaire Original
		zout

Bereiding

Reduceer de Debic Culinaire Original tot 100 ml. Verwarm de Debic Bakken & Braden en fruit de sjalot en knoflook aan. Voeg de spinazie toe en stoof gaar. Cutter fijn in de blender en voeg de gereduceerde room toe. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout.



Gebruik deze component bij hoofdgerechten met vis of vegetarisch.



Crème van bloemkool

Ingrediënten

700	g	bloemkool
500	ml	Debic Culinaire Original
3	g	zout
5	g	garam masala

Bereiding

Kook de bloemkool gaar in de Debic Culinaire Original. Giet af en cutter fijn in de blender samen met 100 ml van het kookvocht. Passeer door een fijne zeef. Bak de garam masala in wat vetstof. Breng de bloemkoolcrème op smaak met zout en de garam masala.

Gebruik deze component bij hoofdgerechten met gevogelte of vegetarisch.



Gebruik deze component bij desserts.



Crème van pompoen

Ingrediënten

1		flespompoen
100	ml	Debic Culinaire Original
20	g	gemberwortel
10	ml	yuzusap
50	g	honing

Bereiding

Pof de pompoen in aluminiumfolie gaar in de oven op 180 °C gedurende 1 uur. Schraap het vruchtvlees eruit, voeg de overige ingrediënten toe en cutter fijn in de blender. Passeer door een fijne zeef. Breng eventueel verder op smaak met honing.

Crème van knolselder

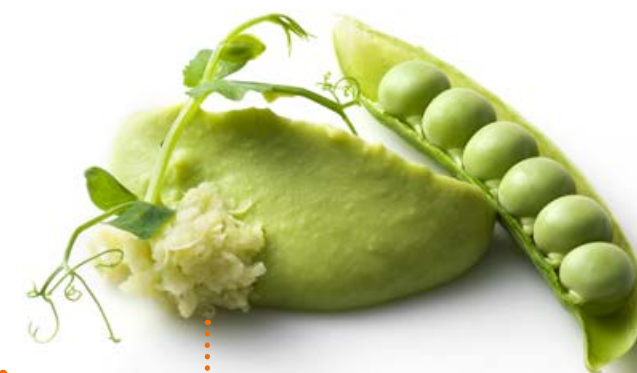
Ingrediënten

1	kg	knolselder
500	ml	Debic Culinaire Original
30	g	witte miso

Bereiding

Schil de knolselder en snijd in gelijke stukken. Kook gaar in de Debic Culinaire Original en giet af. Bewaar het kookvocht. Cutter de knolselder fijn en voeg de witte miso toe en eventueel nog wat van het kookvocht. Passeer door een fijne zeef en breng eventueel verder op smaak met witte miso.

Gebruik deze component bij hoofdgerechten met gevogelte of vegetarisch.



Crème van doperwten

Ingrediënten

1	kg	doperwten
300	ml	Debic Culinaire Original
10	g	dragon
20	ml	dragonazijn
5	g	wasabi
		zout

Bereiding

Blancheer de doperwten kort. Verwarm de Debic Culinaire Original. Cutter de doperwten samen met de warme kookroom fijn in de blender en voeg de overige ingrediënten toe. Passeer door een fijne zeef en breng op smaak met zout.

Gebruik deze component bij hoofdgerechten met vis, gevogelte en vegetarisch.



Het geheim van een salade ligt in de dressing. Met andere woorden: een goede salade onderscheidt zich door toevoeging van een dressing die de salade smaakvoller maakt. Debic wilt u graag kennis laten maken met de wereld van dressings op basis van Debic Culinaire Original. Een eenvoudige techniek, waarbij u het oliebestanddeel van de klassieke dressing vervangt door de kookroom. Het resultaat: geen separatie van vetten en een dressing met een perfecte consistentie, zodat deze mooi aan de salade blijft plakken.

DRESSINGS



Semi-gedroogde

tomatensalade

met zwarte knoflook, basilicum en Ranchdressing

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Ranchdressing

500	ml	Debic Culinaire Original
50	g	knoflookazijn
3		teentjes gepofte knoflook
5	g	Savora mosterd
5	g	zout
20	g	bieslook, gesneden

Salade

30		Tasty Tom-tomaten
10	g	poedersuiker
10	g	zout
10		teentjes zwarte knoflook
1		bosje basilicum
5	g	Maldonzout

BEREIDING

Pof de knoflook 10 minuten in de oven op 220 °C. Meng voor de dressing alle ingrediënten, behalve de Debic Culinaire Original. Voeg al roerend de Debic Culinaire Original toe tot een homogene massa ontstaat. De dressing kan eventueel ook in de blender of met de staafmixer bereid worden. Meng met de fijngesneden bieslook en reserveer in de koeling. Pel de tomaten en verdeel er het zout en de poedersuiker over. Droog vervolgens in de oven gedurende 6 uur op 90 °C en reserveer in de koeling.

AFWERKING

Verdeel de dressing op de bodem van het bord. Stapel de tomaten op in het midden van het bord. Werk het gerecht af met zwarte knoflook, basilicum en Maldonzout.





Caesarsalade

met kwarteleitjes, croutons, Parmezaanse kaas, ansjovis, spek en Caesardressing

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- Caesardressing**
- 400 ml Debic Culinaire Original
 - 40 g ansjovis, op olie
 - 20 g Dijon mosterd
 - 40 g Parmezaanse kaas, geraspt
 - 35 g citroensap
 - 20 g witte wijnazijn
 - 10 g zwarte peper, gemalen

- Salade**
- 3 kroppen Romaanse sla
 - 30 kwarteleitjes
 - 30 ansjovis, op olie
 - 300 g gerookt spek
 - 200 g Parmezaanse kaas
 - 10 g bieslook, gesneden
 - 10 g kervel

- Croutons**
- 1 plak Tramezzini brood
 - 1 teen knoflook
 - 100 ml Debic Bakken & Braden
 - 5 g zeezout

BEREIDING

Meng voor de dressing alle ingrediënten, behalve de Debic Culinaire Original. Voeg al roerend de Debic Culinaire Original toe tot een homogene massa ontstaat. De dressing kan eventueel ook in de blender of met de staafmixer bereid worden. Reserveer de dressing in de koeling. Snijd het gerookt spek in dunne plakjes en bak deze in de oven tussen twee siliconenmatten krokant. Kook de kwarteleitjes gedurende 3 minuten en pel direct onder koud water. Snijd voor de croutons het Tramezzini brood in dunne repen. Meng de Debic Bakken & Braden met de gehakte knoflook. Bestrijk het brood met de boter, bestrooi met zout en bak het vervolgens 6-8 minuten af in de oven op 180 °C.

AFWERKING

Was de Romaanse sla, snijd in dikke repen en maak aan met de caesardressing. Meng het spek, de eitjes en de ansjovis met de sla en dresseer op het bord. Werk het gerecht af met de croutons, Parmezaankrullen en eventueel verse kruiden.



Vitello Tonnato salade

van pastrami, rucolasalade, Taggiasche olijven, kappertjes en tonijndressing

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

- Tonijndressing**
- 500 ml Debic Culinaire Original
 - 2 blikjes tonijn, op olie
 - 10 g kappertjes, op zuur
 - 1 teen knoflook
 - 20 g citroensap
 - 10 g poedersuiker
 - 20 g ansjovis
 - 4 g zout
 - 50 g sjalot, fijn gesnipperd

- Salade**
- 800 g pastrami
 - 1 stuk ijsbergsla
 - 100 g rucola

- Garnituur**
- 1 rode ui
 - 50 Taggiasche olijven
 - ½ komkommer
 - 10 g kappertjes

BEREIDING

Meng voor de dressing alle ingrediënten, behalve de Debic Culinaire Original. Voeg al roerend de Debic Culinaire Original toe tot een homogene massa ontstaat. De dressing kan eventueel ook in de blender of met de staafmixer bereid worden. Voeg de gesnipperde sjalot toe en reserveer in de koeling. Snijd de pastrami in dunne plakken op de snijmachine. Snijd voor de salade de ijsbergsla zeer fijn. Snijd de ui in dunne ringen en snijd de komkommer in blokjes.

AFWERKING

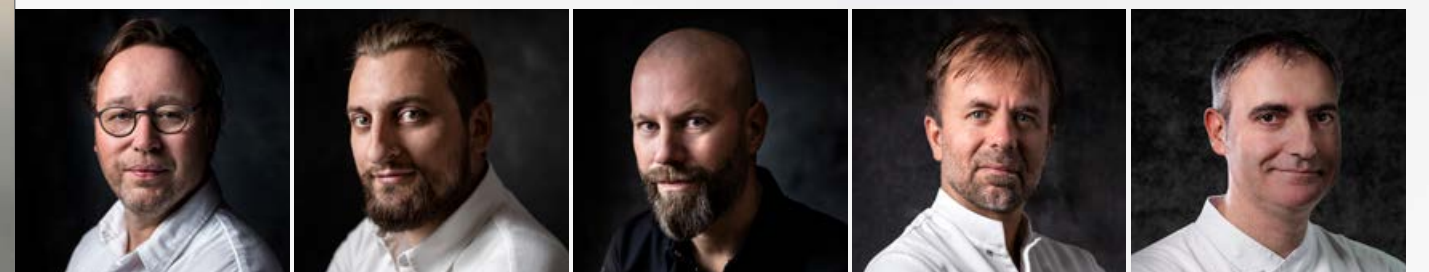
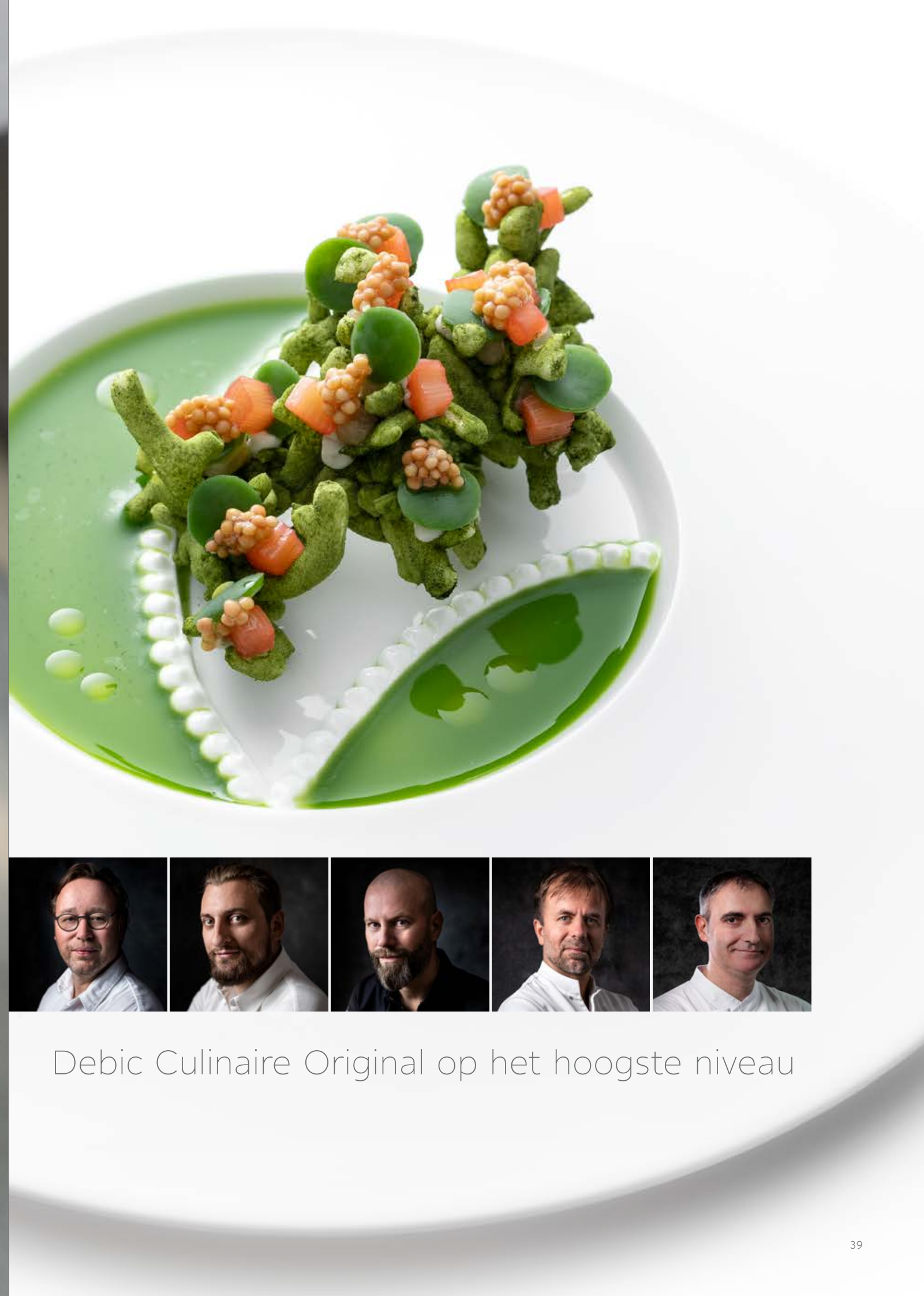
Maak de ijsbergsla aan met de dressing en dresseer op het bord. Dresseer de pastrami boven op de ijsbergsla en druppel er de tonijndressing over. Werk het gerecht af met rode-uiringen, kappertjes, komkommerblokjes en de gemarineerde olijven.



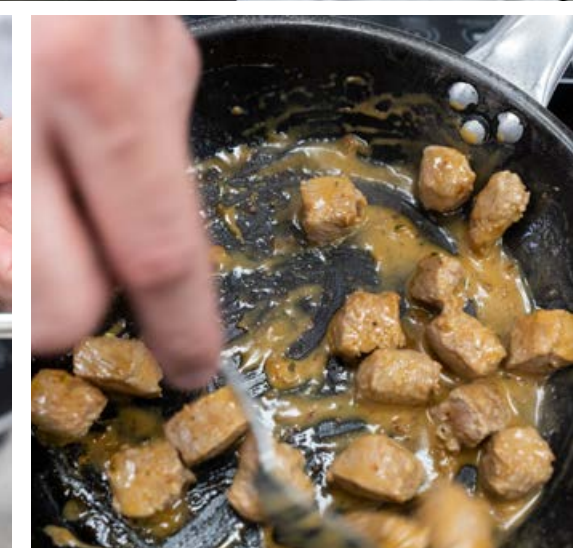


Creaties van
Europese

TOPCHEFS



Debic Culinaire Original op het hoogste niveau



Biologische kalfslende

met een sprankelende saus en rauwkost

Een creatie van Jordi Guillem

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Kalfslende

500	g	biologische kalfslende
100	ml	Debic Bakken & Braden
5	g	zout
2	g	peper

Saus

2		rode uien
4		tenen knoflook
10	g	rode currypasta
40	g	verse gember
5	g	garam masala
5	g	madraskerriepoeder
400	g	tomaten
2	g	komijn
4		blaadjes laurier
500	ml	Debic Culinaire Original
3	g	koriander
2		kruidnagels
5	g	zout

Garnituur

100	g	prei
100	g	wortel
100	g	Granny Smith appel
50	g	rode ui
50	g	koriander
100	ml	extra vierge olijfolie
2		limoenen

BEREIDING

Snijd het kalfsvlees in blokjes. Doe de Debic Bakken & Braden in een braadpan en schroei het vlees dicht op een hoog vuur. Haal het kalfsvlees uit de pan. Gebruik dezelfde pan om de ui, knoflook en gember te fruiten. Rasp de tomaten en voeg toe. Voeg de peper, currypasta, laurierblaadjes, komijn, garam masala, madraskerrie en kruidnagels toe. Voeg de Debic Culinaire Original toe tot het geheel onder staat en laat 5 minuten koken. Haal door een zeef, voeg de gehakte koriander toe en zet opzij. Snijd alle groenten fijn. Leg de groenten en de geplukte korianderblaadjes 30 minuten in ijswater. Dep droog en bewaar in de koelkast

AFWERKING

Voeg het kalfsvlees toe aan de saus, reduceer de saus en dresseer in de borden. Schik de groenten en de blaadjes op het vlees. Sprenkel er tot slot wat olijfolie en enkele druppels limoensap over.



Pompoencrèmesoep

met verse gember, knapperige garnalen en hazelnoten

Een creatie van Luca Montersino



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Pompoensoep met gember

100	g	prei
75	g	extra vierge olijfolie
75	g	ongezouten boter
900	g	pompoen
1500	g	groentebouillon
75	g	verse gember
5	g	kerriepoeder
75	g	ongezouten boter
300	g	Debic Culinaire Original
15	g	zout
3	g	witte peper

Garnalen

600	g	garnalen
300	g	panko
100	g	gehakte hazelnoten
400	g	hele eieren
100	g	rijstbloem

Garnituur

15	g	tijm
10	g	bieslook

BEREIDING

Pompoensoep met gember

Fruit de gehakte prei in de olie en de boter en voeg de in stukjes gehakte pompoen en de gember toe. Breng op smaak met zout en peper. Voeg kokende groentebouillon toe tot de groenten onder staan. Laat 20 minuten koken en mix dan goed. Breng het geheel op smaak met het kerriepoeder en voeg de boter en Debic Culinaire Original toe zodat de soep een romige, gladde textuur krijgt.

Garnalen

Maak de garnalen schoon. Meng de rijstbloem en de eieren tot een beslag. Hak de hazelnoten fijn en meng ze met het panko-paneermeel. Haal de garnalen door het beslag en bedek ze met de hazelnoot-pankomix.

AFWERKING

Serveer de pompoencrèmesoep met een garnituur van verse tijm, bieslook en een paar druppels Debic Culinaire Original. Leg de gebakken garnalen erop en serveer.



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Kabeljauw		
900	g	kabeljauw
1	l	water
23	g	zout
80	ml	Debic Bakken & Braden
500	ml	Debic Culinaire Original

Erwtenpuree met munt		
1	kg	diepvrieserwten
300	ml	kippenbouillon
5	g	muntblaadjes
50	g	peterselie
200	ml	Debic Culinaire Original
30	g	ongezouten boter

Koningskrab		
1	kg	koningskrab
200	g	ongezouten boter
5	g	citroenschil
3		takjes tijm
200	ml	zonnebloemolie

Erwtenkaviaar		
100	g	forelkaviaar
60	g	gevriesdroogde erwten

Erwten		
200	g	verse erwten

Garnituur		
100	ml	gereduceerde koningskrabbouillon
10		erwtenbloemen
20		kleine muntblaadjes



BEREIDING

Kabeljauw
Maak de kabeljauw schoon en snijd hem in stukken van 90 g elk. Los het zout op in het water en pekel de kabeljauw 12 uur lang in de oplossing. Spoel de vis af onder stromend water en dep hem droog. Smeer de kabeljauw in met de Debic Culinaire Original en bak de vis een viertal minuten licht aan in Debic Bakken & Braden. Voeg indien nodig een scheutje room toe tijdens het bakken.

Erwtenpuree met munt
Blancheer de peterselie en munt kort. Ontdooi de erwten en warm de kippenbouillon op. Doe de erwten en geblancheerde kruiden in een blender. Voeg de warme kippenbouillon toe. Mix tot een homogene massa en voeg op het einde de boter en Debic Culinaire Original toe. Breng op smaak en giet door een fijne zeef.

Koningskrab
Kook de koningskrab gedurende 5 à 6 minuten in gezouten water. Koel de krab in ijswater en haal het vlees uit de poten van de krab. Vacumeer de krab samen met geklaarde boter, tijm en citroenschil en warm op in een waterbad van 65 °C. Hak het pantser van de koningskrab in kleinere stukken. Verhit een klein deel van de olie totdat deze begint te roken en bak 10 seconden lang in zeer hete olie. Giet de resterende olie erop en hou 2 uur warm op 65 °C. Giet door een fijne zeef en zet opzij.

Erwtenkaviaar
Meng de forelkaviaar met een paar druppels water zodat de eitjes makkelijk van elkaar loskomen. Hak de gevriesdroogde erwten in een blender tot een fijn poeder.

Erwten
Blancheer de erwten heel kort, verwijder de peulen en zet opzij.

AFWERKING
Dresseer de erwtenpuree met munt in het midden van het bord. Leg de gekaramelliseerde kabeljauw in het midden. Dep de forelkaviaar droog en strooi er het erwtenpoeder over. Verwarm de erwten opnieuw in de boter. Werk af met de forelkaviaar, erwten, krabolie en -reductie en ten slotte met de verse kruiden en bloemen en serveer.

In room gekaramelliseerde kabeljauw

met een erwtenpuree met munt en koningskrab

Een creatie van Thomas Bühner



Beluga stuur

met bereidingen van bloemkool, wortelbisque en yuzu

Een creatie van Petr Kunc



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Beluga stuur

800	g	stuur
1	l	water
10	g	zout
200	g	ongezouten boter

Bloemkoolpuree

200	g	bloemkool
1	l	water
200	g	ongezouten boter
50	g	sjalot en gekonfijte knoflook
10	g	zout

Couscous van bloemkool

300	g	bloemkool
50	ml	extra vierge olijfolie
2	g	zout

Zoetzure bloemkool

200	g	bloemkool
200	ml	witte wijnazijn
20	g	suiker
100	ml	bietensap
100	ml	water
		snuifje kurkuma

Gefrituurde bloemkool

100	g	bloemkool
2		eieren
200	g	bloem
200	g	panko

Yuzumeringue (ca. 120 stuks)

17	g	albumine
17	g	isomalt
100	g	poedersuiker
40	g	yzusap
70	g	water

Wortelbisque

100	g	wortel
10	g	madraskerriepoeder
500	ml	Debic Culinaire Original
100	g	ongezouten boter
500	ml	groentebouillon
20	ml	ponzusap
5	g	zout
500	ml	kreeftenbisque

Decoratie

50	g	rozijnen
50	g	eetbare bloemen

BEREIDING

Beluga stuur

Meng het water met het zout. Maak de stuur schoon, fileer hem en pekel de stukken 30 minuten lang. Stoom de filet vervolgens op 68 °C, 6 à 8 minuten naargelang de grootte. Leg de filet vervolgens gedurende 2 minuten in gesmolten boter met een temperatuur van 80 °C.

Bloemkoolpuree

Snijd de bloemkool in kleine stukjes en bak in de boter met de sjalot en de gekonfijte knoflook. Voeg de melk toe en breng op smaak met zout. Kook de bloemkool beetgaar. Zeef de bloemkool en hou de melk opzij. Mix de bloemkool tot een gladde puree en pas eventueel de consistentie aan met de overgebleven melk.

Couscous van bloemkool

Rasp de bloemkool fijn en bak ze in olijfolie tot ze gaar is. Breng op smaak met zout.

Zoetzure bloemkool

Snijd de bloemkool in kleine stukjes, blancheer in kokend water en koel in ijswater. Bereid 2 aparte zoetzure pekels. Voor de eerste pekel, mix 100 ml azijn, 10 g suiker, 100 ml water en kurkuma. Voor de tweede pekel, mix 100 ml azijn, 10 g suiker en 100 ml bietensap. Verdeel de geblancheerde bloemkool over de twee pekeloplossingen.

Gefrituurde bloemkool

Snijd de bloemkool in kleine roosjes, blancheer ze in kokend water en koel af in ijswater. Paneer de bloemkool met een mengsel van de bloem, eieren en panko en frituur ze in hete olie.

Yuzumeringue

Klop alle ingrediënten op tot er stijve pieken ontstaan. Spuit de meringues met een spuitzak op een bakmat. Laat gedurende 24 uur drogen bij 55 °C.

Wortelbisque

Snijd de wortel in kleine stukjes en fruit ze in boter. Voeg kerriepoeder en zout toe en fruit lichtjes. Giet er de bouillon en de Debic Culinaire Original bij en laat koken tot ze zacht zijn. Mix goed en haal door een fijne zeef. Meng met de kreeftenbisque in een 1:1-verhouding en breng op smaak met ponzusap.

AFWERKING

Schik de bloemkoolcouscous in het midden van het bord in een ronde dresseerring. Dresseer de vis erop. Schik de verschillende bloemkoolbereidingen boven op de vis en werk af met de yuzumeringue, kruiden, bloemen en rozijnen. Schep de soep pas aan tafel of op het allerlaatste moment in de borden.



Gepofte tapioca

met snijboon, blauwe kaas, rabarber en mosterdzaad

Een creatie van Sidney Schutte



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

Blauwekaascrème			
90	g	Debic Culinaire Original	
9	g	instantgel, Sosa	
130	g	Lady bleu kaas	
130	g	yoghurt	

Dillepoeder			
2		bosjes dille	
		zout	

Gepofte cracker			
650	g	tapioca	
200	g	water	
100	g	airpatata, Sosa	

Sap snijboon			
500	g	snijboon	
		limoensap	
		sushi-azijn	
		xanthaangom	

Zoetzuur van mosterdzaad			
40	g	mosterdzaad	
100	g	azijn	
60	g	water	
35	g	suiker	
1		blaadje laurier	
1		teentje knoflook	

Snijboon			
200	g	snijbonen	

Crème van geitenkwark			
90	g	geitenkwark	
80	g	eiwit	
20	g	aceto bianco	
250	g	olijfolie	

Rabarber			
300	g	rabarber	
100	g	rabarbercoulis	
100	g	rabarbersap (bio)	
20	g	suiker	



BEREIDING

Blauwekaascrème
Smelt de blauwe kaas en voeg de rest van de ingrediënten toe. Laat opstijven in de koelkast en draai daarna met een garde glad.

Dillepoeder
Ontdoe de dille van de stelen en droog in de microgolfoven op 800 watt voor ongeveer 2 minuten, dit is per microgolfoven anders. Draai fijn in een koffiemolen en kruid af met wat zout.

Gepofte cracker
Gaar de tapioca samen met het water in de thermomix gedurende 20 minuten op 90 °C. Koel terug en breng over in een spuitzak met glad spuitmondje. Spuit vervolgens banen van 3 mm dik en 20 cm lang. Bestrooi met airpatata en droog totdat deze hard is. Pof in olie op 180 °C.

Sap snijboon
Blancheer de snijbonen en haal door de sappers. Breng op smaak met een druppeltje limoensap en sushi-azijn en bind met xanthaangom.

Zoetzuur van mosterdzaad
Verwarm alle ingrediënten behalve het mosterdzaad gedurende 5 minuten. Voeg het mosterdzaad toe en laat verder garen. Laat het geheel afkoelen.

Snijboon
Steek de snijbonen uit met een ronde steker van 1 cm.

Crème van geitenkwark
Mix alle ingrediënten met de staafmixer tot een gladde crème.

Rabarber
Meng de coulis samen met het sap en de suiker en verwarm. Snijd de rabarber in brunoise van 4 x 4 mm en blancheer in het vocht. Laat afkoelen in eigen sap.

AFWERKING
Spuit de crème van blauwe kaas en de crème van geitenkwark op de borden. Dresseer de gepofte tapioca op de borden en werk af met het zoetzuur van mosterdzaad, de rabarber, het dillepoeder, de snijboon en het sap van de snijboon.

VASTBESLOTEN OM HET VERSCHIL TE MAKEN



Als Debic willen en moeten we het verschil maken. Niet alleen op het gebied van onze producten, maar daarnaast zijn we als organisatie vastbesloten om onze zuivelketen zo duurzaam mogelijk te maken. Dat kan ook niet anders als we allemaal willen blijven genieten van alle rijkdom die de aarde ons biedt. Naast onze boerderijen en onze bronnen, proberen we onze ecologische voetafdruk ook in de rest van de zuivelketen te verlagen.

Een van de stappen die we daarin nemen zijn duurzame verpakkingen. Om voeding op een veilige en kwalitatieve manier te kunnen leveren, moet u het verpakken. Samen met onze leveranciers, onderzoekers en klanten werken we aan manieren om dat zo duurzaam mogelijk te doen.

Zo beperken we verpakkingsmateriaal waar mogelijk en gebruiken we steeds meer hernieuwbaar en gerecycleerd materiaal. We zijn ook constant op zoek naar oplossingen om onze eigen verpakkingen 100% recycleerbaar te maken. We blijven continu bezig om onze producten en verpakkingen door te ontwikkelen en te innoveren, zodat jullie en wij daar in de toekomst de vruchten van kunnen plukken. Samen op weg naar een nog duurzamere wereld.



VERANTWOORD GEBRUIK VAN BRONNEN

Groene energie tijdens de productie

Onze productielocatie in Lummen, draait op 100% groene elektriciteit. Waarvan het overgrote deel wordt gegenereerd door FrieslandCampina melkveehouders. Daarnaast streven wij naar een emissieneutraal 2050.



DUURZAME MELKVEEHOUDERIJ

Wereldwijde koploper in CO₂ uitstoot/kg melk

De melk die wij als Debic gebruiken voor de productie van onze producten wordt erg efficiënt geproduceerd. De CO₂ uitstoot per kg melk is ongeveer de helft van het wereldwijde gemiddelde van de sector. Melk is het belangrijkste ingrediënt in onze Debic Culinaire Original.



PRODUCTIE & VERPAKKINGEN

Gebruik van FSC gecertificeerd karton

Alle omdozen van Debic zijn gemaakt van FSC karton, zo ook die van de Debic Culinaire Original. De omdozen zijn volledig recycleerbaar en bevatten 80% gerecycleerd materiaal.



Debic Info

Grote Baan 34 - 3560 Lummen

Tel.: +32 13 310 502 - e-mail: info.be@debic.com

Debic is een merk van **FrieslandCampina**

100
YEARS DEBIC



SCAN & SEE

Debic. Gemaakt voor professionele handen.