



Wir liefern die Basis.

**Sie machen's
zum Highlight.**

Debic. Immer etwas Besonderes.

INHALT

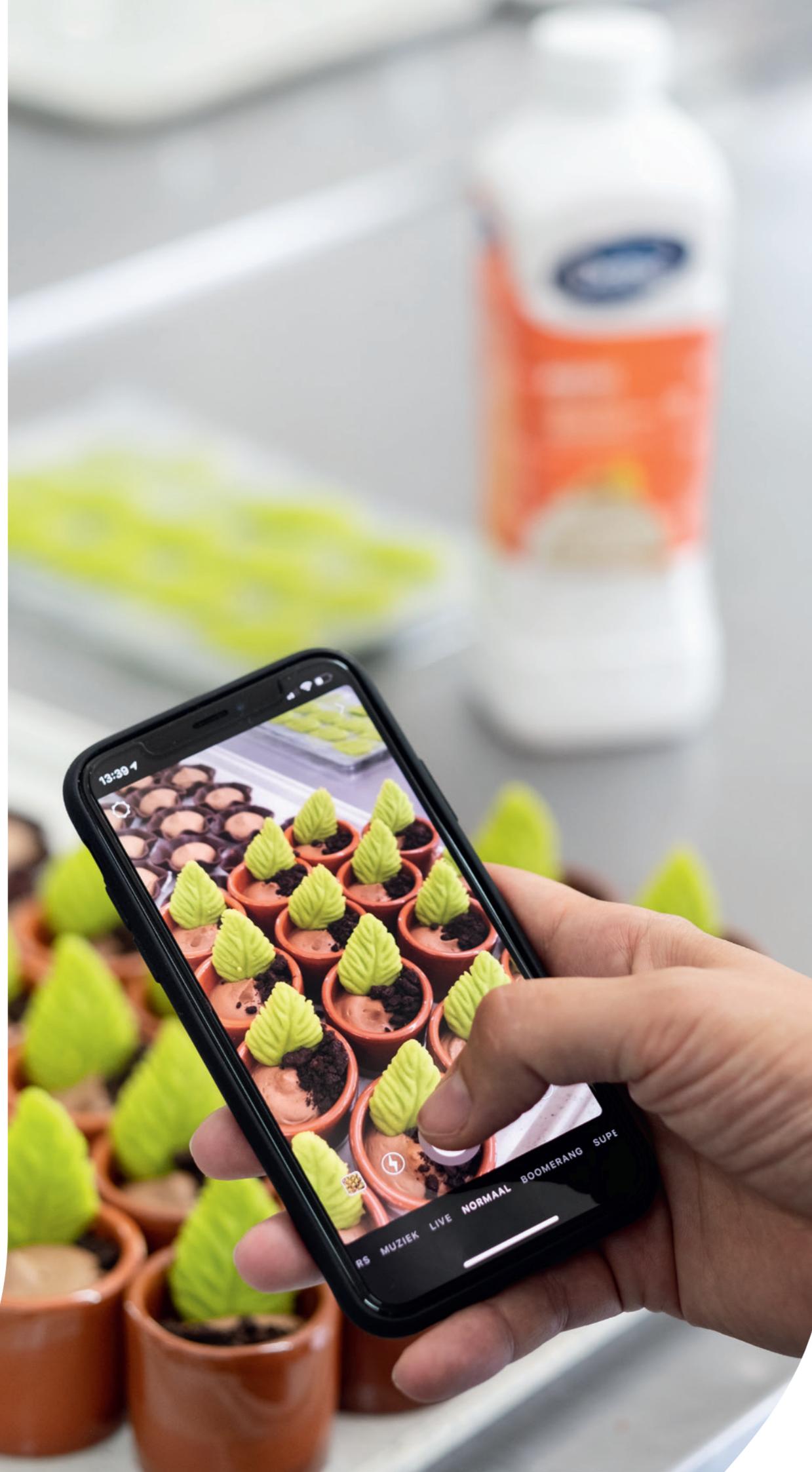
RAFFINIERTES DESSERTS
MIT ATTRAKTIVER
MARGE 4

DIE BASIS 6
Eine zuverlässige Grundlage
für Ihre Desserts

DAS ERLEBNIS 10
Themenbuffets:
einfach und ausdrucksstark

DIE PRÄSENTATION 14
Ein Thema – 3 Möglichkeiten

REZEPTE 16



Wir liefern die Basis.

Sie machen's zum Highlight.

Liebe Köche,

es kommt nicht darauf an, ob Sie 80 oder 800 Gäste bewirten, denn mit einem köstlichen Dessert können Sie jeden glücklich machen. Doch vor allem bei großen Mengen ist es eine Herausforderung, jedes Dessert als kulinarisches Highlight zu präsentieren.

Originelle Desserts sind jedoch nicht zwangsläufig mit zeitaufwendigen Zubereitungen verbunden. Ganz im Gegenteil! Mit den flüssigen Dessertbasen von Debic können Sie im Handumdrehen eine Vielzahl köstlicher Desserts zubereiten. Durch die einfache und schnelle Zubereitung bleibt Ihnen genug Zeit, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Es ist die ideale Lösung, wenn sie regelmäßig mit unterschiedlichen Anlässen zu tun haben wie zum Beispiel Hochzeiten, Betriebsfeiern oder Geburtstagen. Denn um den Erwartungen und Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden, gibt es für jeden Anlass das passende Dessert. Mit Debic haben Sie die Möglichkeit, sich von Ihren Kollegen abzuheben und mehr Umsatz zu generieren.

In dieser Broschüre erhalten Sie einen Überblick über alle Vorteile unserer Dessertbasen. Lassen Sie sich von unseren kreativen und vielfältigen Dessertideen inspirieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern!

Sofie Vanderhasselt
Debic Culinary Advisor





Raffinierte Desserts mit attraktiver Marge

Wie können Sie mit Ihren Desserts bei Kunden punkten, aber dennoch eine attraktive Marge erzielen? Ganz einfach! Diese drei Punkte sorgen für ein garantiert erfolgreiches Dessert.

1. Die Basis

Setzen Sie bei Ihren Desserts auf eine Basis von Debic. Unsere Dessertbasen bilden eine zuverlässige, kostengünstige und qualitativ hochwertige Grundlage. Sie sind selbst in großen Mengen auch von ungeschultem Personal einfach zuzubereiten.

2. Das Erlebnis

Das Ambiente eines Events wird erst dann einzigartig, wenn alle Bestandteile – und dazu gehört auch das Dessert – das jeweilige Thema aufgreifen. Mit kleinen Details und Dekorationen kreieren Sie ein ganz besonderes Erlebnis.

3. Die Präsentation

Ob Buffet, Shared Dining oder Flying Buffet – für jeden Anlass ist eine passende Präsentation der Speisen gefragt. Mit unseren Tipps und Tricks meistern Sie jede Situation.

„Beim Essen steht zunehmend das Erlebnis im Vordergrund.“



I. Die Basis

Eine zuverlässige Grundlage
für Ihre Desserts

Die Dessertbasen von Debic sorgen durch das einfache Handling für maximale Erleichterung im Arbeitsalltag. Zudem können die Desserts problemlos bei Ihnen in der Profiküche zubereitet und anschließend transportiert werden. Sie sind vielfältig individualisierbar und bieten eine attraktive Marge.

Die Vorteile

- Einfache Zubereitung
- Zuverlässige Basis mit viel Raum für eigene Kreationen
- Hohe Stabilität – auch während des Transports oder bei Zubereitung vor Ort
- Geringe Lebensmittelkosten, attraktive Marge
- Lange Haltbarkeit, daher optimal für das Mise en Place



Wir helfen Ihnen gerne

Wir verstehen, dass Catering Maßarbeit ist. Darum unterstützen wir Sie gerne dabei, wie Sie Ihre Desserts optimieren können.

Haben Sie Interesse? Unsere Culinary Advisors helfen Ihnen gerne!
Senden Sie uns einfach eine E-Mail an info.de@debic.com.

**Gemeinsam finden wir für Sie
die perfekte Idee!**

Mit Debic ist ein perfektes Resultat garantiert

DEBIC CRÈME BRÛLÉE

Der französische Klassiker mit echter Bourbonvanille.



- Sahniger Geschmack, mit echter Bourbonvanille
- Konstante Qualität und feine Struktur
- Lässt sich perfekt vorbereiten und direkt am Buffet fertigstellen – die perfekte Showeinlage

DEBIC CRÈME CARAMEL

Die moderne Variante des klassischen Desserts.



- Das ideale Dessert für alle Anlässe
- Sahniger Geschmack und cremige Struktur mit feiner Vanillenote
- Vielfältige Einsatz- und Variationsmöglichkeiten

DEBIC PANNA COTTA

Kreieren Sie ein Stück Italien mit diesem sahnigen Dessert.



- Nach italienischem Originalrezept
- Frischer, sahniger Geschmack – wie hausgemacht
- Lässt sich besonders gut vorbereiten

DEBIC CRÈME ANGLAISE

Die unübertroffene Dessertsauce mit dem Geschmack echter Vanille. Gebrauchsfertiges Topping für Schokoladengebäck, Tarte Tatin und Eiskreationen.



- Gebrauchsfertig für Saucenspiegel und Toppings
- Cremig-zarte Konsistenz
- Voller Geschmack mit echter Bourbonvanille
- Ideale Struktur zum feinen Nappieren und Glacieren



DEBIC MOUSSE AU CHOCOLAT

Der Klassiker bei jedem Buffet.



- Mit echter belgischer Vollmilchschokolade
- Sahniger Geschmack und cremige Struktur
- Für verschiedenste Dessertkreationen sowie vielfältige Geschmacks- und Präsentationsvariationen geeignet

DEBIC TIRAMISÙ

Das italienische Lieblingsdessert aller Gäste.



- Basiert auf einem italienischen Originalrezept mit 55% Mascarpone
- Tiefkühlbeständig
- Auch für Desserts in Gläsern geeignet – lässt sich besonders gut vorbereiten

DEBIC PARFAIT

Die ideale Basis für Eisvariationen und Mousse-Desserts.



- Einfacher Eisdessertgenuss ohne Eismaschine
- Ideale Basis für Semifreddo und Mousse-Desserts
- Auch nach mehreren Stunden auf dem Buffet haben Desserts noch immer eine wunderbar luftige Struktur

Möchten Sie mehr über die Produkte von Debic erfahren?

Weitere Informationen und Anleitungsvideos finden Sie unter Debic.com.

2. Das Erlebnis

Themenbuffets:
einfach und
ausdrucksstark

Durch die Arbeit mit Themenbuffets erhalten Sie viele Möglichkeiten, Ihrer Kreativität freien Lauf zu lassen. Bei der Umsetzung sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Die Dessertbasen von Debic bieten die perfekte Grundlage, um Ihr Dessert zum Highlight zu machen.



Thema: **Urban Jungle**

Eine grüne Oase mitten in der Stadt – mit einem kleinen Blumentöpfchen, Kakaokeks-Krümeln und Blättern.



Thema: **Hochzeit**

Mit Keksen in Form von Trauringen und edlen Details wird sofort klar: Es liegt Liebe in der Luft.



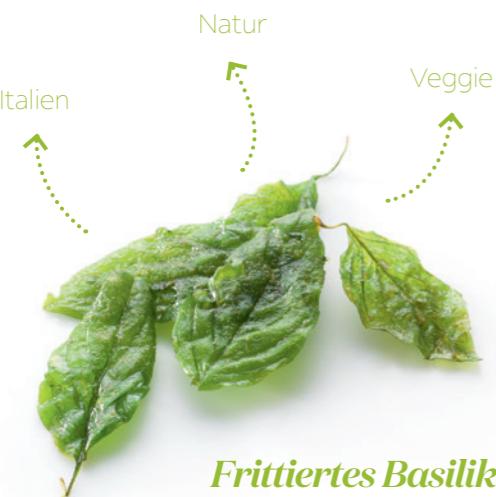
Thema: **Go veggie**

Gemüse als Zutat und als Dekoration: Da ist der Erfolg schon vorprogrammiert!



Themenbezogene Dekorationen

Mit Dekorationen lassen sich Themen und Mottos zusätzlich betonen. Sie müssen keine komplizierten Techniken einsetzen oder die Basis um zusätzliche Geschmackskomponenten ergänzen. Auf diesen Seiten finden Sie schnell umsetzbare Dekorationstipps. Ein grünes Blättchen für Desserts mit Naturthema, Eischollen aus Baiser für ein Wintermotto und Trauben für einen französischen Touch.



Frittiertes Basilikum

1 Bund Thai-Basilikum

Zubereitung

Die Blätter des Thai-Basilikums von den Stielen zupfen und einzeln in 170 °C heißes Öl geben.

1 Sekunde mit einer Schaumkelle hinunterdrücken, damit sich die Blätter nicht kräuseln.



Kristallisierte Trauben

1 Rispe Weintrauben, rot
1 g Silberpulver
100 g Kristallzucker, fein
30 g Eiweiß, pasteurisiert

Zubereitung

Die Trauben waschen und von den Stielen zupfen. Das Silberpulver unter den Zucker mischen. Die Trauben mit Eiweiß beneten und anschließend in dem silbernen Zucker wälzen. An einem kühlen Ort trocknen lassen, sodass sich eine Kruste bildet.



Süß-saure Orangenzesten

2 Orangen
200 ml Orangenschalen
50 g Läuterzucker (1:1)
0,5 g Zucker
0,5 g Zitronensäurepulver

Zubereitung

Die Orangen schälen und die weißen Partien so gut es geht entfernen. Die Schalen in Julienne schneiden und in Läuterzucker kurz blanchieren. Den Zucker mit der Zitronensäure vermischen und die Schalen einzeln darin wälzen. 2 Stunden bei 50 °C im Dörrautomat trocknen, bis sie knusprig sind. In einem gut verschlossenen Behälter aufbewahren.



Getrocknete Mousse au Chocolat

500 ml Debic Mousse au Chocolat

Zubereitung

Die Dessertbasis in der Küchenmaschine luftig aufschlagen. Die Masse mit einer Palette auf einer Silikonmatte glatt streichen und 4 Stunden bei 50 °C im Dörrautomat trocknen.



Pastinakenchips

2 Pastinaken

Zubereitung

Die Pastinaken mit einem Sparschäler in dünne Streifen schälen. Die Streifen 2 Stunden bei 50 °C im Dörrautomat trocknen, bis sie knusprig und gewellt sind.

Geflammtes Baiser

60 ml Wasser
230 g Zucker
3 Eiweiß
1 Messerspitze Salz

Zubereitung

Das Wasser mit 200 g Zucker auf 118 °C aufkochen. Das Eiweiß mit dem Salz in der Küchenmaschine vermengen und sobald der Zuckersirup eine Temperatur von 113 °C erreicht hat, das Eiweiß luftig aufschlagen. Die restlichen 30 g Zucker zum Eiweiß hinzufügen und anschließend den Zuckersirup in einem dünnen Strahl zugeben. Die Masse danach auf höchster Stufe kompakt aufschlagen. Auf einer Silikonmatte verstreichen und mit einem Brenner abflämmen. 4 Stunden bei 50 °C im Dörrautomat trocknen lassen.



3. Die Präsentation

Ein Thema – 3 Möglichkeiten



Buffet

Ein umfangreiches Buffet bietet Ihnen die Möglichkeit, einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen. Darüber hinaus benötigen Sie für ein Buffet wenig Personal zum Servieren. Auch für Showeinlagen eignet sich ein Buffet besonders gut. Was halten Sie von einer Crème Brûlée, die vor den Augen der Gäste flambiert wird? Oder von einem Eis am Stiel auf Basis von Debic Parfait, das die Gäste an einem Schokoladenbrunnen oder mit knackigen Nüssen nach Lust und Laune selbst gestalten können?



Flying Buffet

Bei einem Flying Buffet können Sie Ihre Gäste immer wieder aufs Neue mit verschiedenen Kleinigkeiten überraschen. Diese Präsentationsweise hinterlässt einen hochwertigen und luxuriösen Eindruck.



Shared Dining

Diese Präsentationsform, in der das Dessert in der Mitte des Tisches serviert wird, sorgt für den ultimativen Wow-Effekt. Gemeinsames Essen ist ein unbezahlbares Erlebnis. Das ist Ihre Chance, mit einem originellen Konzept zu glänzen.





Thema:

Urban Jungle



Basilikum-Parfait

mit Limettengel

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

100	g	Basilikum	€ 4,00
3	l	Debic Parfait	€ 15,81
15	g	Zitronenverbene (Zitronenduft- strauch)	€ 0,50
120	ml	Limettensaft	€ 0,70
40	ml	Wasser	€ 0,00
40	ml	Zuckersirup	€ 0,40
2	g	Agar-Agar	€ 0,02
500	g	Brownies	€ 5,00
5		Limetten	€ 3,00

LEBENSMITTELKOSTEN

Für 100 Portionen: **€ 29,43**
Pro Portion: **€ 0,29**

ZUBEREITUNG

Das Basilikum in 500 ml Debic Parfait fein pürieren. Das restliche Parfait in der Küchenmaschine zu einer luftigen Mousse aufschlagen. Die Basilikum-Creme untermischen und in einen Spritzbeutel füllen. Das Basilikum-Mousse in Silikonformen (Savarinformen) füllen. Mindestens 4 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Die Zitronenverbene mit Limettensaft und Wasser pürieren, bis die Zitronenverbene fein zerkleinert ist. Den Zuckersirup erwärmen und Agar-Agar darin auflösen. Den Limettensaft untermischen. Im Kühlfach fest werden lassen. Vor der Verwendung noch einmal im Mixer glatt rühren. Die Brownies in kleine Brunoise schneiden und auf die Gläser verteilen. Das gefrorene Basilikum-Parfait aus der Silikonform nehmen und in den Gläsern über die Brownies verteilen. Das Limettengel über die Vertiefungen im Parfait verteilen. Mit jeweils einer Viertelscheibe Limette dekorieren.



Profi-Tipp

Das garnierte Parfait kann sowohl im Gefrier- als auch im Kühlschrank aufbewahrt werden. Da es seine luftige Struktur behält, ist dieses Dessert optimal für diverse Arten von Buffets geeignet.



Thema:
Urban Jungle

Jungle Juice Dessert



ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

5	l	Debic	
		Panna Cotta	€ 27,40
1	kg	Spinat	€ 2,00
250	g	Petersilie	€ 5,00
15	l	Apfelsaft	€ 10,00
10		Bananen, überreif (braun)	€ 1,60
5		Avocados	€ 3,00
250	g	Himbeeren, gefriergetrocknet	€ 15,00

LEBENSMITTELKOSTEN

Für 100 Portionen: **€ 64,00**
Pro Portion: **€ 0,64**

ZUBEREITUNG

Debic Panna Cotta erwärmen, bis sie flüssig ist. Auf Cocktailläser verteilen und im Kühlschrank ersticken lassen. Spinat und Petersilie blanchieren. Mit Apfelsaft, Bananen und Avocados zu einem sämigen Smoothie fein pürieren. Eventuell durch ein feines Sieb streichen. Die Himbeeren fein zermahlen. Den Glasrand befeuchten und in das Himbeerpulver drücken. Den Smoothie unmittelbar vor dem Servieren in die Gläser geben.



Profi-Tipp

Diese Kreation ist eine Mischung aus Getränk und Dessert. Die perfekte Kombination: erst ein gesunder Smoothie, dann ein süßer Abschluss. Für eine Cocktailvariante können 10–15 % Alkohol zur Debic Panna Cotta gegeben werden.

Pistaziencreme mit roten Früchten

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

5	l	Debic Crème Brûlée	€ 26,45
250	g	Pistaziengemüse	€ 18,00
250	ml	Himbeer-Coulis	€ 4,00
25		Himbeeren	€ 5,00
13		Erdbeeren	€ 2,50
50		Pistazien	€ 2,00

LEBENSMITTELKOSTEN

Für 100 Portionen: **€ 57,95**
Pro Portion: **€ 0,58**

ZUBEREITUNG

Debic Crème Brûlée auf 70 °C erwärmen. Die Pistaziengemüse zugeben und kurz vermischen. In Schälchen portionieren und im Kühlschrank ersticken lassen. Mit Himbeer-Coulis, Beeren und Pistazien garnieren.



Profi-Tipp

Typisches Merkmal der klassischen Crème Brûlée ist die karamellisierte Zuckerschicht. Da das Karamellisieren unmittelbar vor dem Servieren erfolgen muss und sich dieses Verfahren nicht immer für große Mengen oder an jedem Ort durchführen lässt, kann die Crème Brûlée auch mit einer Frucht-Coulis oder mit frischen Früchten dekoriert werden.



Mousse au Chocolat „Jungle“

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

3	l	Debic Mousse au Chocolat	€ 15,27
500	ml	Minzsirup	€ 0,60
500	g	Kakaokekse	€ 4,45
100		Minzblätter	€ 1,50

LEBENSMITTELKOSTEN

Für 100 Portionen: **€ 21,82**
Pro Portion: **€ 0,22**

ZUBEREITUNG

Debic Mousse au Chocolat in der Küchenmaschine zu einer luftigen Mousse aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen und auf die Gläser verteilen. Im Kühlfach fest werden lassen. Kleine Pipetten mit Minzsirup befüllen. Die Kakaokekse fein mahlen. Die Gläser mit der Pipette, den Kekskrümeln und einem Minzblatt dekorieren.

VARIATION

Anstatt der Gläser Blumentöpfe aus Schokolade verwenden. Damit wird das Jungle-Feeling perfekt.



Profi-Tipp

Um viele Pipetten schnell gleichzeitig zu befüllen, die leeren Pipetten aufrecht in einen Behälter mit Minzsirup stellen. Den Behälter in der Vakuummaschine platzieren und die Maschine einschalten. Durch den Unterdruck füllen sich die Pipetten von selbst.



Thema:

Hochzeit



Tiramisù – Traum in Weiß

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

3	l	Debic Tiramisù	€ 15,57
100	g	Baiser, zerkrümelt	€ 1,20
200		Biskuitscheibchen	€ 4,00
500	ml	Sekt	€ 8,00
500	ml	Zuckersirup	€ 5,00
150	g	Puffreis	€ 1,05
1/2	g	Goldpulver	€ 2,00

LEBENSMITTELKOSTEN

Für 100 Portionen: **€ 36,82**
Pro Portion: **€ 0,37**

ZUBEREITUNG

Debic Tiramisù in der Küchenmaschine zu einer luftigen Mousse aufschlagen. In einen Spritzbeutel füllen. Den Boden der Gläser mit den Baiserkrümeln bedecken und das Tiramisù darüber verteilen. Zwei Biskuitscheibchen auflegen und mit einem Gemisch aus Sekt und Zuckersirup beträufeln. Eine weitere Lage Tiramisù darübergeben. Im Kühlfach fest werden lassen. Den Puffreis mit dem Goldpulver vermischen und das Dessert damit dekorieren.



Thema:

Go veggie



Pastinaken-Mousse mit Kaffee

ZUTATEN FÜR 100 PORTIONEN

600	g	Pastinaken	€ 2,10
1	l	Debic Culinaire Original 20 %	€ 2,96
3	l	Debic Tiramisù	€ 15,57
400	g	Kekse mit Kaffeeglasur	€ 4,00

LEBENSMITTELKOSTEN

Für 100 Portionen: **€ 24,63**
Pro Portion: **€ 0,25**

ZUBEREITUNG

Die Pastinaken schälen und in grobe Brunoise schneiden. Die Schalen zur Dekoration aufbewahren. Die Pastinaken bei niedriger Temperatur in Debic Culinaire Original 20% garen. Im Mixer glatt rühren und abkühlen lassen. Debic Tiramisù in der Küchenmaschine zu einer luftigen Mousse aufschlagen. Das Pastinakenpüree unterrühren. In einen Spritzbeutel füllen und dann auf die Schälchen verteilen. Im Kühlfach fest werden lassen. Die Pastinakenschalen 3 Stunden bei 50 °C trocknen lassen. Die knusprigen Schalen in einem verschlossenen Behälter aufbewahren. Die Kaffeekekse zu feinem Pulver zerkleinern. Anschließend das Dessert mit den knusprigen Pastinakenschalen und dem Kekspulver garnieren.



Profi-Tipp

Debic Tiramisù ist mehr als nur eine Basis zur Zubereitung eines klassischen Tiramisù. Es kann wie eine Mascarponecreme verarbeitet werden und passt hervorragend zu roten Früchten, Zitrusfrüchten oder süßem Gemüse wie Pastinaken, Mais oder Karotten.

