



Wir liefern die Basis.

**Sie machen's
zum Highlight.**

Debic. Immer etwas Besonderes.



Die Basis für gelungene Desserts

Überraschung, Verwunderung, Begeisterung – erlebt der Gast zum Abschluss eines ohnehin schon richtig guten Essens auch noch diese Emotionen, haben Sie alles richtig gemacht! Doch was braucht es dazu? Die folgenden drei Elemente machen aus jedem Dessert ein Highlight:

1. Individuelle Zubereitung

Ihre Handschrift in jedem Gang – das zeichnet Sie aus und genau deswegen kommen Ihre Gäste zu Ihnen. Die Debic Dessertbasen – als zuverlässige Grundlagen Ihrer Desserts – garantieren Ihnen immer ein perfektes Endergebnis. Auch wenn es schnell gehen muss, bleibt so Zeit für Ihre persönliche Handschrift. Säure, Alkohol und trockene Zutaten wie Nüsse oder Schokoladenraspeln? Ist alles möglich!

2. Herausragendes Angebot

Mit einer optimalen Struktur, Layout und Gestaltung der Karte haben Sie ein leistungsstarkes Verkaufstool. Intelligentes Design, richtiger Aufbau, durchdachte Formulierungen, cleveres Pricing und die Wahlmöglichkeiten der Portionsgrößen bieten dem Guest einen echten Mehrwert. Das Ergebnis? Zeigt sich – positiv – beim Kassensturz.

3. Spannende Inszenierung

Kreativ, persönlich, anders. Das ist das Rezept, mit dem sich Ihr Dessert nicht nur als Highlight im Gedächtnis des Gastes verewigt, sondern auch gleich deren Follower auf Instagram & Co. begeistert. Angerichtet, um eine Geschichte zu erzählen, mit visuellen und geschmacklichen Kontrasten sowie spannenden Texturen.

Kurzum: Mit diesen drei Elementen als Ausgangspunkt für alle Gerichte werden Ihre Desserts garantiert zum Highlight. Die flüssigen Dessertbasen von Debic sind die ideale Alternative zu aufwendigen und fehleranfälligen Arbeitsschritten oder gar Kompromissen auf Pulver-Basis. Sie sind zubereitet geschmacklich kaum von der eines vollständig handwerklich zubereiteten Desserts zu unterscheiden. Und die kreativen Freiheiten, die Debic bietet? Einzigartig.



1. Individuelle Zubereitung

Wählen Sie eine zuverlässige Basis

Mit Debic als Basis für Ihre Desserts sind Sie immer auf der sicheren Seite. Ob Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen oder im Handumdrehen ein schnelles Dessert zaubern möchten – mit Debic ist alles möglich.

DEBIC CRÈME ANGLAISE

Die unübertroffene Dessertsauce mit dem Geschmack echter Vanille. Gebrauchsfertiges Topping für Eis, Strudel und Dampfnudeln.

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



DEBIC CRÈME BRÛLÉE

Der französische Klassiker mit echter Bourbonvanille.

- Natürlicher Geschmack von frischer Sahne
- Cremig-authentische Konsistenz
- Konstante Qualität



DEBIC CRÈME CARAMEL

Die moderne Variante des klassischen Desserts.

- Ideales Dessert für die Tages- oder Wochenkarte sowie für feierliche Anlässe
- Sahniger Geschmack und feine Konsistenz
- Köstliche 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



DEBIC MOUSSE AU CHOCOLAT

Der Klassiker auf der Dessertkarte mit echter belgischer Vollmilchschokolade.

- Sahniger Geschmack und cremige Struktur
- Perfekte Basis für unendlich viele individuelle Kreationen
- Alkohol- und säurestabil



DEBIC TIRAMISÙ

Die Basis für ein authentisch-italienisches Tiramisù und viele weitere Cremes.

- Basiert auf einem italienischen Originalrezept mit 55% Mascarpone
- Vielseitige Basis für Ihre eigenen Kreationen



DEBIC PARFAIT

Die ideale Basis für Eisvariationen und vielem mehr.

- Zeitsparende Zubereitung für Eisspezialitäten ohne Eismaschine
- Ideale Basis auch für Desserts und Cremes
- Unendlich viele Geschmackskombinationen und Zubereitungsmöglichkeiten
- Perfekte Standfestigkeit – ideal fürs Bankettgeschäft und Buffets



Möchten Sie mehr über die Produkte von Debic erfahren?
Weitere Produktinformationen und Zubereitungsvideos finden Sie unter Debic.com.



2. Herausragendes Angebot

Speisekarte optimieren und Umsätze steigern

Es gibt so viele Möglichkeiten, den Verkauf anzukurbeln und so die Umsätze zu steigern! Optimal zusammengestellt und gestaltet ist Ihre Speisekarte Ihr bestes Verkaufsargument. Und verführt Ihre Gäste dazu, ein Dessert zu bestellen. Mit einigen cleveren Tricks können Sie außerdem die Wahl der Gäste beeinflussen und in eine bestimmte Richtung lenken. Studien haben gezeigt, dass dies hervorragend funktioniert!

- **Clevere Formatierung**

Um bestimmte Desserts in den Vordergrund zu rücken, können Sie beispielsweise **Rahmen, Fettdruck, Fotos oder auch Logos** verwenden. So finden Spezialitäten des Hauses oder auch besonders profitable Desserts die nötige Beachtung.

- **Optimale Positionierung**

Speisekarten werden immer nach demselben Muster gelesen. **Die Stellen, an denen der Gast länger verweilt, sind die sogenannten „Sweet Spots“**. Der Rest der Karte wird eher flüchtig überflogen oder gar nicht beachtet. Verkaufsschlager, aber auch weniger erfolgreiche Desserts bekommen durch die Platzierung an einem Sweet Spot besondere Aufmerksamkeit.

- **Ansprechende Sprache**

Bei anschaulichen Texten und verlockenden Beschreibungen läuft den Gästen das Wasser im Mund zusammen. **Bestimmte kulinarische Signalwörter wecken ihre Neugier**. Unbekannte Fachbegriffe können auch für eine stärkere Interaktion mit dem Personal sorgen, da die Gäste häufig Fragen dazu stellen.

- **Preise**

Wichtig ist, dass das Dessert im Vordergrund steht und nicht der Preis. **Drucken Sie Preise nicht fett und verwenden Sie möglichst keine Euro-Symbole**. Wählen Sie für Preise eine kleinere Schriftgröße und vermeiden Sie runde Beträge. Bei der Preiskalkulation für Desserts können Sie die übliche Berechnungsweise etwas vernachlässigen und stattdessen schätzen, was der Guest zu zahlen bereit ist. Sorgen Sie dafür, dass er nicht widerstehen kann.

- **Verschiedene Portionsgrößen**

Bieten Sie Desserts nicht nur in einer normalen, sondern auch in einer kleineren Größe an. Damit lassen sich oft auch die letzten Zweifler überzeugen.

3. Spannende Inszenierung

Desserts spektakulär inszenieren

Jeder Koch hat seine eigenen Kreativitäts- und Inspirationsquellen. Aber wie setzt man diese Inspiration in ein spannendes Dessert um? Mit den folgenden Tipps lassen sich spektakuläre Ergebnisse erzielen.



Erwartungen wecken

Durch eine inspirierende Beschreibung oder Bezeichnung des Desserts auf der Speisekarte wecken Sie beim Guest bestimmte Assoziationen und Erwartungen. So wie bei diesem Dessert: leicht scharfe Mousse au Chocolat „Royal Casino“ mit Sanddorn, Feigen und karamellisierten Pekannüssen (Rezept siehe Seite 28).

Geschichten erzählen

Der Casino-Chip und das Bond-Girl erzählen bereits die Geschichte hinter Ihrer Inspiration. Auch die Formen und die Anordnung der einzelnen Elemente auf dem Teller reizen die Sinne und lassen dem Guest das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Geschmackliche Kontraste

Begleiten Sie sahnig-süße Cremes mit frischer Säure, die die Geschmacksknospen wieder freispült und dem Gehirn das Signal „Lust auf mehr“ meldet. Hier eine vollmundige, leicht scharfe Mousse in Kombination mit säuerlichem Sanddorn, süßen Feigen und Nüssen.

Verschiedene Texturen

Wenn sahnig-cremige Strukturen mit knackig-bissfesten Texturen kombiniert werden, bleibt das Gericht spannend und es entsteht ein interessantes Mundgefühl. Auf unserem Teller werden gleich sieben verschiedene Strukturen präsentiert. Die Mousse und das Sorbet sind luftig, der Chip samtig, der Keks knusprig, die Pekannüsse knackig, die goldenen Spielwürfel weich und das Sanddorngel glatt.

Außergewöhnliche Dekoration

Das krönende Finish eines Desserts ist zwar für den Geschmack weniger entscheidend, trägt jedoch maßgeblich zum ersten Eindruck bei. Die Dekoration bietet außerdem eine gute Gelegenheit, bestimmte Geschmacksrichtungen oder Texturen zu ergänzen.

Wir zeigen Ihnen hier einige Ideen.



Goldene Feigenwürfel

700 g	Feigen-Coulis
750 g	Zucker (1)
150 g	Glucose
75 g	Zucker (2)
20 g	Pektin
10 g	Zitronensäure-Pulver
1 g	Goldpulver
50 g	Zucker (3)

Zubereitung

Das Feigen-Coulis aufkochen. Zucker (1) und Glucose hinzufügen. Die Masse erneut aufkochen. Zucker (2) mit Pektin vermengen und zu dem Feigen-Coulis geben. Auf 106 °C erwärmen und vom Herd nehmen. Zitronensäure zugeben und die Masse durch ein Sieb passieren. In eine passende Schale oder Form füllen und im Kühlschrank aushärten lassen. Das Goldpulver unter den Zucker (3) mischen. Die Masse in Würfel schneiden und in dem goldenen Zucker wälzen.

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.



Schablonen-Krokant „Bond-Girl“

100 g	Debic Markenbutter
100 g	Puderzucker
100 g	Eiweiß (Zimmertemperatur)
100 g	Mehl

Zubereitung

Die Butter in der Küchenmaschine mit dem Zucker cremig schlagen. Das Eiweiß nach und nach hinzufügen. Das gesiebte Mehl zugeben und zu einer homogenen Masse rühren. Mindestens 3 Stunden kühlen. Den Teig mithilfe der Schablone auf eine Silikonmatte streichen. In den Gefrierschrank stellen und durchfrieren lassen. Bei 180 °C im Ofen backen. In einem gut verschlossenen Behälter mit Silica-Tütchen aufbewahren. Alternativ die luftig aufgeschlagene Mousse au Chocolat mit der Schablone dünn verstreichen und in einem Dörrautomat bei 50 °C trocknen. Oder mithilfe der Schablone einen Schatten des Bond-Girls aus Kakaopulver auf den Teller aufbringen.



Frittiertes Basilikum

1 Bund	Thai-Basilikum
--------	----------------

Zubereitung

Die Blätter von den Stielen zupfen und einzeln in 170 °C heißes Pflanzenöl geben und 1 Sekunde mit einer Kelle hinunterdrücken, damit sich die Blätter nicht kräuseln. Abschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Geflammtes Baiser

60 ml	Wasser
230 g	Zucker
3	Eiweiß
1 g	Salz

Zubereitung

Wasser mit 200 g Zucker auf 118 °C aufkochen. Das Eiweiß mit dem Salz in der Küchenmaschine leicht anschlagen 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 anschließend auf höchster Stufe aufschlagen, bis sie abgekühlt ist. Auf einer Silikonmatte verstreichen und mit einem Brenner abflämmen. 4 Stunden bei 50 °C im Dörrautomat trocknen lassen.



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.



Süß-saure

Orangenzesten

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

Zubereitung

Die Orangen schälen und die weißen Partien so gut es geht entfernen. Die Schale in Julienne schneiden und in Läuterzucker kandieren. 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.

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.

Apfelkekse

100 g Debic Markenbutter
100 g Puderzucker
100 g Eiweiß (Zimmertemperatur)
100 g Mehl

Zubereitung

Die Butter in der Küchenmaschine mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß nach und nach hinzufügen. Das gesiebte Mehl zugeben und gut vermengen. Mindestens 3 Stunden kühlen. Den Teig auf die Silikonformen verteilen. Im Ofen bei 180 °C backen. In einem gut verschlossenen Behälter mit Silica-Tütchen aufbewahren.



Thai-Basilikum-Espuma

½ Bund Thai-Basilikum
200 ml Läuterzucker (1:1)
600 ml Debic Panna Cotta

Zubereitung

Die Blätter des Thai-Basilikums von den Stielen zupfen und kurz blanchieren. In Eiswasser herunterkühlen und gut ausdrücken. Im Mixer mit dem Zuckerwasser zu einer feinen Masse verarbeiten und durch ein feines Sieb streichen. Die Panna Cotta schmelzen und mit dem Basilikumsirup vermischen. In eine Siphonflasche umfüllen, zwei Sahnekapseln aufschrauben und kräftig schütteln. 4 Stunden im Kühlschrank abkühlen lassen.



Fondant-Zuckerblüten

100 g Rollfondant, weiß
20 g Rollfondant, gelb

Zubereitung

Den weißen Rollfondant auf eine Dicke von 0,5 cm ausrollen und Blütenformen ausschneiden. Aus dem gelben Rollfondant kleine Kugelchen formen und mit etwas Wasser bepinseln. Die Kugelchen in die Mitte der Blüten setzen. Bei Zimmertemperatur trocknen lassen und in einem 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.

Rezepte

Kreationen für jeden Zweck

Die folgenden Rezepte haben wir in drei Kategorien unterteilt. Sie können entscheiden, wie aufwendig Sie die Desserts gestalten möchten. Die Geschmackskomponenten sind dabei identisch und Sie haben die Wahl zwischen einer kreativen Variante, mit der Sie Ihre Gäste auch optisch verblüffen können, oder einer einfacheren Version mit weniger Arbeitsschritten, bei der Sie Zeit und Geld sparen.



Kreativität

Die zuverlässige Basis dieser Rezeptinspirationen bietet Ihnen maximale Freiräume, Ihre Kreativität auszuleben.



Zeit

Die clever gewählten Komponenten dieser Kreationen können schnell und zeitsparend zubereitet werden.



Marge

Geringer Arbeitsaufwand und ein gut durchdachter Einsatz von Zutaten ermöglichen höhere Margen.



Kreatives Dessert



Einfaches Dessert





Modernes Mille-feuille

Bananencreme mit Mango-Duett

„Mille-feuille ist ein klassisches Dessert, das in Restaurants auf der ganzen Welt immer beliebter wird. Es kann klassisch mit Vanille zubereitet werden – allerdings verwende ich in diesem Fall die Desserts von Debic als Basis und kombiniere Geschmacksrichtungen, die ausgezeichnet zusammenpassen. Reife, braune Bananen und Mango sind zum Beispiel eine großartige Ergänzung zu den luftigen Blätterteigschichten. Die süßen und leicht säuerlichen frischen Mango-Variationen machen das Dessert zu einer leichten und modernen Kreation voller Kontraste, bei der jeder Löffel ein Fest für die Sinne ist.“

Tom van Meulebrouck, Debic Culinary Advisor



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Bananencreme

500	g	Bananen, überreif (braun)
5	g	Maisstärke
1		Vanilleschote
500	g	Debic Tiramisù

Mango-Mousse

1	l	Debic Parfait
200	g	Mangopüree

Mango-Baiser

100	g	Mango-Maracuja-Sauce
100	ml	Wasser
25	g	Eiweiß in Pulverform
25	g	Zucker

Mille-feuille

1	kg	französischer Blätterteig
---	----	---------------------------

Garnitur

1		Mango
3		Limonenkresse
250	ml	Ringelblumen
		Mango-Maracuja-Sauce

ZUBEREITUNG

Bananencreme

Die Bananen im Mixer fein pürieren. Die Stärke untermischen und das ausgekratzte Vanillemark sowie die Vanilleschoten zugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen. Im Kühlschrank abkühlen lassen. Debic Tiramisù in der Küchenmaschine aufschlagen und mit dem Bananenpüree vermischen.

Mango-Mousse

Debic Parfait in der Küchenmaschine aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Das Mangopüree hinzufügen, kompakt weiterschlagen und im Kühlschrank aufbewahren.

Mango-Baiser

Alle Zutaten auf höchster Stufe kompakt aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Bei 50 °C im Ofen trocknen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Behälter mit Silica-Tütchen aufbewahren.

Mille-feuille

Ein Backblech mit einer Lage fettdichtem Backpapier auslegen und den ausgerollten Blätterteig darauflegen. Eine zweite Lage fettdichtes Backpapier über den Teig legen. Die Seiten des Backblechs auf die Größe der Teigplatte zusammenschieben. Bei 200 °C im vorgeheizten Heißluftofen backen. Sobald der Teig auf dem Backblech aufgeht, die Temperatur auf 180 °C stellen und weitere 20 bis 30 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Art des Backofens variieren. Das Backblech auseinanderziehen und das Backpapier anheben, um zu prüfen, ob der Teig gar ist. Soll der Blätterteig karamellisiert werden, das obere Backpapier entfernen und den Teig mit Puderzucker bestreuen. Den Puderzucker dabei sehr dünn auftragen, damit er perfekt karamellisiert und nicht klumpt.

ANRICHTEN

Die Mango mit der Mandoline in Scheiben schneiden und auf dem Teller in einem Rechteck anordnen. Zwei Nocken Bananencreme an die Enden und eine Nocke Mango-Mousse in die Mitte setzen. Mit zwei Blätterteig-Dreiecken, Mango-Baiser, Limonenkresse, Ringelblumen und Maracujasauce dekorieren.



DIE EINFACHE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER
NÄCHSTEN SEITE.





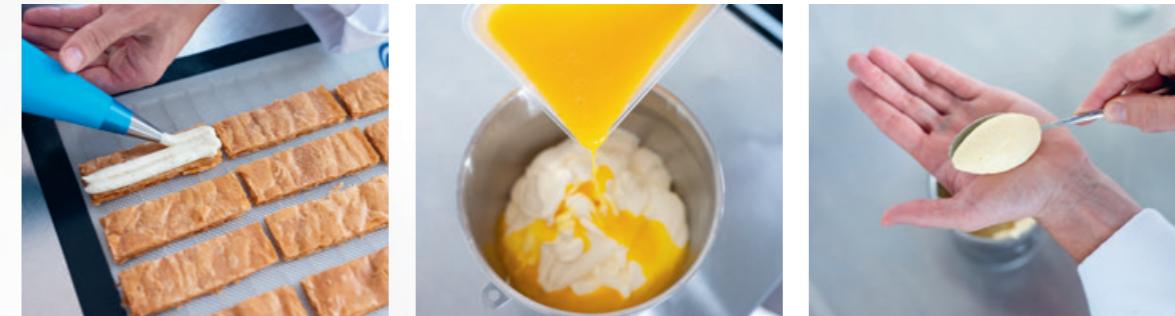
Mille-feuille

Bananencreme mit Mango-Mousse

„Mit diesem einfachen Dessert begeistern Sie jeden Gast. Auf den ersten Blick erscheint es kompliziert, doch man kann es problemlos im Vorfeld und in großen Mengen vorbereiten. Ein günstiger Preis kurbelt den Dessertverkauf an und sorgt für steigende Umsätze.“

Tom van Meulebrouck, Debic Culinary Advisor

DIE AUFWENDIGE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER VOR-
HERIGEN SEITE.



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Bananencreme

500	g	Bananen, überreif (braun)
5	g	Maisstärke
1		Vanilleschote
500	g	Debic Tiramisù

Mango-Mousse

1	l	Debic Parfait
200	g	Mangopüree

Mille-feuille

1	kg	französischer Blätterteig
---	----	---------------------------

Garnitur

1		Mango
		Limonenkresse
250	ml	Mango-Maracuja-Sauce

ZUBEREITUNG

Bananencreme

Die Bananen im Mixer fein pürieren. Die Stärke untermischen und das ausgekratzte Vanillemark sowie die Vanilleschoten zugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen. Im Kühlschrank abkühlen lassen und zur späteren Verwendung beiseitestellen. Debic Tiramisù in der Küchenmaschine aufschlagen und mit dem Bananenpüree vermischen.

Mango-Mousse

Debic Parfait in der Küchenmaschine aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Das Mangopüree hinzufügen und kräftig aufschlagen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Mille-feuille

Ein Backblech mit einer Lage fettdichtem Backpapier auslegen und den ausgerollten Blätterteig darauflegen. Eine zweite Lage fettdichtes Backpapier über den Teig legen. Die Seiten des Backblechs auf die Größe der Teigplatte zusammenschieben. Bei 200 °C im vorgeheizten Heißluftofen backen. Sobald der Teig auf dem Backblech aufgeht, die Temperatur auf 180 °C stellen und weitere 20 bis 30 Minuten backen. Die Backzeit kann je nach Art des Backofens variieren. Das Backblech auseinanderziehen und das Backpapier anheben, um zu prüfen, ob der Teig gar ist. Soll der Blätterteig karamellisiert werden, das obere Backpapier entfernen und den Teig mit Puderzucker bestreuen. Den Puderzucker dabei sehr dünn auftragen, damit er perfekt karamellisiert und nicht klumpt.

ANRICHTEN

Teller mit der Mango-Maracuja-Sauce dekorieren. Den Blätterteig in 30 kleine Rechtecke schneiden. Die Mousse in einen Spritzbeutel füllen und die Bananencreme auf 20 Rechtecke dressieren. Die Blätterteig-Rechtecke übereinanderstapeln und auf dem Teller anrichten. Eine Nocke Mango-Mousse auf den Teller geben. Mit kleinen Mangoscheiben und Limonenkresse verzieren.





Pink Panther

Panna Cotta von Himbeeren und roter Bete mit Thai-Basilikum und Pistazien

„Bei den Farben dieser Panna Cotta musste ich sofort an die Zeichentrickfigur ‚Der rosa-rote Panther‘ denken. Daher auch die Pantherform, damit bei den Gästen dieselbe Assoziation geweckt wird. Die Form ist zwar ein hübsches Detail, aber natürlich geht es in erster Linie um die geschmackliche Kombination der Zutaten. Bei unserer Zusammenarbeit mit Foodpairing haben wir gelernt, dass sich die gewählten Geschmacksrichtungen gegenseitig verstärken und ergänzen. Sie sind quasi ziemlich beste Freunde.“

André van Dongen, Debic Culinary Advisor



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Panna Cotta

500	ml	Debic Panna Cotta
75	g	Himbeerpuree
5	g	Rote-Bete-Pulver

Pistazien-Ganache

350	ml	Debic Schlagsahne 32%
350	g	Schokolade, weiß
100	g	Pistaziengemüse
1	g	Salz

Sorbet von weißer Schokolade

250	ml	Wasser
170	ml	Vollmilch
98	g	Zucker
20	g	Glucosesirup
1,6	g	Xanthan Gum
90	g	Schokolade, weiß

Thai-Basilikum-Sorbet

90	g	Thai-Basilikum-Blättchen
½	Menge	des weißen Schokoladen-sorbets (siehe Rezept)

Himbeerlimonade

500	ml	Wasser
100	g	Zucker
20	g	Himbeeren
2	g	Limetten
0,5	g	Xanthan Gum

Garnitur

10		Himbeeren, frisch
		Limonenkresse
10		Borretsch-Blüten, blau
20	Blätter	Thai-Basilikum, frittiert
10	g	Himbeeren, gefriergetrocknet
		Baiser

ZUBEREITUNG

Panna Cotta

Die Panna Cotta erwärmen und das Himbeerpuree und das Rote-Bete-Pulver hinzufügen. Alles gut verrühren und in die Silikonformen füllen. Abkühlen lassen und leicht anfrieren, damit sich die Masse leichter aus der Form löst. Im Gefrierschrank aufbewahren.

Pistazien-Ganache

Die Sahne bis zum Siedepunkt erhitzen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit dem Stabmixer emulgieren, abkühlen und aushärteln lassen. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle umfüllen. Bei Zimmertemperatur verwenden.

Sorbet von weißer Schokolade

Das Wasser mit Milch und Zucker vermischen, den Glucosesirup hinzufügen und alles zusammen aufkochen. Xanthan Gum untermischen und direkt danach die Schokolade zugeben. Die Masse mit dem Stabmixer pürieren, ohne dass sich Luftblasen bilden. Die Masse runterkühlen und in 2 gleiche Portionen aufteilen. Eine Hälfte davon in Pacojet-Becher füllen, über Nacht frosten und anschließend pacossieren. Die zweite Hälfte für das Thai-Basilikum-Sorbet verwenden.

Thai-Basilikum-Sorbet

Die Basilikumblätter blanchieren und in Eiswasser herunterkühlen. Gut ausdrücken und im Mixer mit 75 ml der weißen Schokoladenmasse zerkleinern. Durch ein feines Sieb streichen und mit der restlichen Basis mischen. Die Masse in einen Pacojet-Becher füllen, über Nacht frosten und anschließend pacossieren. Die Masse in eine kugelförmige Silikonmatte geben und wieder frosten. Aus der Silikonform lösen und im Gefrierschrank aufbewahren.

Himbeerlimonade

Das Wasser erwärmen und den Zucker darin auflösen. Die Himbeeren und den Saft der beiden Limetten zugeben. 2 bis 3 Stunden im Kühlenschrank abkühlen lassen und durch ein feines Sieb streichen. Mit Xanthan Gum binden.

ANRICHEN

Einige Kleckse Pistazien-Ganache auf die Teller dressieren und die Panna Cotta daneben platzieren. Das Dessert mit zwei Sorten Sorbet, frischen und getrockneten Himbeeren, Limonenkresse, Borretsch-Blüten, Thai-Basilikum-Blättchen und Baiser ausgarnieren. Am Tisch die Limonade angießen.

DIE EINFACHE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER
NÄCHSTEN SEITE.





Zeit



Pistazien-Panna-Cotta

mit Himbeeren und Thai-Basilikum

„Mit der flüssigen Dessertbasis der Debic Panna Cotta verleihen Sie Ihrer Kreation eine eigene Identität. Pistazien, Himbeeren und Thai-Basilikum können ihren Geschmack darin voll entfalten. Dieses Dessert ist in nur wenigen Schritten zubereitet und dadurch besonders lukrativ.“

André van Dongen, Debic Culinary Advisor

DIE AUFWENDIGE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER VOR-
HERIGEN SEITE.



**„Debic Panna Cotta ist in wenigen Minuten fertig.
Wer sagt denn, dass raffinierte Desserts
aufwendig sein müssen?“**



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Panna Cotta

1 l Debic Panna Cotta
100 g Pistaziengras

Himbeersauce

100 ml Läuterzucker (1:1)
500 g Himbeerpuree
2 Limetten

Garnitur

100 g Pistazien, gehackt
10 Himbeeren, frisch
10 Zweige Thai-Basilikum

ZUBEREITUNG

Panna Cotta

Die Panna Cotta schmelzen und die Pistaziengras zugeben. Mit einem Schneebesen oder Handmixer gut emulgieren und darauf achten, dass keine Bläschen entstehen. In Gläsern portionieren. Im Kühlschrank stocken lassen.

Himbeersauce

Den Läuterzucker mit dem Himbeerpuree und dem Saft der Limetten verrühren. In eine Quetschflasche füllen.

ANRICHEN

Die Gläser mit den gehackten Pistazien, frischen Himbeeren, Himbeersauce und einem Zweig Thai-Basilikum dekorieren.



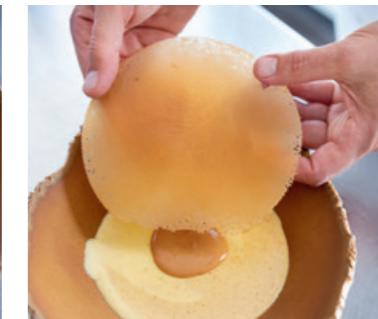
Erdnuss und Pastinake

Crème Brûlée von Erdnuss und Pastinake mit Erdnusseis, Baiser und „Opas Karamellbonbons“

„Diese Crème Brûlée wird nicht wie die klassische Version mit einem Brenner karamellisiert, sondern mit einer Karamellscheibe getoppt, die dann auf dem Teller zerbrochen wird. Da die Erdnuss- und die Pastinaken-Crème-Brûlée separat auf den Tellern angerichtet werden, ist ein aufregendes Geschmackserlebnis garantiert.“

In Kombination mit dem Erdnusseis und dem Baiser entsteht ein köstliches Dessert mit verschiedenen Strukturen.“

André van Dongen, Debic Culinary Advisor



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Erdnuss-Crème-Brûlée

500	ml	Debic Crème Brûlée (1)
100	g	Erdnüsse, ungesalzen
20	ml	Erdnussöl

Pastinaken-Crème-Brûlée

500	ml	Debic Crème Brûlée (2)
200	g	Pastinaken
20	ml	Debic Braten & Backen

Karamellscheibe

200	g	Karamellbonbons
-----	---	-----------------

Geflammtes Baiser

60	ml	Wasser
230	g	Zucker
3		Eiweiß
1	g	Salz

Garnitur

10		Pastinakenstreifen, getrocknet
10		Nocken Erdnusseis

ZUBEREITUNG

Erdnuss-Crème-Brûlée

Die Erdnüsse zusammen mit dem Öl in einem Mixer zu Erdnussbutter glatt rühren. Die Crème Brûlée (1) bei 70 °C unter ständigem Rühren erhitzen. Zur Erdnussbutter hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren. In einen Messbecher füllen.

Pastinaken-Crème-Brûlée

Die Pastinaken schälen, die Schale aufheben und bei 50 °C im Dörrautomat trocknen. In 4 gleich große Stücke schneiden und zusammen mit Debic Braten & Backen bei 180 °C im Ofen gar rösten. Im Mixer fein zu Püree zerkleinern. Eventuell etwas Wasser hinzufügen, damit die Masse schön glatt wird. Die Crème Brûlée (2) erwärmen und das Pastinaken-püree zugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen und durch ein feines Sieb streichen. In einen Messbecher füllen. Beide Crème-Brûlée-Sorten gleichzeitig in die Teller gießen. Abkühlen lassen.

Karamellscheibe

Die Bonbons im Mixer fein hacken. Kleine Backringe auf ein Blech mit Silikonmatte setzen und mithilfe eines kleinen Siebes die zermahlenen Bonbons in die Ringe streuen. 8 Minuten bei 170 °C im Ofen backen. In einem gut verschlossenen Behälter mit Silica-Tütchen aufbewahren.

Geflammtes Baiser

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 anschließend auf höchster Stufe kompakt aufschlagen. Auf einer Silikonmatte verstreichen und mit einem Brenner abflämmen. 4 Stunden bei 50 °C im Dörrautomat trocknen lassen.

ANRICHTEN

Einen kleinen Löffel Erdnussbutter auf der Crème Brûlée platzieren und die Karamellscheibe darauflegen. Mit einem Löffel in Stücke zerbrechen. Das Dessert mit dem Baiser, einer Nocke Erdnusseis und den Pastinaken-chips garnieren.



DIE EINFACHE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER
NÄCHSTEN SEITE.





Zeit



Doppelte Crème Brûlée

von Erdnuss und Pastinake

„Die Basis Debic Crème Brûlée kann mit einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen kombiniert werden. Auch hier haben wir zwei verschiedene Versionen zubereitet: eine mit Erdnuss, die andere mit Gemüse. Durch ihre Vielseitigkeit eignet sich Gemüse außerordentlich gut für die Verarbeitung in Desserts. Beim Rösten von Pastinaken entsteht beispielsweise auch ein angenehmes Karamellaroma.“

André van Dongen, Debic Culinary Advisor

DIE AUFWENDIGE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER VOR-
HERIGEN SEITE.



„Dieses Dessert begeistert durch seine außergewöhnliche Geschmackskombination.“

Es ist in nur 4 Schritten zubereitet und lässt sich problemlos im Vorfeld und in großen Mengen vorbereiten. Es kann im Handumdrehen angerichtet werden und Ihre Gäste freuen sich über die kurze Wartezeit.“



ZUTÄTEN FÜR 10 PORTIONEN

Erdnuss-Crème-Brûlée

500	ml	Debic Crème Brûlée (1)
100	g	Erdnüsse, ungesalzen
20	ml	Erdnussöl

Pastinaken-Crème-Brûlée

500	ml	Debic Crème Brûlée (2)
200	g	Pastinaken
20	ml	Debic Braten & Backen

Garnitur

10	Zweige	Limonenkresse
20	g	Pastinakenchips

ZUBEREITUNG

Erdnuss-Crème-Brûlée

Die Erdnüsse zusammen mit dem Öl in einem Mixer zu Erdnussbutter glatt rühren. Die Crème Brûlée (1) bei 70 °C unter ständigem Rühren erhitzen. Zur Erdnussbutter hinzugeben und zu einer glatten Masse verrühren. In einen Messbecher füllen.

Pastinaken-Crème-Brûlée

Die Pastinaken schälen, die Schale aufheben und bei 50 °C im Dörrautomat trocknen. In 4 gleich große Stücke schneiden und zusammen mit Debic Braten & Backen bei 180 °C im Ofen gar rösten. Im Mixer fein zu Püree zerkleinern. Eventuell etwas Wasser hinzufügen, damit die Masse schön glatt wird. Die Crème Brûlée (2) erwärmen und das Pastinakenpüree zugeben. Unter ständigem Rühren aufkochen und durch ein feines Sieb streichen. In einen Messbecher füllen. Beide Crème-Brûlée-Sorten gleichzeitig in die Teller gießen. Abkühlen lassen.

ANRICHTEN

Die Crème Brûlée mit braunem Rohrzucker bestreuen und die Zuckerschicht mit einem Brenner karamellisieren. Mit den Pastinakenchips und einem Zweig Limonenkresse garnieren.



Casino Royal

Aromatische Mousse au Chocolat mit Sanddorn, Feigen und karamellisierten Pekannüssen

„In Anlehnung an einen der berühmtesten James-Bond-Klassiker. Dieses Dessert steckt voller Details rund um das Thema Casino Royal. Selbstverständlich steht aber der Geschmack im Vordergrund. Die Säure des Sanddorns harmoniert hervorragend mit den Schokoladenzubereitungen und den Pekannüssen. Die Feigenwürfel überraschen vor allem durch ihre weiche Struktur und lassen sich als Mise en Place perfekt vorbereiten. Lassen Sie sich inspirieren und entwickeln Sie eigene Ideen für Themendesserts.“

André van Dongen, Debic Culinary Advisor



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Mousse au Chocolat

1	l	Debic Mousse au Chocolat
1		Chilischote, getrocknet
5	g	Kakaopulver, dunkel
		Chili-Öl

Goldene Feigenwürfel

700	g	Feigen-Coulis
750	g	Zucker (1)
150	g	Glucose
75	g	Zucker (2)
20	g	Pektin
10	g	Zitronensäure-Pulver
1	g	Goldpulver
50	g	Zucker (3)

Bond-Girl

100	g	Debic Markenbutter
100	g	Puderzucker
100	g	Eiweiß (Zimmer-temperatur)
100	g	Mehl

Karamellisierte Pekannüsse

50	ml	Debic Braten & Backen
30		Pekannüsse
100	g	Zucker
50	g	Honig

Sanddorngel

500	g	Sanddornpüree
1	g	Citras-Pulver
100	ml	Läuterzucker (1:1)
6	g	Agar-Agar

Casino-Chips

300	ml	Debic Mousse au Chocolat
6		Gelatineblätter

Sprühschokolade

100	g	Bitterschokolade
100	ml	Sonnenblumenöl

Garnitur

20		Nocken
		Sanddornsorbet

ZUBEREITUNG

Mousse au Chocolat

100 ml Mousse au Chocolat erwärmen, klein gehackte Chilischote und Kakaopulver hinzufügen. 1 Minute weiter erwärmen und 20 Minuten neben dem Herd ziehen lassen. Abkühlen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Die übrige Mousse luftig aufschlagen und die erkaltete Chili-Mousse-Masse zugeben. Alles weiter aufschlagen und die Masse mit einigen Tropfen Chili-Öl aromatisieren. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Goldene Feigenwürfel

Das Feigen-Coulis aufkochen. Zucker (1) und Glucose hinzufügen. Die Masse erneut aufkochen. Zucker (2) mit Pektin vermengen und zu dem Feigen-Coulis geben. Auf 106 °C erwärmen und vom Herd nehmen. Zitronensäure zugeben und die Masse durch ein Sieb streichen. In eine passende Schüssel oder Form füllen und im Kühlschrank erkalten und stocken lassen. Das Goldpulver unter den Zucker (3) mischen. Die Masse in Würfel schneiden und in dem goldenen Zucker wälzen.

Bond-Girl

Die Butter in der Küchenmaschine mit dem Zucker weich rühren. Das Eiweiß nach und nach hinzufügen. Das gesiebte Mehl zugeben und gut vermengen. Mindestens 3 Stunden kühlen. Den Teig mithilfe der Schablone auf eine Silikonmatte streichen. In den Gefrierschrank stellen und durchfrieren lassen. Bei 180 °C im Ofen backen. In einem gut verschlossenen Behälter mit Silica-Tütchen aufbewahren.

Karamellisierte Pekannüsse

Debic Braten & Backen erwärmen und die Pekannüsse darin anrösten. Zucker und Honig hinzufügen und die Nüsse langsam knusprig karamellisieren. Auf eine Silikonmatte geben und abkühlen lassen.

Sanddorngel

Alle Zutaten zusammen erwärmen und 2 Minuten aufkochen lassen. Masse auf Eiswasser abkühlen. In den Kühlschrank stellen und die Masse stocken lassen. Im Mixer glatt rühren und in einen Spritzbeutel füllen.

Casino-Chips

Die Mousse au Chocolat erwärmen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. In die Form geben und zum Lösen leicht anfrieren. Die Bitterschokolade mit dem Sonnenblumenöl schmelzen und in die Sprühpistole geben. Die gefrorenen Chips einsprühen und im Gefrierschrank aufbewahren.

ANRICHEN

Mit der Schablone eine Silhouette des Bond-Girls aus Kakaopulver auf den Teller anbringen. Eine Nocke Mousse au Chocolat danebensenzen und den Keks leicht andrücken. 3 goldene Würfel auf dem Teller verteilen und alles mit den Chips, dem Sanddorngel, Sorbet und den Pekannüssen garnieren.

DIE EINFACHE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER
NÄCHSTEN SEITE.





Zeit

Zweierlei von Mousse au Chocolat

mit Chili und Sanddornsauce

„Zwei Varianten eines Produktes. Eine einfache Schokoladen-Panna-Cotta und eine dunkle, aromatischere Mousse mit extra Kakao und Chili. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und überraschen Sie Ihre Gäste mit diesen besonderen Geschmacks-kombinationen wie mit herrlich frischem säuerlichem Sanddorn von der Ostsee.“

André van Dongen, Debic Culinary Advisor

DIE AUFWENDIGE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER VOR-
HERIGEN SEITE.



„Das perfekte Beispiel dafür, wie Sie die Debic Mousse au Chocolat in verschiedenen einfachen Zubereitungen und Geschmacksvariationen verwenden können.“



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Schokoladen-Panna-Cotta

200 ml Debic Mousse au Chocolat
6 Gelatineblätter

Sanddornsauce

400 g Sanddornpüree
50 g Zucker
150 g Schokolade, weiß
50 g Süßrahmbutter, ungesalzen

Mousse au Chocolat

1 l Debic Mousse au Chocolat
1 Chilischote, getrocknet
5 g Kakaopulver, dunkel
Tropfen Chili-Öl

ZUBEREITUNG

Schokoladen-Panna-Cotta

Die Mousse au Chocolat erwärmen und die eingeweichte Gelatine hinzufügen. In eine Spiralform geben und zum besseren Lösen leicht anfrieren. Im Gefrierschrank aufbewahren.

Sanddornsauce

Das Sanddornpüree zusammen mit dem Zucker erwärmen und auf die weiße Schokolade gießen. Mit dem Stabmixer emulgieren und die Butter zugeben. Abkühlen lassen. In einer Quetschflasche aufbewahren.

Mousse au Chocolat

100 ml Mousse au Chocolat erwärmen und die klein gehackte Chilischote und das Kakaopulver hinzufügen. 1 Minute weiter erwärmen und 20 Minuten neben dem Herd ziehen lassen. Abkühlen lassen und durch ein feines Sieb passieren. Die übrige Mousse au Chocolat luftig aufschlagen und die erkaltete Chili-Mousse-Masse zugeben. Alles weiter aufschlagen und die Masse mit einigen Tropfen Chili-Öl aromatisieren. 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

ANRICHTEN

Die Sauce in der Mitte des Tellers anrichten. Die gefrorene Schokoladen-Panna-Cotta in der Mitte platzieren und bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Mit einer Mousse-au-Chocolat-Nocke, Zuckerblüten und einigen Tropfen Sanddorngel fertigstellen.



Kürbis

Kürbisparfait, marinerter Kürbis, Ingwer

„Gemüse im Dessert? Im Herbst werden auf dem Markt viele verschiedene Kürbisarten angeboten. Mit ihrem süßen, nussigen Geschmack eignen sich Kürbisse ausgezeichnet für Desserts. Der Hokkaido zum Beispiel ist eine besonders beliebte Sorte. Ingwer und Kürbis sind ein echtes Dream-Team – die angenehme Schärfe von Ingwer ist die perfekte Ergänzung zum süßlichen Kürbisgeschmack. Das sahnig-cremige Parfait rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab.“

Timo Maier, Debic Culinary Advisor



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Kürbisparfait

500	ml	Debic Parfait
40	ml	Steirisches Kürbiskernöl
40	g	Ingwer

Kandierter Kürbis

600	g	Hokkaidokürbis
500	ml	Läuterzucker (1:1)
0,5	g	Ascorbinsäure

Kürbispüree

600	g	Hokkaidokürbis
70	g	Zucker
20	g	Ingwer

Kandierte Kürbiswürfel

300	g	Hokkaidokürbis
300	ml	Wasser
200	g	Zucker

Kürbis-Karamell-Krokant

200	g	Isomalt
100	g	Kürbiskerne

Garnitur

80	g	Kürbiskerne, geröstet und gehackt
150	ml	Maracujasauce
1	Schälchen	Limonenkresse
10		Blütenblätter, orange



ZUBEREITUNG

Kürbisparfait

Zehn 10 cm lange PVC-Rohre mit ca. 3 cm Durchmesser (im Fachhandel erhältlich) bereitstellen. Acetatfolie in Rechtecke von 10 x 5 cm Größe schneiden. Die Innenseite der Rohre mit Acetatfolie auskleiden. Die Parfait-Basis in der Küchenmaschine luftig aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, und mit steirischem Kürbiskernöl aromatisieren. Den fein geriebenen Ingwer hinzufügen. Die Röhren mithilfe eines Spritzbeutels mit dem Parfait füllen und senkrecht in den Gefrierschrank stellen.

Kandierter Kürbis

Die Kerne aus dem Hokkaido entfernen und das Fruchtfleisch mit einer Mandoline oder einer Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden. Die Kürbisscheiben zweimal mit Läuterzucker und Ascorbinsäure vakuumieren. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Kürbispüree

Den Hokkaido schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Kürbisstücke in einen Topf geben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Kürbisstücke anschließend mit Wasser bedecken und aufkochen. Im Mixer fein pürieren und mit geriebenem Ingwer abschmecken. Im Spritzbeutel im Kühlschrank aufbewahren.

Kandierte Kürbiswürfel

Den Hokkaido schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Wasser mit Zucker aufkochen, die Kürbiswürfel zugeben und bissfest garen.

Kürbis-Karamell-Krokant

Eine Silikonbackmatte mit Isomalt bestreuen. Die Kürbiskerne auf der Matte verteilen. Eine zweite Silikonmatte darauflegen. Bei 230 °C Ober-/Unterhitze im Ofen karamellisieren. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und in große Stücke brechen. In einem luftdichten Behälter mit Silica-Tütchen aufbewahren.

ANRICHEN

Maracujasauce auf einen Teller geben und mit der Löffelrückseite zu einem Splash verstreichen. Die marinierten Kürbisscheiben dachziegelartig auf Plastikfolie legen. Das Kürbisparfait aus den Röhren nehmen, die Acetatfolie entfernen und das Parfait auf den Kürbisscheiben anrichten. Die Kürbisscheiben um das Parfait wickeln und die Enden gerade abschneiden. Das Parfait auf dem Maracuja-Splash anrichten. Mit Kürbis-Karamell-Krokant, Blütenblättern, kandierten Kürbiswürfeln, Kürbispüree und gehackten, gerösteten Kürbiskernen ausdekorieren.

DIE EINFACHE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER
NÄCHSTEN SEITE.



Kürbisparfait

im Glas

„Ein schnelles und köstliches Dessert mit attraktiver Marge. Das selbst gemachte tiefgefrorene Parfait lässt sich, gut abgedeckt, über eine längere Zeit lagern und ist immer einsatzbereit. Geben Sie das aufgeschlagene Parfait in ein Glas, fügen Sie etwas Sauce hinzu und garnieren Sie das Ganze mit Kürbiswürfeln und Maracujakernen – fertig.“

Timo Maier, Debic Culinary Advisor

DIE AUFWENDIGE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER VOR-
HERIGEN SEITE.



„Die saisonale Kürbisvielfalt und das enorme Aufschlagvolumen des Parfaits machen dieses Dessert zu einem echten Margenwunder.“



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Kürbisparfait

500 ml Debic Parfait
40 ml Steirisches Kürbiskernöl
Ingwer

Kandierte Kürbiswürfel

300 g Hokkaidokürbis
300 ml Wasser
200 g Zucker

Garnitur

80 g Kürbiskerne, geröstet und gehackt
300 ml Maracujasauce
Maracujakerne

ZUBEREITUNG

Kürbisparfait

Die Parfait-Basis in der Küchenmaschine luftig aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, und mit Steirischem Kürbiskernöl aromatisieren. Den fein geriebenen Ingwer hinzufügen. In Silikonformen gießen und einfrieren.

Kandierte Kürbiswürfel

Für die kandierten Kürbiswürfel: den Hokkaido schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Wasser mit Zucker aufkochen, die Kürbiswürfel zugeben und weich kochen.

ANRICHEN

Das Kürbisparfait aus den Silikonformen nehmen und in Gläser geben. Die Gläser mit der Maracujasauce, gehackten Kürbiskernen, Kürbiswürfeln und Maracujakernen dekorieren.



Zitrus

„Gegen Ende des Jahres dominieren Zitrusfrüchte das Marktangebot, denn dann haben diese Hochsaison. Die verschiedensten Sorten kommen beispielsweise aus Sizilien, von der Amalfiküste oder auch aus Asien. Beliebt sind sie wegen ihrer leuchtenden Farben und dem intensiven Geschmack, der sich hervorragend mit einer luftig-sahnigen Mousse kombinieren lässt und ein perfekt ausgewogenes Geschmackserlebnis garantiert. Zitronengras sorgt für eine asiatische Note und verleiht der Kreation einen ganz besonderen Charakter.“

Timo Maier, Debic Culinary Advisor



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Weiße Zitrus-Mousse

500	ml	Debic Tiramisù
150	g	Schokolade, weiß
1	Stängel	Zitronengras
½		Limette (Saft)
		Limettenzeste

Zitrus-Crumble

160	g	Mehl
100	g	Debic Markenbutter
120	g	Kokosraspel, fein
100	g	Zucker
		Limettenzeste

Blutorangensorbet

300	ml	Blutorangenpüree
30	g	Glucosepulver
50	g	Zucker
100	ml	Wasser
25	g	Zucker
1	g	Stabilisator

Orangengel

500	ml	Orangensaft, frisch gepresst
75	g	Zucker
6	g	Agar-Agar
1	g	Zitronensäure-Pulver
20	ml	Grand Marnier
½		Limette (Zeste)
½		Orange (Zeste)

Kandierte Orangenschalen

2		Orangen
100	ml	Wasser
100	ml	Zucker
1	g	Zitronensäure-Pulver

Garnitur

20		Limonenkresse
20		Grapefruitfilets
20		Blutorangenfilets

ZUBEREITUNG

Weiße Zitrus-Mousse

Das Zitronengras mit dem Messerrücken zerdrücken und mit der Limettenzeste in die Flasche Tiramisù geben (kalte Infusion). Über Nacht aromatisieren lassen und am nächsten Tag absieben. 100 ml Tiramisù erwärmen und die weiße Schokolade darin schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das restliche Tiramisù in der Küchenmaschine luftig aufschlagen. 1/3 der Tiramisù-Masse mit der weißen Schokoladen-Mixtur vorsichtig homogenisieren. Die übrige Tiramisù-Masse vorsichtig unterheben und mit Limettensaft aromatisieren. Auf die gewünschten Silikonformen verteilen und einfrieren.

Zitrus-Crumble

Die Zutaten vermengen und gut verkneten. Den Teig durch ein grobes Sieb auf ein Backblech drücken. Bei 160 °C Heißluft 10 bis 12 Minuten backen. In einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Blutorangensorbet

Blutorangenpüree, Glucosepulver, Zucker und Wasser auf 40 °C erwärmen. 25 g Zucker mit Stabilisator mischen und zur Orangenmischung geben. Alles auf 70 °C erwärmen und das Refraktometer auf 30% Brix einstellen. In einer Eismaschine gefrieren lassen. Im Gefrierschrank abgedeckt aufbewahren.

Orangengel

Orangensaft, Zeste einer halben Limette und einer halben Orange, Zucker, Agar-Agar und Zitronensäure vermischen und drei Minuten kochen. Mit Grand Marnier nach Geschmack aromatisieren. Durch ein feines Sieb auf einen flachen Teller gießen und über Nacht im Kühlschrank stocken und fest werden lassen. Im Mixer fein pürieren und in einer Quetschflasche im Kühlschrank aufbewahren.

Kandierte Orangenschalen

Die Orangen in feine Julienne schneiden. Wasser und Zucker in einen Topf geben und kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Zesten zugeben und ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze kandieren. In ein Sieb geben und trocken tupfen. 50 g Zucker mit Zitronensäure vermengen. Die Zesten in der Zucker-Zitronensäure-Mischung wälzen. Auf einem Gitter im Dörrautomat trocknen lassen. Die getrockneten Orangenschalen in einem gut verschlossenen Behälter mit Silica-Tütchen aufbewahren.

ANRICHTEN

Die weiße Mousse aus der Silikonform lösen und auf einem Teller im Kühlschrank auftauen lassen. Die Mousse mit Zitrus-Crumble bedecken und mit Orangengel, Obstfilets und Limonenkresse dekorieren. Eine Nocke Blutorangensorbet auf Mousse arrangieren und mit kandierten Orangenzesten fertigstellen.

DIE EINFACHE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER
NÄCHSTEN SEITE.





Zeit



Weiße Zitrus-Mousse

„Debic Tiramisù ist die ideale Basis für die einfache Zubereitung einer ganzen Reihe köstlicher Desserts. Desserts sollen gut schmecken, aber auch schnell in der Küche zubereitet werden können. Funktionalität ist also enorm wichtig. Dieses Produkt können Sie das ganze Jahr über verwenden und mit saisonalen Zutaten immer wieder neu variieren. Dieses frisch-säuerliche Zitrusdessert harmoniert perfekt mit dem sahnig-süßen Tiramisù.“

Timo Maier, Debic Culinary Advisor

DIE AUFWENDIGE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER VOR-
HERIGEN SEITE.



„Die Säure der Zitrusfrüchte bildet in diesem Dessert einen ausgewogenen und leichten Menüabschluss, der nicht allzu schwer im Magen liegt.“



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Weißer Zitrus-Mousse

500 ml	Debic Tiramisù
150 g	Schokolade, weiß
1 Stängel	Zitronengras
½	Limette (Saft)
	Limettenzeste

Zitrus-Crumble

160 g	Mehl
100 g	Debic Markenbutter

Garnitur

100 ml	Orangengel
	Limonenkresse
	Verschiedene Zitrusfruchfilets

ZUBEREITUNG

Weißer Zitrus-Mousse

Das Zitronengras mit dem Messerrücken zerdrücken und mit der Limettenzeste in die Flasche Tiramisù geben (kalte Infusion). Über Nacht aromatisieren lassen und am nächsten Tag absieben. 100 ml Tiramisù erwärmen und die weiße Schokolade darin schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das restliche Tiramisù in der Küchenmaschine luftig aufschlagen. $\frac{1}{3}$ der Tiramisù-Masse mit der weißen Schokoladen-Mixtur vorsichtig homogenisieren. Die übrige Tiramisù-Masse vorsichtig unterheben und mit Limettensaft aromatisieren. Auf die gewünschten Silikonformen verteilen und einfrieren.

Zitrus-Crumble

Die Zutaten vermengen und gut verkneten. Den Teig grob mit den Fingern zerbröseln und auf einem Backblech verteilen. Bei 160 °C Heißluft 10 bis 12 Minuten backen. In einem luftdichten Behälter aufbewahren.

ANRICHEN

Das Zitrus-Crumble in tiefe Teller geben. Einen großen Esslöffel Zitrus-Mousse daraufsetzen. Mit dem Orangengel, Zitrusfruchfilets und Limonenkresse ausgarnieren.



Grüner Apfel

Crème Caramel mit Cidre,
Zimt und Apfel-Gazpacho

„Omas köstlicher Apfelkuchen neu interpretiert – ein wahrer Apfel-Zimt-Traum. Das Zusammenspiel der sahnigen Crème mit den sauren Äpfeln und dem krümeligen Boden ist ein Hochgenuss. Dies ist meine ganz persönliche Interpretation dieses Dessertklassikers. Der süßsäuerliche Geschmack der Äpfel harmoniert perfekt mit der sahnigen Crème Caramel. Die Kekse geben dem ganzen Dessert einen besonderen knusprigen Charakter.“

Timo Maier, Debic Culinary Advisor



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Crème Caramel

1	I	Debic Crème Caramel
1		Zimtstange
150	ml	Cidre
3		Gelatineblätter

Apfel-Gazpacho

5		Granny-Smith-Äpfel
½		Salatgurke
½		Paprika, grün
3		Jalapeños
50	g	Petersilie
50	g	Basilikum
20	g	Zucker
80	g	Mandeln
2	Blättchen	Petersilie
		Zucker
		Salz

Kekse (siehe auch Seite 15)

100	g	Eiweiß
100	g	Debic Markenbutter
100	g	Mehl
100	g	Puderzucker

Zimt-Baiser

60	ml	Wasser
125	g	Zucker
65	g	Eiweiß
		Zimt, gemahlen

Garnitur

30		Apfelkugeln (Kugelausstecher; in einem Vakuumbeutel mit Zuckerwasser und Ascorbinsäure mariniert) Limonenkresse
----	--	--

ZUBEREITUNG

Crème Caramel

Die Crème Caramel auf 70 °C erwärmen. Die Zimtstange und den Cidre zugeben. 20 Minuten ziehen lassen und die Zimtstange entfernen. Die eingeweichte Gelatine zugeben. Nach Geschmack noch etwas Zimt hinzufügen und die Masse in eine ringförmige Silikonform füllen. 4 Stunden kühl stellen und anschließend im Gefrierschrank aufbewahren.

Apfel-Gazpacho

Äpfel, Salatgurke, Paprika und die entkernten Jalapeños in den Entsafter geben. Petersilie und Basilikum blanchieren und mit dem gepressten Apfelmix und den restlichen Zutaten im Mixer pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und im Kühlschrank aufbewahren.

Kekse

Die Butter vorsichtig mit dem Zucker in der Küchenmaschine verrühren. Das Eiweiß nach und nach zugeben. Das gesiebte Mehl gut unterrühren. Mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Teigmasse in eine spezielle Silikonmatte (Apfelform) füllen. Alternativ kann auch ein Ausstecher oder eine Schablone verwendet werden. Bei 180 °C im Ofen zwischen 8 und 10 Minuten backen und in einem luftdicht verschlossenen Behälter mit Silica-Tütchen aufbewahren.

Zimt-Baiser

Wasser und Zucker in einem Topf auf 115 °C aufkochen. Das Eiweiß in der Küchenmaschine auf mittlerer Stufe luftig aufschlagen. Den Zuckersirup zugeben und kompakt aufschlagen, bis sich feste Spitzen bilden. Das Zimtpulver zugeben und alles in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. Kleckse auf ein beschichtetes Backblech dressieren und bei 100 °C 45 – 60 Minuten im Ofen zwischen 8 und 10 Minuten trocknen lassen. In einem luftdichten Behälter aufbewahren.

ANRICHEN

Die Crème Caramel aus der Silikonform lösen und auf einem Teller im Kühlschrank auftauen lassen. Die Crème Caramel mit Apfel-Cookies, Limonenkresse und Zimt-Baiser dekorieren. Apfel-Gazpacho hinzugeben und mit Apfelstückchen fertigstellen.

DIE EINFACHE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER
NÄCHSTEN SEITE.





Zeit

Crème Caramel mit Apfel

im Glas mit Apfel-Karamell-Sauce und Apfelchips

„Dies ist die einfache Variante des Apfeldesserts. Eine einfache, aber köstliche Crème Caramel mit Apfel-Karamell-Sauce im Glas, die auch im stressigen À-la carte-Geschäft gut und nebenbei vorbereitet werden kann. Die Apfelchips verleihen diesem Dessert eine interessante Struktur.“

Timo Maier, Debic Culinary Advisor



„Über 100 Portionen dieses Desserts können von einer einzigen Person mit nur wenig Aufwand angerichtet und serviert werden.“



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

Crème Caramel

1	I	Debic Crème Caramel
1		Zimtstange
150	ml	Cidre

Apfel-Karamell-Sauce

200	g	Zucker
300	ml	Apfelsaft
1		Zimtstange

Apfelchips

2		Granny-Smith-Äpfel
500	ml	Läuterzucker (1:1)
0,5	g	Ascorbinsäure

Garnitur

30		Apfelkugeln (mit Parisienne-Ausstecher geformt, mit Läuterzucker & Ascorbinsäure mariniert und vakuumiert)
----	--	--

ZUBEREITUNG

Crème Caramel

Die Crème Caramel mit halbiertem Zimtstange mind. auf 70 °C erhitzen. Anschließend Zimt entfernen und mit Cidre aromatisieren und in Gläser abfüllen. Mindestens für 2 Stunden kalt stellen und stocken lassen.

Apfel-Karamell-Sauce

Den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren. Die Zimtstange zugeben. Mit Apfelsaft ablöschen (sonst verbrennt der Zimt). Auf die gewünschte Konsistenz einkochen.

Apfelchips

Die Äpfel mit der Mandoline oder Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden. Läuterzucker mit Ascorbinsäure zugeben und zweimal vakuumieren. Die Apfelscheiben im Dörrautomat knusprig trocknen. In einem luftdichten Behälter mit Silica-Tütchen aufbewahren.

ANRICHTEN

Saucen auf die gestockte Crème Caramel nappieren. Mit marinierten Apfelkugeln dekorieren und mit gebrochenen Apfelchips fertigstellen.

DIE AUFWENDIGE
VERSION DIESES
REZEPTS FINDEN
SIE AUF DER VOR-
HERIGEN SEITE.





Sie suchen noch mehr Inspiration?

Das !DMagazin bietet eine Vielzahl von kulinarischen Tipps und Inspirationen, Interviews, Trends und Techniken.

Für mehr Informationen
besuchen Sie uns auf Debic.com.

