

PANNA SPRAY 24/7



È sempre l'ora
di PANNA SPRAY DEBIC



Un fiocco di panna perfetto a ogni ora del giorno.
Panna Spray Debic è la soluzione pratica, veloce e di qualità per impreziosire
prime colazioni, dolci, cocktail e, per i più creativi, piatti salati!
Un prodotto realizzato per le mani dei professionisti.



Il momento più importante della giornata



Sei un professionista del settore?
Allora sicuramente saprai che la prima colazione
è una delle occasioni d'uso più importanti.
Dai un tocco magico alle tue creazioni
e stupisci con Panna Spray Debic

*È sempre l'ora
di PANNA SPRAY DEBIC*



Osare è lecito

IL PRANZO

Panna Spray Debic nella versione
non zuccherata per finire piatti salati?
Perché no! Antonio Cuomo, Culinary Advisor
Debic, è pronto a stuzzicare
la tua creatività



Con la panna non è Sbagliato

L'APERITIVO

Lasciati ispirare dalle creazioni
realizzate dai Bartender del concorso
Sweet&Shake Debic e inserisci
Panna Spray Debic nella tua linea cocktail!



Chiudere in bellezza con il dessert

LA CENA

Che cena sarebbe senza un dessert all'altezza?
Impreziosisci macedonie, dolci al piatto e gelati
con il fiocco perfetto di Panna Spray Debic



*In molte occasioni è importante disporre di una panna montata
pronta all'uso e, ovviamente, di qualità, che garantisca un fiocco perfetto,
come appena uscito dal montapanna, proprio come Panna Spray Debic.*



Le caratteristiche di un GRANDE PRODOTTO

- 1 Ottima tenuta, anche su bevande calde.
- 2 Fiocco come da montapanna
- 3 Consistenza senza paragoni
- 4 Design ergonomico
- 5 Erogatore per un servizio perfetto
- 6 Pulizia rapida



Come ottenere il fiocco perfetto

1. Riporre in frigorifero per almeno 24 ore prima dell'uso (max. +7°C)
2. Aprire l'erogatore e spingere il sigillo di sicurezza verso l'interno
3. Agitare massimo 3 volte prima dell'uso
4. Capovolgere la bombola

Dopo l'utilizzo

1. Pulire l'erogatore con acqua calda
2. Conservare in frigorifero



PRIMA COLAZIONE



Ricetta ideata da Antonio Cuomo, Culinary Advisor Debic

PANCAKE *con frutti di bosco*

INGREDIENTI

Per 10 persone

Pancake

500 ml latte
400 g farina debole 00
130 g zucchero
120 g uova pastorizzate
16 g lievito per dolci (baking)

Finitura

q.b. frutti di bosco
q.b. zucchero a velo
q.b. Panna Spray Zuccherata Debic

PREPARAZIONE

Frustare le uova con lo zucchero, aggiungere la farina con il lievito precedentemente setacciati insieme, il latte poco alla volta fino a ottenere una pastella densa e liscia.

Imburrare dei ring in acciaio e cuocere all'interno del ring su una padella antiaderente, mantenere il fuoco molto basso e lasciar cuocere per circa 6 minuti per lato. Servire caldi.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Cospargere i pancake di zucchero a velo, decorare con i frutti di bosco e prima di servire ultimare con Panna Spray Zuccherata Debic





PRIMA COLAZIONE



MUFFIN

con mirtilli e cioccolato

INGREDIENTI

Per 10 persone

Muffin

380 g farina 00
245 ml latte
200 g zucchero semolato
180 g **Burro Tradizionale Debic**
120 g uova pastorizzate
16 g lievito per dolci (baking)
1 g sale
1 scorza di un'intera arancia

Finitura

q.b. mirtilli
q.b. gocce di cioccolato
q.b. Panna Spray Zuccherata Debic

PREPARAZIONE

Sbattere le uova con lo zucchero senza montare, aggiungere **Burro Tradizionale Debic** ammorbidito e successivamente il latte. Con l'aiuto di una marisa incorporare la farina e il baking precedentemente ammorbidito, per ultimo incorporare il sale e la scorza di arancia. Versare in una sac à poche e dressare nei pirottini. Decorare con i mirtilli e le gocce di cioccolato. Cuocere in forno a 180°C per circa 25 minuti.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Servire tiepido, decorare con **Panna Spray Zuccherata Debic**



Ricetta ideata da Antonio Cuomo, Culinary Advisor Debic



PRIMA COLAZIONE



CROSTATINA *alle mele*

INGREDIENTI

Per 10 persone

Pasta frolla alle nocciole

302 g farina per frolla 2
177 g Burro Cake Debic
144 g zucchero a velo
105 g farina per frolla 1
89 g uova pastorizzate
52 g farina di nocciole
4,5 g fiocchi di sale Maldon

Crema pasticciera da cottura

400 ml latte
160 g tuorlo d'uovo pastorizzato
100 ml Panna White 35% Debic
40 g farina 00
40 g fecola di patate
1 g sale
1 scorza di limone
1 bacca di vaniglia

Mele per crostatina

500 ml acqua
50 g zucchero di canna
3 mele golden
2 g acido citrico

Finitura

q.b. Panna Spray Zuccherata Debic
fragole

PREPARAZIONE

Pasta frolla alle nocciole

Impastare in planetaria con la foglia, iniziare con **Burro Cake Debic** con lo zucchero, aggiungere il sale, la prima parte di farina, quella più esigua, e le uova. Prestare attenzione che il **Burro Cake Debic** venga assorbito in modo uniforme ma non lavorare in modo eccessivo. Aggiungere la restante farina e la farina di nocciole, impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Far riposare per almeno un paio d'ore in frigorifero. Trascorso questo tempo, stendere l'impasto a uno spessore di 3 mm.

Crema pasticciera da cottura

Bollire il latte con **Panna White 35% Debic**, la scorza di limone e il baccello di vaniglia precedentemente privato dei suoi semi. Nel frattempo mescolare le uova con lo zucchero, aggiungere i semi di vaniglia, la farina e la fecola. Versare il latte caldo sulle uova, mescolare bene avendo cura di non fare grumi e riportare a ebollizione il composto. Far raffreddare con la pellicola a contatto.

Mele per crostatina

Mescolare l'acqua con l'acido citrico, mondare le mele, tagliarle in quattro spicchi e privarli dei semi, riporle nel bagno d'acqua fino al momento dell'utilizzo.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Foderare i ring microforati con la pasta frolla, riempirli con la crema pasticciera. Tagliare le mele a fettine sottili e decorare le crostatine. Cospargere di zucchero di canna e infornarne a 155°C a valvola chiusa per circa 25 minuti. Servire tiepida, decorare con **Panna Spray Zuccherata Debic** e le fragole. Zucchero di canna a piacere.

Ricetta ideata da Antonio Cuomo, Culinary Advisor Debic





PRANZO



TARTARE DI MANZO

con crumble al pecorino

INGREDIENTI

Tartare

800 g scamone di manzo
50 g olio evo
30 g scalogno tritato
20 g capperi tritati
10 g erba cipollina
q.b. sale e pepe

Crumbale al pecorino

200 g pecorino grattugiato
200 g Burro Cake Debic
200 g farina forte
q.b. sale

Finitura

q.b. Panna Spray Non Zuccherata Debic
q.b. fiori di cappero

PREPARAZIONE

Tartare

Tagliare al coltello la carne in modo fine, condirla con tutti gli ingredienti, regolandola di sale e pepe.

Crumbale al pecorino

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia fino a ottenere un composto liscio e compatto. Spezzettare in fiocchi il composto e distribuirlo su una teglia con carta forno. Cuocere a 160°C per circa 15 minuti

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Coppare la tartare negli anelli di acciaio, decorare con Panna Spray Non Zuccherata Debic, aggiungere il crumble di pecorino e i fiori di cappero

Ricetta realizzata da Antonio Cuomo, Culinary Advisor Debic





PRANZO

PARMIGIANA DI MELANZANE

con polvere di pomodoro e parmigiano



INGREDIENTI

Per 10 persone

Parmigiana

500 g salsa di pomodoro pronta
400 g mozzarella
200 g parmigiano reggiano
5 melanzane
1 mazzo di basilico
q.b. sale

Finitura

q.b. Panna Spray Non Zuccherata Debic
q.b. polvere di pomodoro
q.b. Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

Tagliare le melanzane a fette molto sottili, grigliare e raffreddare. Nel frattempo tagliare a cubetti la mozzarella e scolarla dal liquido in eccesso. Con l'aiuto di anelli, assemblare le parmigiane partendo con le melanzane grigliate, un pizzico di sale, salsa di pomodoro, mozzarella, basilico e parmigiano reggiano. Ripetere l'operazione in sequenza fino ad arrivare all'orlo degli anelli. Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Sformare le parmigiane dagli anelli e porre al centro del piatto. Decorare con Panna Spray Non Zuccherata Debic, polvere di pomodoro e parmigiano reggiano. Concludere con una foglia di basilico.



Ricetta realizzata da Antonio Cuomo, Culinary Advisor Debic



PRANZO



QUICHE LORRAINE AI PISELLI

con formaggio Gruviera

INGREDIENTI

Per 10 persone

Pasta sfoglia

500 g farina per sfoglia
500 g Burro Tradizionale Debic
250 g acqua
10 g sale

Appareil

500 g Panna Stand & Overrun Debic
300 g uova pastorizzate
5 g sale

Farcitura

300 g piselli
300 g formaggio Gruviera

Finitura

q.b. Panna Spray Non Zuccherata Debic
q.b. polvere di piselli

PREPARAZIONE

Pasta sfoglia

Preparare un impasto con la farina, l'acqua e il sale. Riporre in frigorifero e far riposare almeno 1 ora. Laminare il panetto e **Burro Tradizionale Debic** allo stesso spessore, è importante avere i 2 composti alla stessa temperatura. Appoggiare **Burro Tradizionale Debic** sul panetto e piegare in 3, ripetere questo procedimento 3 volte ripiegando a 4 ruotando di 90° dopo ogni piega. Lasciar riposare in frigo per almeno 2 ore.

Appareil

Mescolare tutti gli ingredienti.

Farcitura

Sbollentare i piselli e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Scolarli e asciugarli con cura. Tagliare il formaggio a pezzetti piccoli.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Stendere la pasta sfoglia a uno spessore di 4 mm e foderare le tortiere. Sul fondo adagiare i piselli e il formaggio e ricoprire il tutto con l'appareil. Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti. Sformare e porre al centro del piatto, decorare con **Panna Spray Non Zuccherata Debic** e spolverare con polvere di piselli.

Ricetta realizzata da Antonio Cuomo, Culinary Advisor Debic





APERITIVO



CONTE DEBIC

INGREDIENTI

- 30 ml rum scuro
- 30 ml Mito mix homemade (Bitter Campari, vermouth rosso, liquore a erbe e spezie con noce moscata, vaniglia, tè nero, timo, chiodi di garofano)
- 25 ml Prima Blanca Debic aromatizzata alla vaniglia, fava tonka e limone
- 20 ml liquore al caffè
- 10 ml sciroppo al cioccolato
- 3 dash bitter agrumi e spezie mix homemade (limone, pompelmo, mandarino, cannella)

PREPARAZIONE

Inserire tutti gli ingredienti nello shaker a eccezione di Prima Blanca Debic aromatizzata alla vaniglia, fava tonka e limone. Adottare la tecnica throwing. Versare il tutto nel bicchiere old fashion.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Completare il drink con il float di Prima Blanca Debic aromatizzata alla vaniglia, fava tonka e limone e la decorazione di lemon peel, cacao e caffè.

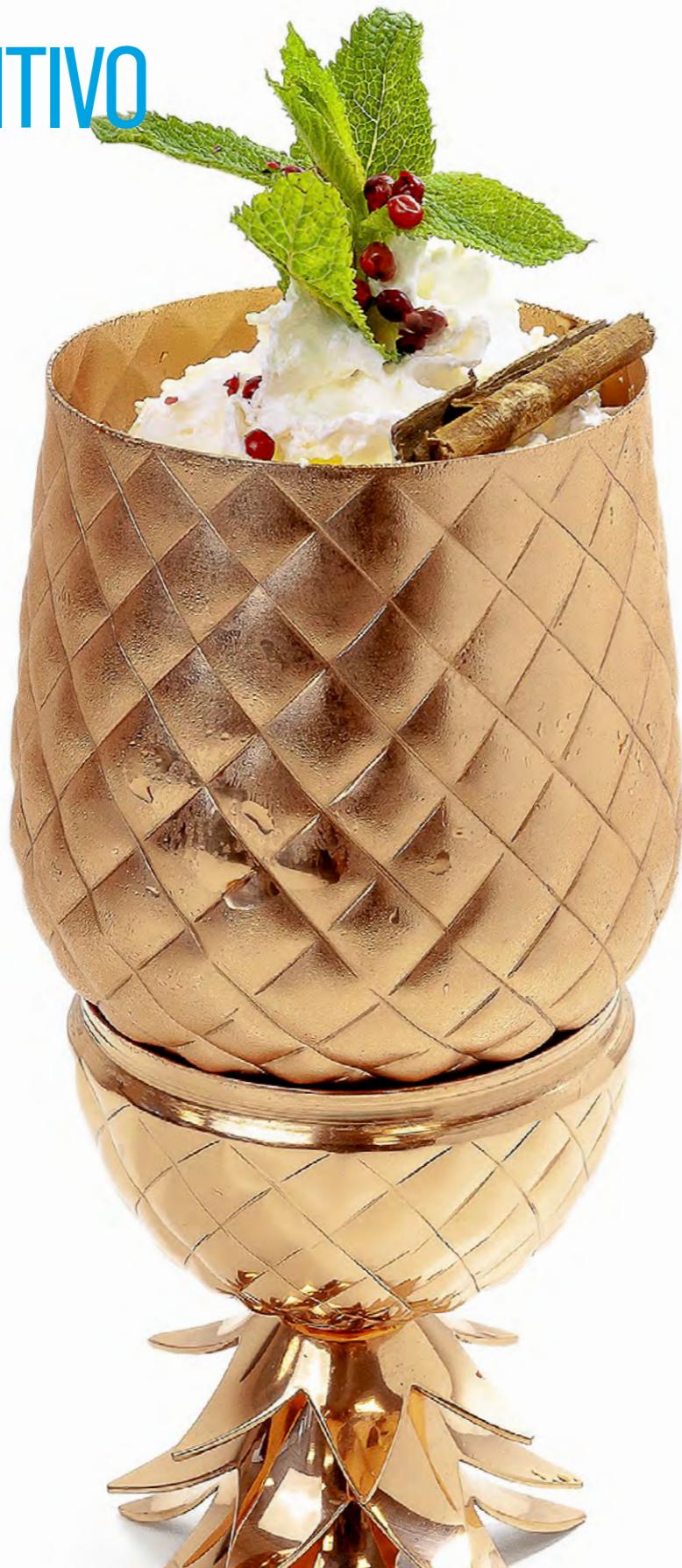
N.B. Per una variante facile e veloce, sostituire Prima Blanca Debic aromatizzata alla vaniglia, fava tonka e limone con un ciuffo di Panna Spray Zuccherata Debic.

Ricetta ideata da Gian Maria Ciardulli per il concorso Sweet&Shake Debic (Bargiornale)





APERITIVO



DEBI-B-Q

INGREDIENTI

- 6 cl ananas arrostito
- 4,5 cl blend di 4 rum scuri invecchiati (Light & Dark Cuban Rum, Jamaica & Isole Vergini)
- 4 cl liquore al caffè homemade (a base di caffè verde, ananas e zenzero)
- 3 dash olio di semi di sesamo
- 2,25 cl Real Coconut Syrup
- q.b. bitter esotico homemade.

Finitura

- q.b. Panna Spray Zuccherata Debic
- q.b. foglie di menta
- q.b. grani di pepe rosa
- q.b. stecca di cannella

PREPARAZIONE

Ananas arrostito

Grigliare l'ananas su un barbecue fino alla caramellizzazione di entrambi i lati. Frullare la polpa in un blender con un pizzico di sale, cannella in polvere e un mix di spezie tropicali. Filtrare e imbottigliare.

Debi-B-Q

Versare nello shaker il blend di rum, l'ananas arrostito, lo sciroppo al cocco e il liquore al caffè e shakerare energicamente per 20 secondi, versare su ghiaccio in una mug a forma d'ananas e completare con Panna Spray Zuccherata Debic, arrangiandola. Vaporizzare al di sopra il bitter esotico o in alternativa l'Angostura Bitter, tramite un vaporizzatore per cocktail.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Guarnire con menta, pepe rosa e cannella.

Ricetta ideata da Marco Pipp per il concorso Sweet&Shake Debic (Bargiornale)





APERITIVO



DEBIC SEADA

INGREDIENTI

60 ml infuso di vodka al pecorino e alghe Wakame
30 ml liquore all'elicriso
30 ml vino liquoroso Passito
10 ml soluzione salina

Finitura

q.b. Panna Spray Non Zuccherata Debic
q.b. plancton
q.b. alghe marine Wakame

PREPARAZIONE

Realizzare l'infuso di vodka al pecorino e alghe Wakame tramite infusione rapida n20 con sifone shaker carbonating. Inserire all'interno della Parisienne l'infuso al pecorino con il liquore di elicriso, il vino liquoroso Passito e la soluzione salina. Shakerare energicamente. Versare all'interno del bicchiere "corallo rovesciato".

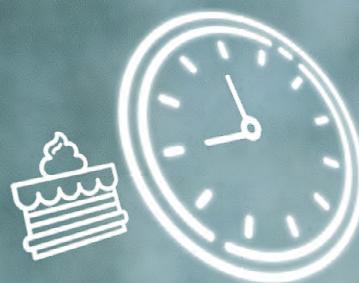
Il side è realizzato con spugna commestibile, utilizzata come base per il pane Carasau nero, e spuma montata precedentemente con la ricotta di capra, servita con miele di corbezzolo e granella di nocciole. Il tutto mixato e shakerato per poi essere servito in una coppetta vintage, precedentemente raffreddata.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Smontare e montare Panna Spray Non Zuccherata Debic, precedentemente aromatizzata al plancton marino tramite sifone Isi utilizzando Xantano / N20, e guarnire.

Ricetta ideata da Dario Olmeno per il concorso Sweet&Shake Debic (Bargiornale)





CENA

BICCHIERINO MELAGRANA

e cioccolato bianco



INGREDIENTI

Per 4 bicchieri

200 g gelatina di melagrana
200 g mousse al cioccolato bianco
100 g pan di Spagna
q.b. chicchi di melagrana
q.b. Panna Spray Zuccherata Debic

PREPARAZIONE

Disporre all'interno dei bicchierini prescelti uno strato di pan di spagna a cubettini, la gelatina di melagrana, la mousse al cioccolato bianco, un biscotto a pezzetti.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Completare con un ciuffo di Panna Spray Zuccherata Debic e i chicchi di melagrana.

Ricetta realizzata in collaborazione con Dolcesalato



CENA



FORESTA NERA

INGREDIENTI

Per 4 persone

150 g namelaka al cioccolato fondente
100 g sablée al cacao
3 cucchiai di ciliegie sciroppate
q.b. Panna Spray Zuccherata Debic

PREPARAZIONE

Tagliare la sablée a pezzetti irregolari e disporli a mezzaluna sul piatto.
Aggiungere Panna Spray Zuccherata Debic e la namelaka a ciuffi.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Completare con le ciliegie sciroppate sgocciolate e un po' di sablée sbriciolata.

Ricetta realizzata in collaborazione con Dolcesalato





CENA



MILLEFOGLIE

INGREDIENTI

Per 4 persone

150 g pasta sfoglia dorata in forno
150 g cremoso al cioccolato fondente
100 g frutti di bosco (ribes rosso e mirtilli)
q.b. Panna Spray Zuccherata Debic

PREPARAZIONE

Tagliare la pasta sfoglia in triangoli.
Formare sul piatto 3 ciuffi di Panna Spray Zuccherata Debic,
aggiungere in mezzo due sfoglie e fare qualche ciuffetto di cremoso
con bocchetta liscia da 10 mm.

ASSEMBLAGGIO E FINITURA

Completare con i frutti di bosco a piacere e qualche scaglietta di
cioccolato.

Ricetta realizzata in collaborazione con Dolcesalato



Debic. Per le mani dei professionisti.



PASTRY EVENTS

Vuoi saperne di più?

FrieslandCampina Italy S.r.l.
Via Paracelso 24
20864 Agrate Brianza (MB) - Italia
T +39 039 6072500 - F +39 039 6072509
E info.milano@frieslandcampina.com

Debic è un marchio di

FrieslandCampina 
nourishing by nature®

Debic.it



Debic. Per le mani dei professionisti.

Debic.it