



Immer etwas Besonderes.



Viel Inspiration – noch mehr Erfolg!

Mit den Premiumprodukten von Debic lassen sich schnell und einfach köstliche Desserts mit einer eigenen Note zubereiten – hier ist viel Platz für Kreativität.

Debic.com

Der Partner an Ihrer Seite



Immer etwas Besonderes.

Inspiration ist unser Credo, höchste Qualität unser Ziel. Diesen Anspruch teilen wir mit unseren professionellen Anwendern, die tagtäglich Höchstleistungen erbringen. Deshalb unterstützen wir sie dabei, über sich hinauszuwachsen. Mit einem breiten, innovativen Produktportfolio in verlässlicher Qualität, kreativen Rezeptideen und unserer langjährigen Expertise.

Warum?

Aus Leidenschaft und aus Überzeugung.

Beste Produkte für Profis

Von sofort servierfertigen Produkten über feine Toppings bis hin zu den flüssigen Dessertbasen – das gesamte Dessertsortiment entspricht höchsten Qualitätsansprüchen und begeistert Gastronomen und deren Gäste mit unwiderstehlich sahnigem Geschmack. Die Herstellung aus bester Debic Sahne sorgt dafür, dass die hochwertigen Produkte stets wie hausgemacht schmecken und nicht den charakteristischen Geschmack angerührter Pulverware mit sich bringen.

Weitere überzeugende Produktvorteile

- garantiert hochwertige, gleichbleibende Produktqualität
- geling- und kalkulationssicher
- ideal zum Vorbereiten, bedeutet maximale Zeitersparnis
- hohe Produktsicherheit und Hygiene
- unkomplizierte Lagerung



DEBIC LEGENDE



Zubereitungszeit
ohne Kühlzeiten



Portionen



ø Wareneinsatz pro
Portion inkl. Garnitur



Desserts für Individualisten

Die 6 flüssigen Dessertbasen sorgen für maximale Erleichterung im Arbeitsalltag, da sie einfach im Handling sowie sicher und schnell in der Zubereitung sind. In nur vier Arbeitsschritten ist im Handumdrehen ein ausgefallenes Dessert kreiert: Schon zu den Mise-en-Place-Zeiten die flüssige Basis

1. erwärmen, aufkochen oder aufschlagen,
2. je nach Geschmack **ganz individuell aromatisieren** und
3. **portioniert durchkühlen bzw. -frieren.**
4. Zu den hoch frequentierten Service- und Stoßzeiten das fertige Dessert **ausgarnieren und servieren** – ein Garant für zufriedene Gäste, dank geringer Wartezeit.

TIPPS

- Bleiben Sie auf dem Laufenden und melden Sie sich jetzt unter Debic.com zum kostenlosen Newsletter an!
- Mehr Informationen zum kompletten Produktsortiment und viele Tipps, Tricks und Inspirationen sind auf der Website Debic.com erhältlich.

Gorgonzola-Semifreddo

mit karamellisierten
Birnen und
Muskatellerschaum



Zutaten

300 ml Debic Parfait
125 g Gorgonzola dolce 48%
6 Scheiben Pumpernickel
10 Löffelbiskuits, zerbröselt
300 ml Debic Panna Cotta
100 ml Muskatellerwein
2 Eigelb
5 Birnen, gewürfelt
10 ml Debic Braten & Backen
80 g Zucker
200 ml Orangensaft
2 cl Birnengeist
20 g Butter

ZUBEREITUNG

250 ml Debic Parfait aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. 50 ml Debic Parfait mit Gorgonzola und 4 Scheiben Pumpernickel grob mixen. Gorgonzola-Masse unter das Parfait heben, abfüllen und ca. 6 Stunden gefrieren. 2 Scheiben Pumpernickel zerbröseln und mit Löffelbiskuitbröseln mischen.

Debic Panna Cotta, Muskateller und Eigelb in einen Siphon geben, mit 2 Kapseln befüllen und für ca. 3 Stunden kalt stellen.

Birnenwürfel mit Debic Braten & Backen anbraten und beiseitestellen. Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen und Karamell auflösen. Birnen im Karamell kurz aufkochen und abkühlen lassen. Birnen aus dem Sud nehmen, Birnengeist und Butter zugeben und einreduzieren.

Parfait stürzen, ca. 5 Minuten stehen lassen auf den lauwarmen Birnenwürfeln mit Karamellsud platzieren. Mit aufgeschäumter Muskatellermasse und Pumpernickel-Biskuit-Bröseln ausgarnieren und servieren.



ESPUMA VOM KÄSEKUCHEN

ZUTATEN

250 ml	Debic Parfait
250 g	Friskkäse
2	Eigelb
1	Zitrone, Abrieb und Saft
200 g	Rosinen
4 cl	Rum
250 g	Karamellgebäck, zerbröselt

FÜR DIE GARNITUR

Kakaopulver
10 Schoko-Sticks
Minzblätter
Himbeeren

ZUBEREITUNG

Debic Parfait, Friskkäse, Eigelb, Zitronenabrieb und Hälfte des Safts glattrühren und 2-mal passieren. Masse in einen Siphon füllen, mit 2 bis 3 Kapseln befüllen und ca. 3 Stunden kühl stellen.

Rosinen ca. 1 Stunde in Rum einlegen.

In einem Glas Rosinen und Karamellbrösel auf dem Boden verteilen. Mit Espuma zu 1/3 aufschäumen. Die Arbeitsschritte 2 weitere Male wiederholen. Abschließend mit Kakaopulver, Schoko-Sticks, Minze und Himbeeren garniert servieren.

Duo von dunkler Schokolade

mit Mango-Minz-Salat



Zutaten

50 g Erdnüsse

50 g Zucker

500 ml Debic Mousse au Chocolat

40 g Kakaopulver, schwach entölt

4 cl Cognac

20 g weiße Kuvertüre

120 g dunkle Kuvertüre 62 %

15 ml Debic Schlagsahne 32 %

1 EL Erdnussbutter

10 Schoko-Schalen

3 Mangos, in Scheiben

1 Bund Minze

5 g brauner Zucker

2 cl Cachaça

Für die Garnitur

50 ml Himbeer-Coulis

Johannisbeeren

10 Stück Schoko-Deko

Zubereitung

Erdnüsse rösten, mit Zucker karamellisieren, auf einer Silikonmatte abkühlen lassen. Herunternehmen und grob hacken.

250 ml Debic Mousse au Chocolat 6 bis 7 Minuten aufschlagen. Kakaopulver und Cognac untermischen, kurz weiterschlagen. Masse in Silikonform, z.B. rechteckig mit 12er-Einteilung, geben und für ca. 4 Stunden tiefkühlen.

Weißer Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und Gitter formen. Tiefgekühlte Schoko-Mousse stürzen, mit Kuvertüregitter verzieren und weiter tiefkühlen.

Dunkle Kuvertüre ebenfalls schmelzen. 100 g der geschmolzenen Kuvertüre mit 50 ml Debic Mousse au Chocolat, 15 ml Debic Sahne und Erdnussbutter glatt-

rühren. Restliche Debic Mousse au Chocolat ca. 2 Minuten aufschlagen und Schoko-Erdnuss-Masse und 2/3 der Karamell-Erdnüsse zugeben, ca. 5 Minuten weiter aufschlagen. Mousse in Schoko-Schalen füllen und mit restlichen Erdnüssen sowie restlichen 20 g geschmolzener Kuvertüre ausgarnieren.

Mangos in 1,5-cm-Stücke schneiden und Hälfte der Minzblätter in feine Streifen schneiden. Mangostücke mit Minze, braunem Zucker und Cachaça ca. 10 Minuten marinieren.

Cognac-Mousse-au-Chocolat zusammen mit den Erdnussbutter-Mousse-au-Chocolat-Schalen und dem Mangosalat anrichten. Mit Himbeer-Coulis, Minze, Früchten und Schokolade ausgarnieren.



Zweifarbige Kirsch-Panna-Cotta



Zutaten

50 g Zucker
100 ml Kirschsaft
120 g frische Sauerkirschen,
entsteint
1 l Debic Panna Cotta
1 Blatt Rindergelatine,
eingeweicht

Für die Garnitur

10 Stück Schoko-Gitter

Zubereitung

Zucker schmelzen und mit Kirschsaft ablöschen. Kirschen in Sud einlegen. Portionsgläser schräg in einen Eierkarton stellen. 500 ml Debic Panna Cotta erwärmen und die Hälfte der Gelatine unterrühren. Masse in die Gläser füllen, für ca. 4 Stunden kalt stellen und stocken lassen.

Hälfte der Kirschen abnehmen und pürieren. Restliche Debic Panna Cotta und Gelatine erwärmen und mit Kirschküree vermischen. Kirschmasse leicht erkalten lassen und in die vorbereiteten Gläser mit gestockter weißer Panna Cotta abfüllen. Gläser erneut kalt stellen und Kirsch-Panna-Cotta stocken lassen.

Kirsch-Panna-Cotta mit Kirschen, Sud und Schoko-Gitter garnieren und servieren.



Sesamkrokant-Parfait mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout



Zutaten

50 g Zucker
1/2 Zitrone, Saft
50 g weißer Sesam
300 ml Debic Parfait
15 g Ingwer, frisch
gerieben
4 cl Cointreau
150 g Zucker
1 Vanilleschote, Mark
3 Stangen Rhabarber,
geschält
100 g Erdbeeren, TK
150 g Erdbeeren, frisch
und geviertelt

Für die Garnitur
Zitronenmelisse

Zubereitung

Zucker mit Zitronensaft karamellisieren, Sesam dazugeben, 2 Minuten rühren und Masse sofort dünn ausrollen. Hälfte der erkalteten Masse hacken. Rest in Stücke brechen.

Debic Parfait mit Ingwer und Cointreau mischen und ca. 7 Minuten aufschlagen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Gehackten Krokant unterziehen und portionieren.

Aus Zucker und 150 ml Wasser Läuterzucker kochen, Vanillemark dazugeben. Rhabarber schneiden, mit Erdbeeren (TK) und Läuterzucker 15 bis 20 Minuten im Backofen bei ca. 180°C garen. Ragout auf Eiswasser abkühlen, Tiefkühl-Erdbeeren aussortieren und durch frische ersetzen.

Gestürztes Parfait mit dem Ragout anrichten und garniert mit Krokant und Zitronenmelisse servieren.

Tipp

Je nach Geschmack mit Kirschlikör veredeln.



Basilikum-Panna-Cotta

mit Erdbeerbeignets

Zutaten

- 1 l Debic Panna Cotta
- 1 Vanilleschote
- 50 g Basilikumblätter
- 2 Limonen, Saft und Abrieb
- 2 Blatt Rindergelatine, eingeweicht
- 4 Eier, getrennt
- 40 g Kristallzucker, fein
- 1 Prise Salz
- 30 ml Debic Braten & Backen, optional
- 400 g Mehl, gesiebt
- 350 ml H-Milch 3,5 %
- 1 Orange, Saft und Abrieb
- 500 g Erdbeeren, groß
- 500 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Für die Garnitur

- Puderzucker
- Zitronenmelisse oder Minzblätter
- 100 ml Früchte-Coulis, optional

Zubereitung

Debic Panna Cotta mit Vanilleschote und -mark bis ca. 40°C erwärmen, ziehen lassen und die Schote entfernen. Hälfte der lauwarmen Panna Cotta in Silikonform füllen und ca. 1 Stunde im Tiefkühler kühlen.

Basilikumblätter mit Limonensaft fein pürieren und passieren. Restliche Debic Panna Cotta mit Gelatine, Limonenabrieb und Basilikumpüree verrühren und die Silikonform mit gestockter Panna Cotta auffüllen. Circa 4 Stunden kalt stellen und stocken lassen.

Eigelb, Zucker, Salz und Debic Braten & Backen schaumig schlagen. Mit Mehl, Milch, Orangen- sowie Limonensaft und -abrieb zu einem glatten Teig verrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben und Teig ca. 15 Minuten kühl stellen.

Erdbeeren durch den Teig ziehen und im Öl bei 190°C für ca. 2 Minuten knusprig frittieren.

Silikonformen stürzen und zusammen mit heißen Erdbeerbeignets, Puderzucker, Kräutern und Früchte-Coulis garniert servieren.



Weißer Schokoladen-Rum-Mousse mit Mango und Himbeeren



Zutaten

500 ml Debic Tiramisù
5 cl weißer Rum
3 Vanilleschoten, gemahlen
150 g weiße Kuvertüre, gehackt
3 Mangos, reif
100 g Puderzucker
1 Zitrone, Saft
2 Thymianzweige

Für die Garnitur

Himbeeren, frisch
Zitronenmelisse
weiße Schoko-Deko

Zubereitung

Debic Tiramisù, weißen Rum und Vanilleschoten 7 bis 8 Minuten aufschlagen. Gehackte Kuvertüre dazugeben, kurz weiterschlagen und kalt stellen.

Mangos in Stücke schneiden, mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Thymianzweige dazugeben und 2 Stunden ziehen lassen. Thymian entfernen.

Mangosauce und 2 Nocken Schokoladen-Rum-Mousse auf einem Teller anrichten und mit Himbeeren, Zitronenmelisse und Schoko-Deko garniert servieren.



Piña-colada-Crème mit Joghurteis und Ananassalat

Zutaten

1 l Debic Crème Brûlée
3 Blatt Rindergelatine, eingeweicht
150 ml Batida de Coco
50 ml Kokosmilch
100 g Kokosraspel, geröstet
5 cl weißer Rum
400 ml Debic Parfait
600 ml Naturjoghurt 3,5%
1 Zitrone, Saft und Zesten
1 Ananas, gewürfelt
1/2 Bund Minze, in Streifen geschnitten
50 g brauner Zucker

Für die Garnitur

30 Ananasstücke
Johannisbeeren
Kokosraspel

Zubereitung

Debic Crème Brûlée unter Rühren aufkochen und Gelatine zugeben. 80 ml Batida de Coco, Kokosmilch, 50 g Kokosraspel und Rum untermischen. Piña-colada-Crème in feuerfeste Schalen füllen und 3 Stunden kühl stellen.

Debic Parfait, Joghurt, Zitronensaft und -zesten glatrühren und bis zur gewünschten Konsistenz in der Eismaschine abdrehen. Joghurteis in Schalen portionieren und kalt stellen.

Ananaswürfel mit übrigem Kokosmilchlikör und restlichen Kokosraspeln sowie Minze vermengen. In Schalen portionieren. Piña-colada-Crème vor dem Anrichten mit braunem Zucker bestreuen und karamellisieren.

Je eine Schale Ananassalat, Joghurteis und Piña-colada-Crème auf einer Platte anrichten und mit Ananasstücken, Johannisbeeren und Kokosraspeln garniert servieren.



MASCARPONE- CRÈME

mit marinierten
Weinbergpfirsichen



ZUTATEN

0,5 l	Debic Tiramisù	1/2	Bund Minze
1	Limone, Zesten und Saft	1/2	Limette, Saft
5 cl	Pfirsichlikör	1 TL	Honig
5	Weinbergpfirsiche	50 ml	Wasser
120 g	brauner Zucker		
80 g	Puderzucker		
1	Orange, Saft		
100 ml	Weißwein		
30 g	Cashewkerne, gehackt		

FÜR DIE GARNITUR

Zitronenmelisse
Früchte der Saison

ZUBEREITUNG

Debic Tiramisù mit Limonensaft und -zesten in einer Küchenmaschine zu einer lockeren Masse aufschlagen und mit Pfirsichlikör aromatisieren. Tiramisù-Crème ca. 4 Stunden kühl stellen.

Die Haut der Pfirsiche abziehen, Früchte entkernen und in Spalten schneiden. Pfirsichspalten mit dem Zucker, Orangensaft und Weißwein marinieren. Gut durchziehen lassen. Kurz vor dem Servieren die Pfirsichspalten zusammen mit der Marinade in einer Pfanne beidseitig leicht anbräunen.

Für das Minzpesto Cashewkerne, Minze, Limettensaft, Honig und Wasser vermengen und pürieren.

Tiramisù-Crème, Pfirsichspalten und Marinade gemeinsam mit dem Minzpesto auf einem Teller anrichten. Garniert mit Zitronenmelisse und Früchten servieren.



Schokoladen-Pyramide

mit Trüffelfganache
und pochierter
Gewürzbirne



ZUTATEN

10 Williamsbirnen
750 ml Weißwein
300 g Kristallzucker, fein
4 Zimtstangen
6 Sternanise
2 Lorbeerblätter
8 Nelken
1 Zitrone, unbehandelt und geviertelt
1 Orange, unbehandelt und geviertelt
100 ml Debic Schlagsahne 32 %
1 Vanilleschote
100 g Kuvertüre dunkel 72 %, gehackt
50 ml Mandellikör, alternativ dunkler Rum
500 ml Debic Mousse au Chocolat

FÜR DIE GARNITUR

50 Stück Schoko-Dekor, rund und marmoriert
Puderzucker
Debic Profi-Sprühsahne, ungesüßt, 35 % Fett

ZUBEREITUNG

Birnen schälen und das Kerngehäuse, aber nicht den Stiel, entfernen. Weißwein mit Zucker, Zimtstangen, Sternanisen, Lorbeerblättern, Nelken, Zitronen- und Orangenvierteln aufkochen. Birnen im Sud ca. 10 Minuten ziehen lassen und über Nacht kühl stellen.

Debic Schlagsahne mit Vanilleschote und -mark aufkochen. Vanilleschote entfernen. Kuvertüre in heiße Sahne geben und zu einer Ganache glattrühren, Mandellikör zugeben und kühl stellen. Debic Mousse au Chocolat mit temperierter Ganache kalt aufschlagen, bis sich die Masse verdoppelt. Mousse in Spritzbeutel ohne Tülle füllen und kalt stellen.

Runde Schokoladen-Dekore mit Mousse als Pyramide schichten, dabei mit Mousse als Fixpunkt beginnen. Geschichtete Schokoladen-Pyramide mit kalter Gewürzbirne anrichten, mit Puderzucker, Birnensud, Gewürzen und Sahne garniert servieren.

Thymian-Mascarpone-Eis

mit gebackener Feige
im Strudelteig

Zutaten

500 ml Debic Tiramisù
5 g Thymian, frisch und gehackt
2 Vanilleschoten
40 ml Mandellikör
1 Limone, Saft und Abrieb
200 ml Cassislikör
200 ml Portwein
100 g Kristallzucker, fein
1 Zimtstange
100 ml Weißwein
20 g Weizen-/Kartoffelstärke
100 g Butter
200 g Biskuitbrösel
50 g Kristallzucker, fein
15 Feigen, geschält
10 Blätter TK-Strudelteig,
ca. 10 x 10 cm
100 g Zimtzucker

Für die Garnitur

Feigen, in Spalten
Puderzucker



Zubereitung

Debic Tiramisù mit Thymian, Vanilleschote und -mark für ca. 8 Stunden gekühlt ziehen lassen. Masse anschließend passieren, Mandellikör, Limonensaft und -abrieb zugeben und in der Eismaschine ca. 60 Minuten abdrehen.

Cassislikör, Portwein, Zucker, Vanilleschote und Zimtstange aufkochen. Weißwein mit Stärke verrühren, leicht abbinden, aufkochen und passieren.

Butter aufschäumen, Brösel und Zucker darin goldgelb anrösten. Feigen in Bröseln panieren, einzeln in Strudelteigblätter einschlagen und Teigenden zusammendrehen.

Feigen im Strudelteig bei 180°C ca. 4 Minuten frittieren und in Zimtzucker wälzen.

Eine Kugel Thymian-Mascarpone-Eis auf Biskuitbrösel setzen, mit gebackener Feige, Feigenspalten und Portweinsauce anrichten. Mit Puderzucker bestäubt servieren.





Glühwein- Crème- Caramel

mit Rotwein-
Orangen

Zutaten

- 300 ml Glühwein
- 1 Anisstern
- 1 Zimtstange
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- 1 l Debic Crème Caramel
- 2 Blatt Rindergelatine, eingeweicht
- 4 große Orangen
- 100 g Landliebe Butter
- 80 g Zucker
- 300 ml Rotwein
- 1 Vanilleschote

Für die Garnitur

- 50 g weiße Schokolade, gerieben
- Pfefferminzblätter



Zubereitung

Glühwein, Anis, Zimt, Lorbeerblatt und Nelke aufkochen und auf 1/3 reduzieren lassen. Debic Crème Caramel dazugeben und erhitzen. Gelatine dazugeben, passieren, in Förmchen abfüllen und für mind. 4 Stunden kühl stellen und stocken lassen. Orangen abreiben, schälen, filetieren und den Saft auffangen.

Butter schmelzen und mit Zucker aufschäumen. Orangensaft, Rotwein, Orangenabrieb und Vanilleschote dazugeben und dickflüssig einreduzieren. 2/3 der Orangenseilets dazugeben, kurz aufkochen und kühl stellen.

Rotwein-Orangen in Gläschen abfüllen und gemeinsam mit gestürzter Glühwein-Crème-Caramel auf einem Teller anrichten. Mit Schokoladen-Flocken und Pfefferminze garniert servieren.

Auf der Suche nach mehr!

Mehr Inspiration und weitere wertvolle News erhalten Sie über den monatlich erscheinenden Debic Newsletter sowie auf der Website Debic.com.

Hier teilen die Debic Culinary Advisors nicht nur ihre unzähligen süßen und herzhaften Rezepte mit den Profis aus HoReCa. Sie wagen außerdem regelmäßig einen Blick über den Tellerrand und präsentieren die spannenden Geschichten von Köchen aus aller Welt.



Timo Maier

„Inspiration ist sehr viel mehr als das
Anbieten von Rezepten. Wir stehen dem
Küchenprofi mit praktischen Lösungen
für das alltägliche Geschäft zur Seite.“



Jürgen Dravnieks

Damit Küchenprofis immer wieder Besonderes schaffen und zugleich stressfrei und effizient arbeiten können, stehen die Debic Culinary Advisors stets zur Seite. Sie bewegen sich am Puls der Zeit und liefern neben praktischen Alltagslösungen eine Vielzahl innovativer Tipps und Tricks.

Haben Sie Fragen oder brauchen Sie eine zweite Meinung von einem Partner? Dann wenden Sie sich an unser Culinary-Advisor-Team über info.de@debic.com.



Arno Arens



**Für noch mehr Inspiration
besuchen Sie uns auf Debic.com.**



Immer etwas Besonderes.