



Frank Haasnoot

Christophe Roesems

Leonardo di Carlo

Dre' Eversteijn

Debic Roomspecialiteiten

DE SMAAK VAN ERVARING

Vernieuwende decoratietechnieken





Gebaseerd op 100 jaar ervaring

Beste chef,

Dit jaar vieren we bij Debic onze 100ste verjaardag. Gedurende die tijd hebben we volop kunnen proeven, uittesten en beleven. Van traditionele patisserie tot de meest vernieuwende creaties, van kleine patisseriezaken tot de Coupe du Monde de la Pâtisserie. Dankzij die ervaringen weten we dat room meer is dan zomaar een ingrediënt. Voor professionals zoals u moet room perfect zijn, zowel wat betreft kwaliteit, smaak als resultaat. Als patissier moet u er blindelings op kunnen vertrouwen. De room moet veelzijdig zijn, eenvoudig om mee te werken, en perfect combineerbaar met andere ingrediënten, zonder dat de kwaliteit of het uitzicht eronder lijden. Daarnaast moet hij ook zijn stand, kwaliteit en kleur behouden tijdens transport en bij verschillende temperaturen. Maar het allerbelangrijkste is natuurlijk de smaak.

Bij Debic hebben we de hele zuivelketen in handen, vanaf het prille begin. Ons roomassortiment wordt lokaal geproduceerd. Niet alleen duurzaam, maar ook uw garantie dat onze producten constant gecontroleerd worden. En dat levert de allerbeste kwaliteit op. Romen die speciaal ontwikkeld werden voor professionele patissiers zoals u. Ideaal als ingrediënt maar vooral voor de mooiste afwerking.

Onze ambassadeurs, patissiers met wereldfaam en een schat aan kennis, staan volledig achter het belang van kwaliteitsvolle room. In deze brochure delen ze enkele van hun creaties. Met roomspecialiteiten van Debic heeft u de perfect basis in huis. Zo kunt u, net als onze ambassadeurs verder bouwen op 100 jaar ervaring en vakmanschap.

Het Debic-team

Coupe du Monde
de la Pâtisserie
SERHA SPIRIT
FINALE 2021
GOLD SPONSOR

100
YEARS DEBIC



SCAN & SEE

DEBIC STAND & OVERRUN

Debic Stand & Overrun biedt de ideale combinatie van stevigheid en luchtigheid. De ideale room om uw creaties te decoreren, maar ook als basis voor mousses, bavarois en vullingen. Eens opgeklopt is hij perfect diepvriesbestendig.

STAND

Perfekte stand, zelfs na 48 uur

OVERRUN

1 liter kan opgeklopt worden tot 2,7 liter, dankzij een verbeterde overrun van 170%

UHT

Een langere houdbaarheid, geen afval en een beter voorraadbeheer, met uw vertrouwde Debic-kwaliteit



Beschikbaar in 5 liter

SMAAK

Een volle roommaak, het perfecte huwelijk tussen stevigheid en luchtigheid

STABILITEIT

Constante kwaliteit die een perfect stabiel eindresultaat garandeert

KLEUR

Mooie, witte kleur

DEBIC PRIMA BLANCA

Een authentieke, extra witte patissierieroom met een vetgehalte van 40%. Kan verwerkt worden in alle bakkerijtoepassingen en is bijzonder geschikt om te maskeren en te decoreren. De schitterend witte kleur zorgt ervoor dat uw gebak langer vers presenteert.

STAND

Perfekte stand, zelfs na 24 uur

OVERRUN

20% meer opklopvolume dan een klassieke 40% room



Beschikbaar in 2 liter

SMAAK

Volle, verse roommaak

STABILITEIT

Ideaal om te maskeren en te decoreren

KLEUR

Schitterend witte kleur

Hoe perfect room opkloppen?

- Begin altijd met gekoelde room (tussen +2 °C en 7 °C).
- Zorg ervoor dat de onderdelen van de klopper-mengelaar schoon en goed gekoeld zijn vooraleer u de slagroom opklopt.
- Klop de slagroom op gemiddelde snelheid op. Zo krijg u het beste resultaat.
- Om de gewenste stevigheid te verkrijgen, kunt u de snelheid naar het einde toe verhogen.
- Pas de hoeveelheid slagroom aan naargelang de grootte van de kom.
- Schep de slagroom na het opkloppen om, zodat de minder stevige slagroom onderaan de kom goed verdeeld wordt.
- Klop slagroom op in een koude ruimte, zodat u geen warme omgevingslucht onder de slagroom klopt.
- Het type garde heeft invloed op de hoeveelheid tijd die u nodig heeft om de room op te kloppen. Meer draden geeft een snellere beluchting, wat invloed heeft op de stand. Zorg er dus voor dat de garde compleet is.





Een creatie van *Frank Haasnoot*

INGREDIËNTEN VOOR 20 PORTIES

Hazelnootpraliné		
187	g	suiker
1		vanillestokje
313	g	ongepelde hazelnoten

Italiaanse boterroom met hazelnoot		
45	g	water
178	g	suiker
119	g	eiwit
238	g	Debic Melkerijboter Constant
7	g	koffie-extract
214	g	hazelnootpasta 100%

Koffieganache montée		
25	g	koffiebonen
378	g	Debic Stand & Overrun
21	g	gelatinemassa
125	g	witte chocolade
50	g	koffielikeur

Chocoladecrumble		
498	g	Debic Melkerijboter Constant
498	g	bruine suiker
8	g	zout
498	g	amandelpoeder
448	g	bloem
50	g	cacaopoeder

Hazelnootpralinécrumble		
100	g	crumble
50	g	feuilletine
50	g	melkchocolade
50	g	hazelnootpasta
50	g	hazelnootpuree 100%
0,2	g	zout

Hazelnootmeringue		
206	g	eiwit
360	g	suiker
103	g	hazelnootpoeder
30	g	aardappelzetmeel

Glaçage		
107	g	water
241	g	suiker
214	g	glucose
107	g	gelatinemassa
143	g	Debic Végétop
214	g	melkchocolade
12	g	koffiepoeder

Hazelnoot-koffie

Hazelnootpraliné, Italiaanse boterroom met hazelnoot en chocoladecrumble



BEREIDING

Hazelnootpraliné
Karamelliseer de suiker met het vanillestokje. Voeg de warme, geroosterde hazelnoten toe. Giet uit op bakpapier en laat afkoelen. Verwijder het vanillestokje. Blend tot een gladde praliné.

Italiaanse boterroom met hazelnoot
Breng het water en de suiker samen aan de kook tot 120 °C en maak een Italiaanse meringue met het eiwit. Laat kloppen tot de meringue is afgekoeld. Klop de Debic Melkerijboter Constant luchtig op, samen met het koffie-extract en de hazelnootpasta. Meng het botermengsel in 3 delen onder het eiwit.

Koffieganache montée
Rooster de koffiebonen in de oven op 160 °C gedurende 5 minuten. Voeg ze toe aan de helft van de koude Debic Stand & Overrun en laat infuseren gedurende 1 uur. Breng de room aan de kook, passeer door de puntzeef en smelt er de gelatinemassa in. Maak een ganache met de witte chocolade. Voeg er de koffielikeur aan toe en mix fijn met de staafmixer. Laat een nacht rusten in de koeling en klop vervolgens op tot de gewenste consistentie.

Chocoladecrumble
Meng de Debic Melkerijboter Constant, de suiker, het zout en het amandelpoeder tot een homogeen deeg. Meng er vervolgens de gezeefde bloem en het cacaopoeder onder tot een kruimelige structuur. Bak in ringen (6 cm diameter) op 160 °C gedurende 25 minuten.

Hazelnootpralinécrumble
Meng de crumble met de feuilletine. Smelt de chocolade en voeg de

hazelnootpasta, de hazelnootpuree en het zout toe. Meng door elkaar.

Hazelnootmeringue
Meng het eiwit met de suiker en verwarm tot 50 °C. Klop luchtig op. Meng het hazelnootpoeder met het aardappelzetmeel en voeg toe aan de meringue. Spuit rondjes van 7 cm, bestrooi met geroosterde gebroken hazelnoten en bak af op 140 °C gedurende 45 minuten.

Glaçage
Breng het water, de suiker en de glucose samen aan de kook tot 103 °C. Voeg de gelatinemassa en de Debic Végétop toe. Smelt er de chocolade in en mix met de staafmixer tot een mooie emulsie. Voeg het koffiepoeder toe.

OPBOUW & AFWERKING
Spuit 10 g hazelnootpraliné in een ronde mal met een platte onderkant en plaats in de vriezer. Rol de crumble uit tussen twee plastic vellen en vries in. Steek uit met een ring van 7 cm. Vul een ronde mal van 10 cm met een laagje Italiaanse boterroom en druk er de bevroren hazelnootpraliné in. Vul de mal nu tot de helft en druk er het hazelnootmeringueplakje in. Vul de mal helemaal af met de boterroom en druk er een plakje streusel op. Vries het geheel in.

Warm de glaçage op tot 31 °C en mix fijn met de staafmixer. Glaceer de gebakjes. Spuit een grote dop opgeklopte koffieganache op het taartje. Verwarm een ijsschep en druk in het midden van de ganache. Vul de holte met een klein beetje hazelnootpraliné.



SPUITTECHNIEK:

Dip

SPUITMOND:

Rond, 30mm

HANDELING:

Spuit één grote dop. Plat de bovenkant lichtjes af met bv. een lichtjes verwarmde ijsschep, zodat er een kuiltje ontstaat.



Een creatie van *Leonardo di Carlo*

INGREDIËNTEN VOOR 25 PORTIES

- Biscuit**
- 250 g water
 - 250 g **Debic Cake Gold**
 - 6 g fijn zout
 - 250 g bloem
 - 450 g eieren
 - 16 g bakpoeder
 - 600 g eiwit
 - 600 g suiker

- Witte chocolade-citroenmousse**
- 20 g gelatineblaadjes
 - 400 g verse volle melk
 - 25 g citroenzestes
 - 700 g witte chocolade (35%)
 - 800 g **Debic Stand & Overrun**

- Frambozenglaçage**
- 33 g gelatineblaadjes
 - 400 g frambozenpuree
 - 410 g suiker
 - 265 g dextrose
 - 170 g invertsuiker
 - 170 g glucosestroop 60 DE
 - 160 g cacaoboter
 - 3 g rode kleurstof

- Crèmeux van earlgreythee**
- 400 g water
 - 24 g earlgreythee
 - 60 g rijstzetmeel
 - 150 g suiker
 - 360 g mascarpone (41% vet)
 - 6 g gelatineblaadjes

- Mangoroom**
- 500 g **Debic Stand & Overrun**
 - 50 g invertsuiker
 - 250 g mangopuree

- Hazelnootzanddeeg**
- 250 g **Debic Cake Gold**
 - 3 g fijn zout
 - 400 g bloem
 - 165 g gemalen hazelnoten
 - 200 g bloedsuiker
 - 80 g eieren

Verjaardags-taart

Biscuit, witte chocolade-citroenmousse en mangoroom



BEREIDING

Biscuit
Breng het water aan de kook, samen met de Debic Cake Gold en het zout. Voeg de bloem toe en laat koken op het vuur gedurende ongeveer 2 minuten. Breng over in de klopper-mengelaar en voeg geleidelijk het ei toe, tot een glad en romig beslag ontstaat. Voeg het bakpoeder toe en ten slotte het eiwit opgeklopt met de suiker. Stort 800 g uit op een siliconenplaat van 40 x 60 cm. Bak af op 180 °C à 200 °C gedurende ongeveer 10 minuten met gesloten sleutel.

Witte chocolade-citroenmousse
Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng de melk aan de kook, samen met de citroenzestes en laat 10 minuten trekken. Passeer door een fijne zeef en voeg de geweekte gelatineblaadjes en de chocolade toe. Emulgeer. Klop de Debic Stand & Overrun tot zachte pieken. Incorporeer de slagroom wanneer het chocolademengsel een temperatuur van 35 °C à 40 °C heeft bereikt.

Frambozenglaçage
Week de gelatineblaadjes in koud water. Meng de frambozenpuree met de suikers en kook tot 70 °Brix. Laat vervolgens afkoelen tot 50 °C. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en daarna de gehakte cacaoboter en de kleurstof. Emulgeer met een staafmixer, zonder het opnemen van eventuele luchtballen. Bewaar in de koeling in een afgesloten recipiënt gedurende 24 uur. Verwarm tot 28 °C à 30 °C vóór gebruik.

Crèmeux van earlygreythee
Infuseer het water met de thee. Giet de thee af en weeg het basisgewicht van het water opnieuw. Breng aan de kook met het rijstzetmeel. Haal van het vuur en voeg de rest van de ingrediënten toe. Emulgeer goed met een staafmixer. Bewaar in de koelkast bij 4 °C gedurende 2 uur voor gebruik.

Mangoroom
Meng de ingrediënten en klop in een klopper-mengelaar tot zachte pieken. Spuit in de vorm van een ring. Vries snel in.

Hazelnootzanddeeg
Laat de Debic Cake Gold zacht worden op kamertemperatuur. Meng alle ingrediënten samen tot er een stevig, compact deeg ontstaat. Rol het deeg uit, steek cirkels uit en bak gedurende 15 minuten op 150 °C.

OPBOUW & AFWERKING
Bouw de taart op in een ring van 3 cm hoog. Leg een laagje biscuit op de basis, gevolgd door de crèmeux van earlygreythee. Verdeel er de mangoroom over en strijk glad. Vries in. Verwijder de interieur uit de vorm en bestrooi met cacaoboter om een fluweel effect te verkrijgen. Glaçeer de ring van mangoroom, plaats in het midden van de biscuit en plaats op de ring van hazelnootzanddeeg. Snijd een strook biscuit van 1,5 cm dik en plaats rond de rand. Werk verder af naar eigen inspiratie.



SPUITTECHNIEK:
Comet

SPUITMOND:
Zestientands

HANDELING:
Houd de spuitzak loodrecht en spuit toefjes van verschillende groottes.



Een creatie van *Christophe Roesems*

INGREDIËNTEN VOOR 9 PORTIES

Basilicumroom

5	g	basilicumblaadjes
2000	g	Debic Stand & Overrun
88	g	suiker

Rolbiscuit (3 kaders van 60 x 40 cm)

240	g	Debic Melkerijboter Constant
324	g	bloem
200	g	melk
6	g	vanillestokjes
500	g	eieren
408	g	eigeel
288	g	suiker
800	g	eiwit

Garnituur

1000	g	verse aardbeien
40	g	suiker
600	g	Debic Stand & Overrun
		bladgoud
		muntblaadjes

Romige biscuitrollade



BEREIDING

Basilicumroom

Mix de basilicumblaadjes fijn, met behulp van een staafmixer, in een klein deel van de Debic Stand & Overrun. Voeg de suiker toe aan de overige Debic Stand & Overrun en klop luchtig op tot de gewenste stevigheid. Meng er de basilicumroom onder.

Rolbiscuit

Smelt de Debic Melkerijboter Constant en spatel er de bloem onder. Meng er de koude melk onder, samen met de geschraapte vanillestokjes, de suiker, het ei en het eigeel. Passeer door een zeef en klop het beslag luchtig in de klopper-mengelaar. Spatel er beetje bij beetje het opgeklopte eiwit onder. Verdeel het beslag over de bakplaten van 60 x 40 cm (875 g beslag per plaat). Bak af op 150 °C gedurende 15 minuten.

OPBOUW & AFWERKING

Strijk de basilicumroom over de rolbiscuit. Bestrooi met de fijngesneden aardbeien. Rol de biscuit op. Meng de suiker onder de Debic Stand & Overrun en klop luchtig op. Spuit de opgeklopte room met behulp van een spuitzak met St. Honoré spuitmondje op de rolbiscuit. Decoreer met enkele aardbeien, bladgoud en muntblaadjes.



SPUITTECHNIEK:

St. Honoré

SPUITMOND:

St. Honoré

HANDELING:

Spuit een golvende strook diagonaal over de taart. Houd de druk op de spuitzak maar verminder hem op het einde.





Een creatie van *Frank Haasnoot*

INGREDIËNTEN VOOR 3 PORTIES

Citroencrumble

109	g	Debic Melkerijboter Constant
121	g	suiker
2		limoenen, de zestes
121	g	amandelpoeder
146	g	bloem

Citroengrasbiscuit

117	g	eigeel
59	g	suiker (1)
59	g	olie
313	g	eiwit
117	g	suiker (2)
78	g	citroengrassap (+/- 500 g citroengras in de slow juicer uitpersen)
157	g	bloem

Exotische mangocompote

75	g	passievruchtenpuree
18	g	Malibu-likeur
1		vanillestokje
40	g	suiker
15	g	maïszetmeel
390	g	brunoise van verse mango
1		limoen, de zestes

Ganache montée van citroengras

445	g	Debic Stand & Overrun
34	g	citroengras
15	g	suiker
18	g	gelatinemassa
89	g	witte chocolade

Mangomousse

331	g	Debic Stand & Overrun
31	g	water
61	g	suiker
61	g	eiwit
294	g	mangopuree
61	g	passievruchtenpuree
61	g	gelatinemassa

Gekonfijte mango

234	g	passievruchtensap
469	g	mangopuree
156	g	suiker
1		vanillestokje
8	g	agaragar
31	g	gelatinemassa

Garnituur

		Geroosterde amandelstiften
150	g	Debic Stand & Overrun
10	g	suiker
		bladgoud
		1 limoen, de zestes

Citroengras-mango-entremet

Mangomousse & gekonfijte mango



BEREIDING

Citroencrumble

Meng de Debic Melkerijboter Constant, de suiker, de citroenzestes en het amandelpoeder tot een homogeen deeg. Meng er vervolgens de bloem onder tot een kruimelige structuur. Bak in ringen (14 cm diameter) op 160 °C gedurende 25 minuten.

Citroengrasbiscuit

Klop het eigeel op met de suiker (1). Voeg de olie toe. Klop het eiwit luchtig op met de suiker (2). Meng er langzaam het citroengrassap onder. Spatel beide mengsels onder elkaar en voeg de gezeefde bloem toe. Bak op 200 °C gedurende 7 minuten.

Exotische mangocompote

Meng de passievruchtenpuree, de Malibu, het uitgeschaapte vanillestokje, de suiker en het maïszetmeel in een kookpot. Voeg de brunoise van verse mango en de limoenzestes toe en laat gedurende enkele minuten garen. Bewaar de compote in de koeling.

Ganache montée van citroengras

Breng de helft van de Debic Stand & Overrun aan de kook, samen met het fijngehakte citroengras en de suiker. Laat infuseren gedurende 1 uur. Verwarm de room opnieuw en los er de gelatinemassa in op. Passeer door een fijne zeef en giet op de witte chocolade om een ganache te maken. Voeg de overige Debic Stand & Overrun toe, mix met de staafmixer en laat rusten in de koeling gedurende een nacht. Klop de ganache luchtig op.

Mangomousse

Klop de Debic Stand & Overrun lobbijg op. Breng het water en de suiker samen aan de kook tot 120 °C tot een siroop. Klop ondertussen het eiwit op. Voeg de suikersiroop straalsgewijs toe aan het eiwit en laat op hoge snelheid verder kloppen tot de massa afkoelt. Meng

de 2 vruchtenpurees en warm een klein deel op tot 80 °C en smelt er de gelatinemassa in. Voeg het mengsel toe aan de rest van de vruchtenpurees en laat afkoelen tot 25 °C. Voeg de vruchtenpurees toe aan het opgeklopte eiwit. Spatel er de opgeklopte room onder.

Gekonfijte mango

Verwarm het passievruchtensap samen met de mangopuree tot 40 °C. Meng de suiker, het uitgeschaapte vanillestokje en de agaragar en voeg toe aan de vloeistof wanneer die nog koud is. Breng het geheel aan de kook en laat koken gedurende 30 seconden. Smelt er meteen de gelatinemassa in. Giet de confit uit op een Silpat en laat opstijven. Steek vervolgens ringen uit (20 cm diameter).

OPBOUW & AFWERKING

Plaats de citroencrumble onderaan op een taartplaatje. Spuit er een laagje van de ganache montée op en ook een dunne laag van de mangomousse. Strooi er de fijngehakte amandelstiften over en sluit af met de citroengrasbiscuit. Spuit er een volle cirkel van de mangomousse rond en schep de exotische mangocompote in het midden. Plaats er een ring van 16 cm diameter omheen en vul de ring verder op met de mangomousse. Strijk glad. Plaats in de koeling.

Verwijder de ring van de mousse met behulp van een brander en leg er vervolgens de mangoconfit over. Klop de Debic Stand & Overrun samen met de suiker luchtig op. Dresseer in een ring bovenop de entremet en schik er de mangocompote op. Verwijder de ring door hem langs de buitenzijde te verwarmen met een brander. Werk af met de limoenzestes, de uitgestoken rondjes mangoconfit en het bladgoud.





Een creatie van *Frank Haasnoot*

INGREDIËNTEN VOOR 20 PORTIES

Soezenbeslag met craquelin

321	g	water
25	g	magere melkpoeder
5	g	zout
6	g	suiker
146	g	Debic Melkerijboter Constant (1)
176	g	bloem (1)
321	g	eieren
200	g	Debic Melkerijboter Constant (2)
250	g	bruine suiker
250	g	bloem (2)

Italiaanse boterroom met pecan

45	g	water
180	g	suiker
120	g	eiwit
240	g	Debic Melkerijboter Constant
216	g	pecannotenpasta 100%

Karamelsaus

333	g	suiker
665	g	Debic Prima Blanca
2	g	zout

Vanilleroom

601	g	Debic Prima Blanca
1		Madagascar-vanillestokje
1		Tahiti-vanillestokje
60	g	suiker
17	g	gelatinemassa
120	g	mascarpone

Garnituur

geroosterde, fijngehakte
pecannoten
fijne chocoladedecoratie

Caramel pecan



BEREIDING

Soezenbeslag met craquelin

Breng het water aan de kook, samen met het melkpoeder, het zout, de suiker en de Debic Melkerijboter Constant (1). Voeg de bloem (1) toe en roer goed door, op lage temperatuur. Breng het beslag over in de klopper-mengelaar en voeg het ei er in 3 keer aan toe. Bereid de craquelin door de Debic Melkerijboter Constant (2), de bruine suiker en de bloem (2) goed te mengen. Rol het deeg uit op 2 mm dikte en steek uit in rondjes van 5 cm. Spuit het soezenbeslag in dopjes. Plaats er een cirkel van de craquelin op. Bak de soezen op 200 °C, met gesloten sleutel tot ze mooi opgekomen zijn. Verlaag de temperatuur van de oven nadien naar 160 °C.

Italiaanse boterroom met pecan

Breng het water en de suiker aan de kook tot 120 °C. Maak een Italiaanse meringue met het eiwit en laat kloppen tot hij volledig afgekoeld is. Klop de Debic Melkerijboter Constant luchtig op, samen met de pecannotenpasta. Voeg de boter in 3 delen toe aan de meringue.

Karamelsaus

Karamelliseer de suiker. Breng de Debic Prima Blanca aan de kook en blus er de karamel mee. Voeg het zout toe en laat doorkoken tot een siroop. Passeer door de zeef.

Vanilleroom

Verwarm 1/4 van de Debic Prima Blanca, samen met de vanillestokjes en de suiker. Smelt er de gelatinemassa in. Voeg de rest van de Debic Prima Blanca toe en de mascarpone. Mix, met behulp van een staafmixer, en passeer door de zeef. Laat 1 nacht rusten in de koeling. Klop de vanilleroom luchtig op en breng over in een spuitzak met gladde spuitmond.

OPBOUW & AFWERKING

Maak, met behulp van een spuitmondje, een gaatje in de onderkant van de soes. Spuit er de karamelsaus in. Spuit er vervolgens de fijngehakte pecannoten en de boterroom in. Spuit een mooie dot van de vanilleroom op de soes. Maak met behulp van een appelboor een gootje in de room. Giet hier een beetje van de karamelsaus in. Werk af met fijne chocoladedecoraties.



SPUITTECHNIEK:

Dip

SPUITMOND:

Rond, 30mm

HANDELING:

Spuut één grote dop.



HANDELING APPELBOOR:

Plat de bovenkant lichtjes schuin af met bv. een lichtjes verwarmde appelboor, zodat er een lang sleufje ontstaat.





Een creatie van *Frank Haasnoot*

INGREDIËNTEN VOOR 4 PORTIES

Citroencrumble

218	g	Debic Melkerijboter Constant
243	g	suiker
5		limoenen, de zestes
243	g	amandelpoeder
291	g	bloem

Jocondebiscuit

168	g	eiwit
200	g	suiker (1)
288	g	eieren
40	g	suiker (2)
2	g	zout
200	g	amandelpoeder
64	g	bloem
3	g	aardappelzetmeel
36	g	Debic Melkerijboter Constant

Kattentongen

250	g	eiwit
250	g	bloedsuiker
250	g	bloem
250	g	Debic Melkerijboter Constant

Vanillechiboust

154	g	Debic Prima Blanca
132	g	melk
1		vanillestokje
81	g	eigeel
33	g	suiker (1)
18	g	aardappelzetmeel
31	g	gelatinemassa
147	g	eiwit
103	g	suiker (2)

Gekaramelliseerde appel

176	g	suiker
1		vanillestokje
59	g	Debic Melkerijboter Constant
823	g	brunoise van Royal Gala-appel

Ganache montée vanille

403	g	Debic Prima Blanca
1/2		Tahiti-vanillestokje
16	g	gelatinemassa
81	g	witte chocolade

Pomme

Citroencrumble, jocondebiscuit, vanillechiboust



BEREIDING

Citroencrumble
Meng de Debic Melkerijboter Constant, de suiker, de citroenzestes en het amandelpoeder tot een homogeen deeg. Meng er vervolgens de bloem onder tot een kruimelige structuur. Bak in ringen (14 cm diameter) op 160 °C gedurende 25 minuten.

Jocondebiscuit
Klop het eiwit op, samen met de suiker (1). Meng in een aparte kom het ei met de suiker (2), het zout en het amandelpoeder. Breng beide mengsels samen en voeg de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel toe. Meng er de gesmolten Debic Melkerijboter Constant onder. Houd een deel van het beslag opzij voor de verwerking in combinatie met de kattentongen. Bak het overige biscuit af.

Kattentongen
Meng het eiwit met de bloedsuiker en de bloem. Voeg er langzaam de gesmolten Debic Melkerijboter Constant aan toe. Voeg, indien gewenst, kleurstof toe. Strijk het beslag uit op een siliconen bakmat en plaats in de vriezer. Breng er het jocondebeslag op aan en bak af op 190 °C gedurende 8 minuten. Snijd in stroken van 4 cm en verwerk meteen.

Vanillechiboust
Breng de Debic Prima Blanca aan de kook, samen met de melk en het vanillestokje. Klop het eigeel en de suiker (1) luchtig op. Voeg het aardappelzetmeel toe. Bereid een crème patissière en smelt er

de gelatinemassa in. Dek af met plasticfolie. Maak ondertussen een Italiaans schuim met het eiwit en de suiker (2). Meng de crème patissière met het Italiaans schuim.

Gekaramelliseerde appel
Karamelliseer de suiker met het vanillestokje. Voeg de Debic Melkerijboter Constant toe en nadien de brunoise van appel. Laat verder garen en giet het overvloedige vocht af.

Ganache montée vanille
Breng 1/4 van de Debic Prima Blanca aan de kook, samen met het uitgeschrapte vanillestokje. Smelt er de gelatinemassa in en meng met de witte chocolade. Mix met een staafmixer tot een homogene massa en voeg de rest van de Debic Prima Blanca toe. Laat rusten in de koeling gedurende 12 uur en klop vervolgens op tot de gewenste consistentie.

OPBOUW & AFWERKING

Verdeel de gekaramelliseerde appel over siliconenvormen van 12 cm diameter en plaats er een jocondebiscuit op. Plaats in de vriezer. Plaats het ingevroren interieur in een ring van 14 cm en vul verder aan met de chiboust. Plaats er de jocondebiscuit op en vul verder aan met de chiboust. Plaats in de vriezer. Maskeer de entremet met de ganache montée, plaats er een plexiplaat op en trek pieken omhoog. Vorm er het jocondebiscuit rond.



HANDELING PLEXIPLAAT:

Leg de plexiplaat op de afgestreken room. Trek langzaam van het oppervlak los om een reliëf te creëren.



Een creatie van *Dri'Eversteijn*

INGREDIËNTEN VOOR 15 TAARTEN (16 CM DOORSNEDE)

Passie-mangomousse

46	g	gelatinepoeder
230	g	koud water
500	g	passievruchtenpuree
1500	g	mangopuree
2500	g	Debic Gesuikerde Room Gepasteuriseerd

Wittechocoladebiscuit

680	g	eieren
960	g	suiker
160	g	amandelpasta
700	g	Debic Cake Gold
300	g	witte chocolade
400	g	bloem
620	g	amandelstiften

Gele glaçage

120	g	gelatinepoeder
600	g	water (1)
900	g	water (2)
1800	g	suiker
1800	g	glucose
1800	g	witte chocolade
1200	g	Debic Végétop
10	g	gele kleurstof (poeder)

Garnituur

		chocoladeband
		chocoladedecoraties
45		gele macarons
150	g	Debic Gesuikerde Room Gepasteuriseerd

Mangotaart

Met passie-mangomousse en wittechocoladebiscuit



BEREIDING

Passie-mangomousse

Meng het gelatinepoeder met het water en laat even weken. Breng 1/3 van de passievruchtenpuree aan de kook. Smelt er de gelatinemassa in en voeg de resterende vruchtenpurees toe. Klop de Debic Stand & Overrun lobbij op en meng onder de vruchtenpurees.

Wittechocoladebiscuit

Klop het ei luchtig op, samen met de suiker en de amandelpasta. Smelt de Debic Cake Gold samen met de witte chocolade en voeg toe aan het eimengsel. Spatel er vervolgens de bloem onder. Meng er als laatste de amandelstiften door. Verdeel het beslag over bakblikken van 14 cm diameter. Bak af op 170 °C gedurende 30 minuten.

Gele glaçage

Meng het gelatinepoeder met het water (1) en laat even weken. Breng het water (2) aan de kook, samen met

de suiker en de glucose. Smelt er de gelatinemassa in. Giet de warme massa op de chocolade en meng er vervolgens de Debic Végétop onder. Voeg de kleurstof toe, mix tot een homogene massa en laat rusten in de koeling gedurende 1 nacht. Verwerk de glaçage bij 31 °C.

OPBOUW & AFWERKING

Bekleed de binnenkant van een ring (16 cm diameter) met plasticfolie. Vul voor de helft met de mangomousse. Duw er vervolgens de biscuit in en verdeel er de resterende mangomousse over. Dek af met een laatste biscuitlaagje. Plaats de taart in de vriezer. Overgiet de taart met de gele glaçage. Laat kort opstijven en decoreer met een chocoladeband, chocoladedecoraties, enkele macarons en een dotje Debic Gesuikerde Room Gepasteuriseerd.



SPUITTECHNIEK:

Dip

SPUITMOND:

Rond

HANDELING:

Spuut één of meerdere doppen. Varieer in grootte van de doppen, voor een speels effect.

TIP

Chocoladekrullen zorgen voor een extra verfijnde toets.

CHOCOLADEKRULLEN

Breng de chocolade op temperatuur en strijk uit op een plastic banderol met een lijmkam. Snijd de chocolade in stukken van ongeveer 15 cm en leg ze in een halfronde goot. Laat de chocolade uitharden en haal uit de mal.



Een creatie van *Dre'Eversteijn*

INGREDIËNTEN VOOR 12 STUKS (16 CM DIAMETER)

Frambozenfinancier

740	g	amandelpoeder
116	g	bloem
900	g	suiker
4	g	zout
430	g	eiwit
300	g	Debic Cake Gold
100	g	frambozen (diepvries)

Chocolademousse met rode wijn

30	g	gelatinepoeder
150	g	water
300	g	eigeel
500	g	ei
250	g	suiker
3000	g	Debic Duo
300	g	rode wijn
1400	g	melkchocolade

Frambozencompote

1500	g	frambozen (diepvries)
100	g	koud bindmiddel
80	g	frambozenconfituur
2		limoenen

Rode glaçage

60	g	gelatinepoeder
300	g	water (1)
450	g	water (2)
900	g	suiker
90	g	glucose
600	g	Debic Végétop
900	g	witte chocolade
		rode kleurstof

Garnituur

chocoladedecoraties

Frambozen- taart



BEREIDING

Frambozenfinancier

Meng het amandelpoeder met de bloem, de suiker en het zout. Voeg het eiwit toe. Smelt de Debic Cake Gold en meng onder het beslag. Laat het beslag een nacht rusten. Spuit uit in siliconencirkels van 14 cm diameter en 1/2 cm hoogte. Verbrijzel de diepgevroren frambozen en strooi uit over het beslag. Bak af op 210 °C gedurende 15 minuten.

Chocolademousse met rode wijn

Meng het gelatinepoeder met het water en laat even weken. Bereid een pâte à bombe met het eigeel, het ei en de suiker. Klop de Debic Duo op tot yoghurt dikte. Verwarm de rode wijn en smelt er de gelatinemassa in. Meng dit vervolgens met de chocolade. Meng deze massa onder de pâte à bombe. Spatel er de opgeklopte room onder.

Frambozencompote

Draai de frambozen los met behulp van de vlinder in de keukenrobot. Voeg het koud bindmiddel toe. Meng de frambozenconfituur met de zestes en het sap van de limoenen. Voeg dit toe aan de frambozen en laat mengen tot een homogene massa.

Rode glaçage

Meng het gelatinepoeder met het water (1) en laat even weken. Verwarm het water (2) tot 103 °C, samen met de suiker en de glucose. Meng er de Debic Végétop onder en verwarm verder. Giet op de gelatinemassa en de melkchocolade. Mix goed door en breng op kleur met de rode kleurstof. Passeer door een fijne zeef en laat vervolgens een nacht rusten in de koeling.

OPBOUW & AFWERKING

Spuit de frambozencompote tussen 2 cirkels biscuit van 14 cm diameter. Vries in. Vul een inoxring van 16 cm diameter voor de helft met de chocolademousse. Plaats er de biscuitinterieur in en vul de ring verder af met de chocolademousse. Schik er als laatste een laagje frambozenfinancier op. Vries in. Verwarm de glaçage tot 48 °C, laat afkoelen tot 30 °C en overgiet de entremet met de glaçage. Werk af met chocoladedecoraties.



TIP

Een afwerking met een chocoladeband oogt niet alleen mooi en strak, het onderscheidt uw creatie ook van supermarkversies.

CHOCOLADEBAND

Strijk de warme gesmolten chocolade (40 °C) op een bevroren, ijskoude marmeren steen of een snijplank. Snijd de dun uitgestreken chocolade op de gewenste hoogte. Haal de chocoladeranden met een schraper van de steen en vouw deze meteen om de taart. Duw de sluiting van de rand goed dicht en knip deze indien nodig op maat met een schaar.



Een creatie van *Dre'Eversteijn*

INGREDIËNTEN VOOR 150 STUKS

Bladerdeeg

5000 g bladerdeeg

Plattekaasroom

40 g gelatineblaadjes
1640 g crème pâtissière
3280 g **Debic Magere Kaas**
2460 g **Debic Prima Blanca**

Garnituur

2200 g **Debic Prima Blanca**
400 g aardbeien
neutrale gelei
gehakte pistachenootjes
fondantbloemetjes

Tompoes met plattekaas-room



BEREIDING

Bladerdeeg

Rol uit op 1,5 mm. Verdeel over 3 bakplaten (60 x 80 cm) en laat 15 minuten rusten. Prik de plak tweemaal horizontaal en tweemaal verticaal in. Bak de plak af op 180 °C gedurende 35 à 40 minuten.

Plattekaasroom

Week de gelatineblaadjes in koud water. Stort de crème pâtissière in een bekken van 20 liter. Haal er ongeveer 500 g uit en verwarm in een pan op het vuur tot 40 °C. Verwarm de gelatinemassa tot 40 °C en meng door de verwarmde crème pâtissière. Draai het geheel glad en draai er de Debic Magere Kaas door. Spatel er ten slotte de opgeklopte Debic Prima Blanca onder. Laat afkoelen.

OPBOUW & AFWERKING

Snijd het gebakken deeg in plakjes van 11 x 4 cm. Verdeel, met behulp van een spuitzak, 35 g plattekaasroom op de helft van de plakjes (150 stuks). Bedek de room met een plakje bladerdeeg en druk aan. Spuit de bovenkant van de tompoes op met dopjes overgebleven room. Haal de aardbeien door de neutrale gelei en schik ze op de tompoes. Werk verder af met wat gehakte pistachenootjes en fondantbloemetjes.



SPUITTECHNIEK:

Dip

SPUITMOND:

Rond

HANDELING:

Spuit meerdere doppen, groot en klein, als afwerking bovenop een gebakje.

DEBIC ROOMSPECIALITEITEN, IDEAAL VOOR ELKE TOEPASSING

De roomspecialiteiten van Debic zijn ontwikkeld voor de professionele patissier.

Elke specialiteit heeft zijn eigen, unieke eigenschappen.

Zo heeft u altijd het ideale product bij de hand, als ingrediënt of ter decoratie.



	Debic Stand & Overrun	Debic Prima Blanca	Debic Duo	Debic Végétop	Debic Gesuikerde Room Gepasteuriseerd
Vetpercentage	35%	40%	34% (17% melkvet, 17% plantaardige olieën)	33% (33% plantaardige olieën, 0,4% melkvet)	35% + 12,5% suiker
Smaak	roomsmaak	volle traditionele roomsmaak	aangename lichte roomsmaak	neutrale smaak	verse roomsmaak
Kleur	witte roomkleur	extra witte roomkleur	frisse roomkleur	perfect witte kleur	natuurlijke witte roomkleur
Opklopvolume					
Stevigheid					
Stand					
Maskeren					
Mousse					
Decoreren					

Debic Info

Grote Baan 34 - 3560 Lummen

Tel.: 013 510 502 - e-mail: info.be@debic.com

Debic is een merk van **FrieslandCampina**

100
YEARS DEBIC



SCAN & SEE

Debic. Gemaakt voor professionele handen.