

Le magazine d'inspiration pour boulanger, pâtissiers, chocolatiers et glacières

2020 | Numéro 2



100 ans de Debic.  
100 ans de travail d'équipe.





# 100 ANS DE DEBIC

# 100 ANS DE TRAVAIL D'ÉQUIPE

L'année 2020 marque le 100<sup>ème</sup> anniversaire de Debic : 100 ans que nous proposons des produits laitiers et des crèmes pour les professionnels et autant d'années que nous sommes présents dans un nombre incalculable d'ateliers et de boulangeries. Et plus important encore, cet anniversaire représente 100 ans de travail d'équipe. S'il y a bien une chose que nous avons apprise, c'est que malgré l'importance du travail acharné et du talent, c'est le travail d'équipe qui fait toute la différence.



Que nous réservons-vous dans ce numéro anniversaire ? Tout d'abord, les histoires de nos ambassadeurs, ces professionnels au sommet de leur art qui croient autant en nous que nous croyons en eux. Le chef pâtissier Frank Haasnoot nous explique l'importance de la crème, le MOF pâtissier Pascal Molines se livre sur son parcours et nous raconte la manière dont il voit le travail en équipe et la Pastry Queen Anabelle Lucantonio nous embarque dans le monde des concours où discipline, détermination et travail d'équipe priment.

Vous découvrirez également des recettes exclusives, vous plongeront dans le passé en découvrant les ancêtres de nos machines modernes, vous en saurez plus sur les crèmes glacées... et plus encore !

Nous espérons que vous apprécierez de lire ce magazine et qu'il vous apportera toujours plus d'inspiration !

# 100 ANS DEBIC

# 100 ANS DE TRAVAIL D'ÉQUIPE

Ces 100 dernières années, Debic a connu de nombreuses avancées. Nous vous guidons au fil des événements marquants de cette histoire (inter)ationale.

## 1920

### Création de Debic par Jean Debye

Jean Debye commence par faire la collecte du lait dans les fermes.

Il est si passionné par les produits laitiers qu'il crée sa propre société : la Laiterie Debye, les prémisses de Debic.



## 1930

Apparition des premiers labels qualité pour le beurre, les œufs et certains types de fromages.

## 1945

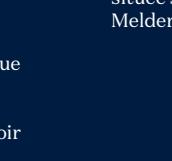
Le Centre d'Excellence Richemont, un centre international indépendant pour le secteur de la boulangerie, ouvre à Lucerne.

## 1965

Demarle expérimente la cuisson des baguettes dans des moules en silicone. Vingt ans plus tard, il créera le Flexipan, un moule avec différentes formes.

## 1963

Armand Schellens, employé de Jean Debye reprend les activités laitières de Jean Debye.



## 1971

Gaston Lenôtre fonde la première école gastronomique française : l'École Lenôtre. Son but : transmettre le savoir à des chefs (inter) nationaux.

## 1974

Armand Schellens reprend la société laitière St. Hubertus. Debic est à ce jour toujours située sur ce site, à Meldert.

## 1972

Debic présente une nouveauté révolutionnaire : de la crème fouettée sous pression.

## 1958

Diapharm, alors filiale de Friesche Condensmilk Cooperation, lance sur le marché le premier pain de marque : Expobrood.

## 1969

Debye devient Debic. La société poursuit ses activités en tant que « zuivel-fabriek Debic ». Le nom découle d'une erreur de frappe d'un fonctionnaire. Les fondateurs souhaitaient à l'origine conserver le nom Debye. Les premiers produits sont exportés vers les pays voisins comme la France, les Pays-Bas et l'Allemagne.



## 1980

La pâtisserie classique est radicalement transformée grâce aux mousseuses de l'École Lenôtre : deux couches de génoise et un glaçage miroir comme touche finale. Les pâtisseries Mauduit et Peltier sont les premières à adopter le style Lenôtre. La Maison Fauchon poussera l'innovation encore plus loin.

La décennie précédente a été marquée par la recherche de l'aspect « pratique » : les préparations pour bavarois, crèmes pâtissières et biscuits éponge sont très répandues.

## 1989

La Coupe du Monde de la Pâtisserie est organisée pour la première fois.

Jean-Michel Perruchon et Joël Bellouet fondent l'École Bellouet Conseil.

## 1996

Lancement des beurres techniques Debic.



## 1992

L'aspect visuel des gâteaux prend une importance croissante et se modernise : bouquets de fruits, glaçages colorés et décos élégantes. Les professionnels du monde entier viennent admirer les vitrines de la Maison Fauchon.



## 1983

Debic lance la crème culinaire.

## 2000

Les fourrages à la gelée ou aux crèmeux de fruits sont la nouvelle tendance. Bellouet Conseil donne le ton concernant certaines techniques. Les chefs pâtissiers adoptent pleinement les glaçages colorés, les décos en copeaux de chocolat, les biscuits éponge et les dacquoises.

Lancement de la crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic.

## 2003

Debic lance divers ingrédients pour les desserts.

## 2015

En Asie, les écoles de pâtisserie à la française sont de plus en plus nombreuses. Les démonstrations et les masterclass dans les écoles privées deviennent très populaires dans les pays comme la Chine et le Japon.



## 2009

Au cours de la décennie précédente, les créations pâtissières sont devenues plus simples et plus commerciales avec moins de décos complexes au profit de décos en chocolat.



## 2020

Debic célèbre son 100<sup>ème</sup> anniversaire.

## 2018

Debic lance une nouvelle bouteille en PET garantissant une plus grande facilité d'utilisation.

## 2020

La demande pour des saveurs traditionnelles et reconnaissables comme le praliné, le chocolat et le beurre augmente. L'utilisation de la poche à douille, pour mettre l'accent sur l'aspect artisanal, y contribue.

# AVANCÉES MAJEURES

## IL Y A PLUS D'UN SIÈCLE

En 1862 apparaissait la pasteurisation. Ce processus novateur impliquait de faire chauffer les aliments pour en détruire les bactéries nocives. À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, cette technique a également été appliquée au lait afin qu'il se conserve mieux et, en 1888, la première coopérative laitière a ouvert ses portes. Dans les années 1900, de nombreux pays se sont penchés sur le travail de nuit dans les boulangeries en vue de réglementer les horaires de travail. Et ce n'est qu'après 1920 que la plupart des pays ont instauré des lois interdisant le travail de nuit dans ces établissements.



Façade de la boulangerie Vooruit à Gand (Belgique), 1900 – 1914. La boulangerie Vooruit a tout d'abord été une boulangerie coopérative avant d'étendre ses services après la Première Guerre mondiale. La boulangerie produisait de grandes quantités de pain grâce à ses méthodes industrielles qui lui ont aussi permis de réduire ses coûts de production et ses prix tout en améliorant la qualité de ses produits.

© AMSAB – Institut d'histoire sociale



Analyse de la production de beurre dans une ferme laitière, 1930  
© KADOC – KU Leuven, Boerenbond



# 100 ANS DEBIC

06 AMBASSADEUR DEBIC

**« Il faut revenir  
aux fondamentaux. »**

Frank Haasnoot, chef pâtissier néerlandais en perpétuel mouvement.

13 TECHNOLOGIE

**Avant et maintenant**

La pâtisserie et la technologie au fil des années.

18 AMBASSADEUR DEBIC

**Un chef pâtissier déterminé**

Entretien avec Patrick Molines, chef pâtissier et Meilleur ouvrier de France.

25 REPORTAGE

**Le travail d'équipe est la clé de voute d'une entreprise bien gérée**

Quelques grands chefs partagent leur vision d'une équipe performante.

06



20



18



22



41



30



44



48



53



62

**ID Magazine** est publié par  
**FrieslandCampina Foodservice**  
1, rue Séjourné - 94046 Créteil  
debic.france@frieslandcampina.com  
Tél : +33(0)1 49 80 72 80 - www.debic.fr

**Mentions légales :** les informations contenues dans cette publication ne donnent lieu à aucun droit.

**Comité de rédaction :** Sofie Vanderhasselt, Bettina Vanderstraeten, Lianne Boeljon, Bruno Van Vaerenbergh, Force451

**Textes :** Bruno Van Vaerenbergh, Android, Force451

**Photographies :** Kasper van 't Hoff, Diph Photography, Joris Luyten, Bruno Van Vaerenbergh

**Concept, maquette et réalisation :** Force451 et SAS Buenos Aires

**Copyright 2020 :** il est strictement interdit de reproduire quelque partie que ce soit de cette publication sans l'accord préalable de l'éditeur. Ni FrieslandCampina Foodservice ni Force451 ni SAS Buenos Aires ne sauraient être tenus responsables en cas de fautes de frappe ou d'erreurs d'impression.

**Musée de la boulangerie de Furnes**  
© AMSAB Institut d'histoire sociale  
© KADCO KU Leuven, Boerenbond

## 30 AMBASSADEUR DEBIC « Je m'améliore grâce à la compétition. »

Portrait de Anabelle Lucantonio  
Chef Pâtissière française.....

## 36 AMBASSADEUR DEBIC « J'ai la pâtisserie dans le sang. »

Portrait de Daniel Álvarez, chef pâtissier espagnol persévérant et passionné.

## 41 RECETTE Gâteaux de fêtes

Créations de Pascal de Deyne, Leonardo di Carlo et Frank Haasnoot.

## 48 ENTRETIEN Brisons la glace

Crèmes glacées : chaud devant ! Pascal de Deyne et Carles Soler partagent leurs idées et travaillent côté à côté.

## 53 RÉCITS Les piliers de notre histoire

Rencontre avec des employés de Debic aux histoires insolites.

## 60 RECETTES Réinventons les classiques

Trois célèbres créations remises au goût du jour.

# Nous sommes fiers de présenter : nos ambassadeurs

Nous l'avons dit à maintes reprises auparavant : s'il y a une chose que nous avons retenue de ces 100 dernières années, c'est l'importance du travail d'équipe. Et nous n'oublions pas bien sûr notre collaboration tout au long de ces années avec nos ambassadeurs : les chefs qui croient en Debic. Nous avons le plaisir de vous présenter quelques nouveaux noms cette année.

Christophe Roesems  
Belgique

Daniel Álvarez  
Espagne

Pascal De Deyne  
Belgique

Leonardo Di Carlo  
Italie



Dans ce magazine, vous retrouverez nos entretiens (mais aussi des recettes !) avec notamment le « magicien de la pâte » Daniel Álvarez, le chef pâtissier néerlandais de renom Frank Haasnoot, le virtuose de la pâtisserie française Pascal Molines et la *Pastry Queen* Anabelle Lucantonio. Nous avons rencontré de nombreux autres pâtissiers dans leurs ateliers et vous pourrez retrouver tous ces entretiens en ligne, tout au long de l'année. Alors, qui d'autre figure au menu ? Pour n'en citer que deux, le *maestro* italien Leonardo Di Carlo et l'homme qui marie la pâtisserie scandinave à la pâtisserie française, Sylvain Marron.



Frank Haasnoot  
Pays-Bas

Sylvain Marron  
Suède

Pascal Molines  
France

Anabelle Lucantonio  
France



**Frank Haasnoot a une nouvelle fois établi son camp de base aux Pays-Bas après plusieurs années autour du monde ; il a notamment travaillé à New York, au Koweït, à Hong Kong et à Taïwan. Rencontre avec un chef pâtissier de renom en perpétuel mouvement, entrepreneur dans l'âme.**

« Il est vrai que je ne peux pas rester immobile très longtemps. Il faut que j'aille de l'avant. Je suis toujours en quête de nouveaux défis, de nouvelles cultures et, bien sûr, de nouvelles saveurs. Comment est-ce que je fais ? Je suis avant tout perfectionniste, passionné et créatif. Toutes les qualités que se doit d'avoir un chef pâtissier entrepreneur, à mon sens. Pourtant, dans la vie privée, je suis plutôt à l'opposé de tout cela. Je suis très posé et calme. J'apprécie les moments de répit. Tout est question de trouver l'équilibre entre la vie privée et la vie professionnelle. »

### La passion de la pâtisserie

« J'ai atterri dans le monde de la pâtisserie grâce à ma famille. Ma grand-mère avait un restaurant où j'ai travaillé dans ma jeunesse pour gagner un peu d'argent. À l'époque, j'envisageais de devenir cuisinier et ma grand-mère m'a dit : "Si tu n'es pas certain de ta décision, fais un an ou deux en pâtisserie. Cela te sera toujours utile une fois que tu seras cuisinier." Après avoir goûté à la profession, j'étais complètement mordu. »

« Pour moi, le plus important dans cette profession est d'être passionné et motivé plutôt que d'avoir du talent. Certaines choses, comme la technique, peuvent être enseignées. C'est tout à fait différent avec la créativité. On est créatif ou on ne l'est pas. Mais il est possible d'être doué pour ce métier et de faire de jolies créations. Cela ne veut pas dire qu'il faut absolument être créatif. Tout dépend des ambitions de chacun. »



### Chocolat et gâteaux

« Il n'y a rien de mieux que le chocolat pour exprimer sa créativité. C'est mon ingrédient favori. Décorations, sculptures... les façons de le travailler sont multiples. Mais la pâtisserie reste une discipline polyvalente. Parallèlement au chocolat, il y a les pâtisseries, les crèmes glacées et les desserts à l'assiette. Cette profession a de nombreuses facettes qui la rendent passionnante. S'il fallait faire un choix, alors je pencherais pour les gâteaux et les pâtisseries. Cela demande beaucoup de technique. Ils doivent pouvoir être placés en vitrine et être emportés par le client. Il est aussi possible d'adopter une approche plus large : des pâtisseries aux mousses, en utilisant différentes structures, textures, saveurs et couleurs. Personnellement, je préfère utiliser des produits de saison dès que je le peux. »

« Je pense que notre profession s'est un peu perdue ces dernières années. Nous avons trop fait appel aux produits surgelés. Il faut revenir aux fondamentaux, avec des produits locaux et de saison. Une telle philosophie apporte de la diversité et rien n'est plus agréable pour un chef pâtissier. Imaginez lancer un produit différent chaque mois dans votre vitrine ! Des

**Frank Haasnoot**

Grand chef pâtissier néerlandais

# « Il faut revenir aux fondamentaux. »

gâteaux aux fraises dans les vitrines en décembre ? C'est étrange. Côté saveurs, on ne peut pas dire que c'est idéal. Vous pourrez me dire que c'est ce que les clients demandent. Mais il y a d'autres ingrédients que l'on peut utiliser, non ? Pommes, poires, carottes, betteraves... ce n'est pas le choix qui manque. »

## Sur la route

« J'ai toujours eu la passion des voyages, depuis tout petit. Mes parents passaient toutes leurs vacances aux Pays-Bas mais je rêvais de partir à l'étranger. Au début de ma carrière, j'ai remporté le concours professionnel The Golden Heart et j'ai expliqué à un journal avoir très envie de partir à l'étranger. Je pensais à la Belgique, peut-être la France. Puis, un ancien professeur m'a contacté. Son fils avait ouvert un établissement à New York et il voulait savoir si j'étais intéressé. Un mois plus tard, j'étais à New York. J'ai travaillé dur, sans compter mes heures, mais j'ai pris énormément de plaisir. J'ai acquis une grande expérience. Je suis rentré aux Pays-Bas un an plus tard et j'ai trouvé un emploi où je faisais beaucoup de démonstrations à la fois dans mon pays et à l'étranger. Mais j'avais envie de vivre et travailler dans un pays pour comprendre la culture et découvrir la gastronomie. On m'a proposé un poste au Koweït et j'y ai créé une pâtisserie de luxe. Mais ce n'était pas ce que je recherchais exactement. J'ai fini par déménager à Taïwan où j'ai ouvert le Mandarin Oriental, un hôtel avec une pâtisserie fine. Et une cuisine immense ! Tout

ce qu'il fallait, en somme. Recruter le personnel, créer l'établissement à partir de rien... c'était une expérience mémorable. J'ai beaucoup aimé ce pays où les gens sont accueillants et la nourriture délicieuse. Mais il me manquait une dimension internationale. Je voulais travailler et vivre dans une ville où la concurrence est féroce, une ville dynamique. De mon point de vue, il s'agissait de Hong Kong, à une heure à peine de Taïwan. »

## Hong Kong, puis retour à la maison

« Hong Kong a été ma meilleure expérience. Un grand nombre de restaurants, de nombreux établissements étoilés, beaucoup de concurrence mais peu de pâtisseries. En revanche, il y avait beaucoup de chefs pâtissiers, qui officiaient dans les établissements étoilés. J'ai travaillé au Peninsula, un hôtel très grand et très ancien. J'y ai beaucoup appris, notamment comment travailler au sein d'une très grande équipe. J'étais à la tête d'une équipe de 35 pâtissiers en plus de gérer un hôtel de 300 chambres et des services de restauration extérieure. Pour parvenir à tout faire, il faut évidemment savoir déléguer et s'entourer des bonnes personnes. Cela devient vite naturel : voici une personne à l'aise avec la communication et une autre personne très travailleuse. Il faut savoir nommer la bonne personne au poste approprié. »

« Après huit ans en Asie, la culture européenne commençait à me manquer et je suis revenu aux Pays-Bas après un détour en Espagne. Notre premier enfant était né entre-temps et le repos était nécessaire. Je me sens plus apaisé à présent. Je me concentre sur les masterclass que je dispense et cela me convient très bien. Cela me demande toujours de voyager mais je passe également suffisamment de temps à la maison. Plus tard, j'aimerais créer à nouveau mon propre établissement, mais nous verrons. »

## Prisma

« Tout artisan a le désir de présenter son œuvre dans un livre. Plusieurs maisons d'édition m'avaient déjà contacté mais il y avait toujours un obstacle à la concrétisation. Une fois de retour aux Pays-Bas, le



## « Il faut vous poser la question : qu'est-ce que j'aime particulièrement ? »



timing était le bon. Ce n'est pas si difficile d'écrire un livre de cuisine : il suffit de prendre de jolies photos et de les mettre en situation. Tout repose cependant sur l'approche adoptée, qui doit être originale. J'ai lu divers livres de cuisine et de recettes de pâtisserie qui se concentraient uniquement sur les fruits, le chocolat, le praliné et les produits de saison.

Lorsque j'ai pris le temps d'étudier mes propres produits, toutes ces couleurs m'ont fait réaliser que je tenais là le thème de mon livre.

C'est comme ça que le titre « Prisma » m'est venu. Le livre est composé de six chapitres, avec huit produits par chapitre. Tous reposent sur une saveur que l'on peut associer à une couleur. Cela me semblait être une approche originale. »

### Faire simple

« Je trouve l'inspiration pour mes créations principalement dans ma propre imagination, assis devant une feuille de papier et armé de mon crayon pour faire des croquis. J'essaie de m'inspirer des techniques de dressage et de les détourner. Ces croquis sont les fondations de mes créations. Je les emporte avec moi en cuisine où ils doivent prendre vie. Parfois, tout fonctionne du premier coup, et je me dis, "wow, génial !". D'autres fois, rien n'aboutit et tout finit à la poubelle. »

« Cela arrive parfois lorsque je travaille avec une saveur particulière. Ce gâteau est délicieux, mais comment le rendre encore meilleur ? Avec mes masterclass, je découvre différentes cultures. Au Japon ou au Mexique, par exemple, les ingrédients utilisés ne sont pas les mêmes. Il peut être intéressant et

amusant de les utiliser dans mon travail, mais d'une manière qui reste accessible. Garantir les saveurs, mais avec un petit côté surprenant. Il n'est pas toujours nécessaire de tout compliquer. Il faut vous poser la question : qu'est-ce que j'aime particulièrement ? Ou, qu'aime particulièrement mon épouse ou mon enfant ? La réponse est souvent très simple. En tant que chefs pâtissiers, nous avons parfois tendance à trop compliquer les choses. La création d'une bonne pâtisserie savoureuse n'est pas si difficile. Il faut choisir de bons produits de base. Ensuite, rien de plus simple que de faire une pâte feuillettée avec de la crème pâtissière, une bonne mousse au chocolat ou encore une création à base de noix. Pour l'une de mes masterclass, j'ai choisi de revenir aux fondamentaux : aucun colorant, pas de congélateur ni de glaçage ou encore de moules en silicone. Il n'est pas toujours nécessaire *d'aller chercher trop loin*. »

### Debic

« En pâtisserie, la qualité de la crème et du beurre est essentielle. Il existe actuellement de nombreux produits de substitution mais il n'y a pas de comparaison possible. Je connais les produits Debic depuis très longtemps, bien sûr. Je les ai utilisés aux Pays-Bas mais aussi à l'étranger. C'est une question de confiance. Debic propose de nombreux types de crèmes et de beurres différents qui sont parfaits pour la préparation de divers produits. La crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic, par exemple, est parfaite pour les mousses et les recettes aérées. Tout est en réalité très simple : choisissez de bons produits et vous créerez de bonnes pâtisseries. »



## De l'expérience dans les pâtisseries

« Des conseils pour les chefs pâtissiers qui débutent ? Tout dépend de la ville où vous ouvrez votre pâtisserie. En ville, vous pourrez appliquer des prix différents que dans un petit village. Vous devrez aussi mettre d'autres types de produits en vitrine, et faire des choix. Il n'est pas nécessaire de tout proposer car cela demande beaucoup de personnel. Proposez des produits savoureux et honnêtes : un bon gâteau que l'on peut découper en de belles parts, rien de plus parfait n'est-ce pas ? Mais il y a un autre point à ne pas négliger : toutes les villes ne sont pas en demande de pâtisseries classiques. Il se peut que trois ou quatre établissements en proposent déjà. Je pense qu'il est primordial d'apprendre à connaître sa clientèle. Vos clients sont-ils d'âge moyen ou plutôt jeunes ? Car leurs besoins seront différents. Prenez les choses en main et identifiez vos groupes cibles : les réseaux sociaux sont pour cela un bon outil. »

« Je trouve que de nombreuses pâtisseries aux Pays-Bas et en Belgique manquent d'expérience notamment au niveau du savoir-faire artisanal, de l'aménagement de la boutique... Les grands noms et grandes marques parisiennes de la pâtisserie sont de bons exemples dont il faut s'inspirer. Si vous avez une pâtisserie de luxe, tout devra être haut de gamme, de la présentation de vos produits jusqu'aux emballages. À Taïwan, nous placions les gâteaux dans une sorte de boîte à chapeau : une boîte rigide qui abritait le gâteau tout entier. De cette manière, le client repart avec un gâteau, mais aussi avec un cadeau qu'il pourra offrir à son épouse ou sa copine. On ne va pas dans les restaurants étoilés seulement pour manger des plats délicieux. Il faut adopter la même approche dans une pâtisserie de luxe. »



# Comment réaliser la crème fouettée parfaite ?

## Réalisation

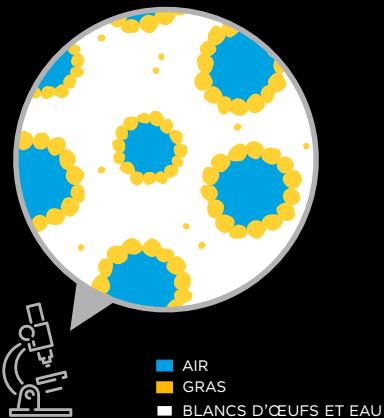
1. Remplir la cuve du batteur-mélangeur de crème à fouetter.
2. Fouetter la crème à vitesse moyenne et augmenter légèrement la vitesse à la fin.
3. Fouetter la crème jusqu'à obtenir la consistance désirée.
4. Utiliser.

## Conseils pour le fouettage

- Veiller à ce que les pièces du batteur-mélangeur soient propres et bien froides avant de commencer à fouetter la crème.
  - Fouetter la crème à vitesse moyenne et augmenter légèrement la vitesse à la fin. Les résultats obtenus seront meilleurs.
  - Ajuster la quantité de crème à la contenance de la cuve.
  - Après le fouettage, remuer la crème fouettée pour incorporer la crème moins ferme se trouvant au fond de la cuve.
  - Fouetter la crème de préférence dans un lieu frais pour éviter d'incorporer de l'air ambiant chaud dans la crème.
  - Le type de fouet utilisé a une incidence sur le temps nécessaire pour fouetter la crème. Plus le fouet a de fils, plus l'aération de la crème sera rapide, ce qui a une influence sur la tenue.
- Veiller donc à ce que le fouet soit bien complet.

## La science derrière le fouettage

**Observez l'illustration au microscope :** en fouettant doucement les bulles d'air, un réseau homogène de matières grasses se forme autour d'elles.



- Un réseau parfaitement homogène de globules gras remplis de petites bulles d'air mélangé à l'eau et aux blancs d'œufs.
- Cette technique de fouettage assure la formation d'un réseau de matières grasses parfait. La crème fouettée obtenue est ainsi très ferme, ce qui permet de former de belles décos à la tenue excellente.



**La crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic assure une tenue de 48 h et un foisonnement de 170 %.**

# LA CRÈME 35% M.G. TENUE & FOISONNEMENT

L'association parfaite entre fermeté et légèreté

La crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic offre l'association parfaite entre fermeté et légèreté. C'est la crème idéale pour les décos de gâteaux, de pâtisseries et de crèmes glacées et la base parfaite pour les mousses, les bavarois et les fourrages. Une fois fouettée, cette crème peut être congelée.

Une tenue parfaite  
même après

**48 HEURES**

Rendement élevé grâce  
à un foisonnement  
supérieur de

**160 %**

1 litre de crème  
Tenue et Foisonnement  
liquide permet  
d'obtenir jusqu'à

**2,6 LITRES**

de crème fouettée



Belle

**COULEUR  
BLANCHE**

**QUALITÉ  
CONSTANTE**

pour un produit  
final parfait aux  
propriétés stables

**35 %  
MATIÈRE  
GRASSE  
LAITIÈRE**



Disponible en 1, 5 et 10 litres.



FRANK HAASNOOT  
PÂTISSIER  
AMSTERDAM, PAYS-BAS

## 10 DESSERTS

### Meringue au chocolat

167 g de blancs d'œufs  
167 g de sucre  
167 g de sucre glace  
42 g de poudre de cacao

### Crèmeux au chocolat noir

153 g de lait  
153 g de Crème 35% M.G.  
Tenue et  
Foisonnement Debic  
65 g de jaunes d'œufs  
51 g de sucre  
179 g de chocolat noir 65 %

### Crème à la vanille

600 g de DUO Debic  
1 gousse de vanille  
de Madagascar  
60 g de sucre  
17 g de gélatine préparée  
120 g de mascarpone

### Biscuit au chocolat noir

261 g de pâte d'amande 50 %  
79 g de sucre (1)  
127 g de jaunes d'œufs  
91 g d'œufs  
152 g de blancs d'œufs  
79 g de sucre (2)  
61 g de farine  
30 g de poudre de cacao  
61 g de masse de cacao  
61 g de Beurre Extra-Fin  
Incorporation Debic

### Décoration en chocolat

huile  
chocolat noir  
fèves de cacao



# Douceur chocolat-vanille

## RÉALISATION

### Meringue au chocolat

Chauffer les blancs d'œufs avec le sucre à 50 °C. Battre jusqu'à obtention d'une consistance légère et aérée, puis incorporer le sucre glace et la poudre de cacao à l'aide d'une spatule. Pocher les formes désirées sur un tapis en silicone, couvrir de papier sulfurisé et laisser sécher une nuit à 90 °C.

### Crèmeux au chocolat noir

Chauffer le lait et la crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic. Mélanger le jaune d'œuf avec le sucre et remuer pour obtenir une crème anglaise à 84 °C. Ajouter le chocolat et mélanger au batteur à main pour obtenir une texture lisse.

### Crème à la vanille

Faire chauffer 1/4 de la DUO Debic avec la vanille et le sucre. Faire fondre la gélatine dans ce mélange et ajouter le reste de crème ainsi que le mascarpone. Mélanger avec le batteur à main et passer au chinois.

### Biscuit au chocolat noir

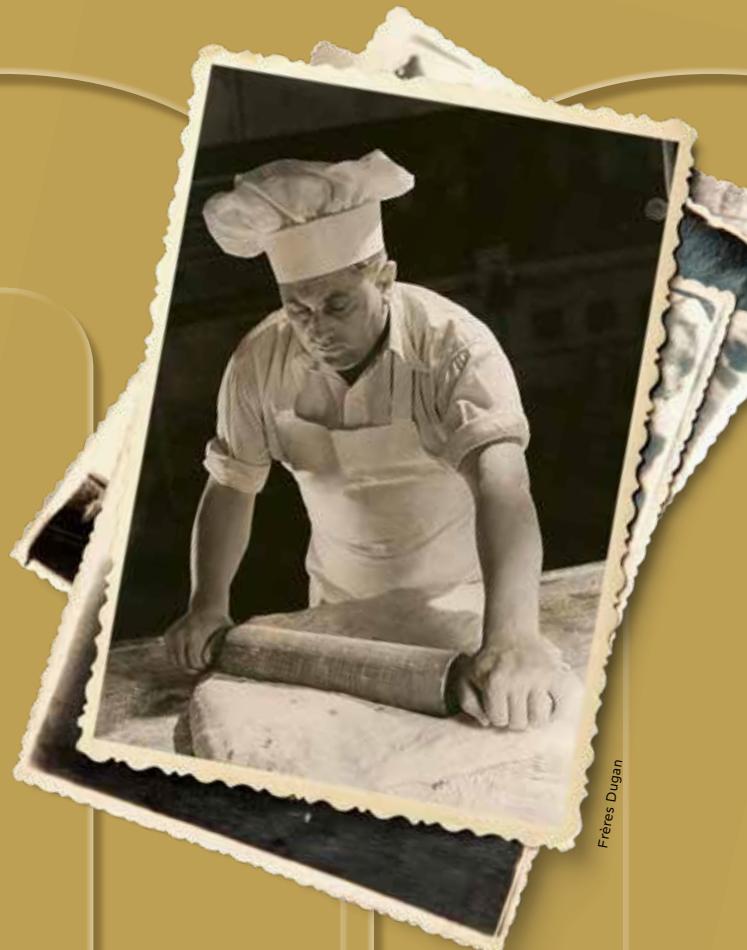
Faire fondre le beurre Debic avec la masse de cacao. Incorporer la pâte d'amande avec le sucre et ajouter progressivement les œufs et le jaune d'œuf. Remplacer le fouet papillon du batteur-mélangeur par le batteur et battre jusqu'à obtention d'une texture légère et aérée. Battre les blancs d'œufs avec le sucre (2) jusqu'à formation de becs fermes et incorporer aux jaunes d'œufs. Ajouter la farine tamisée et la poudre de cacao en 3 fois. Enfin, ajouter la préparation de beurre.

### Décoration en chocolat

Étaler l'huile sur une plaque et la recouvrir d'un film. Verser des gouttes de chocolat fondu côté à côté et appuyer le côté filmé de la plaque sur les gouttes de chocolat. Soulever la plaque et la placer à l'envers sur un chariot. Ne retourner la plaque que lorsque le chocolat a cristallisé. Retirer soigneusement les décos en chocolat du film.

## MONTAGE ET DRESSAGE

Tremper la moitié de la meringue dans le chocolat fondu et réserver sur une plaque. Découper des cercles de biscuit au chocolat et les déposer sur la meringue avec de petites noisettes de crèmeux. Pocher le crèmeux sur la meringue. Déposer la crème à la vanille sur le dessus et parsemer de fèves de cacao. Apporter la touche finale en plaçant la décoration en chocolat sur la création.

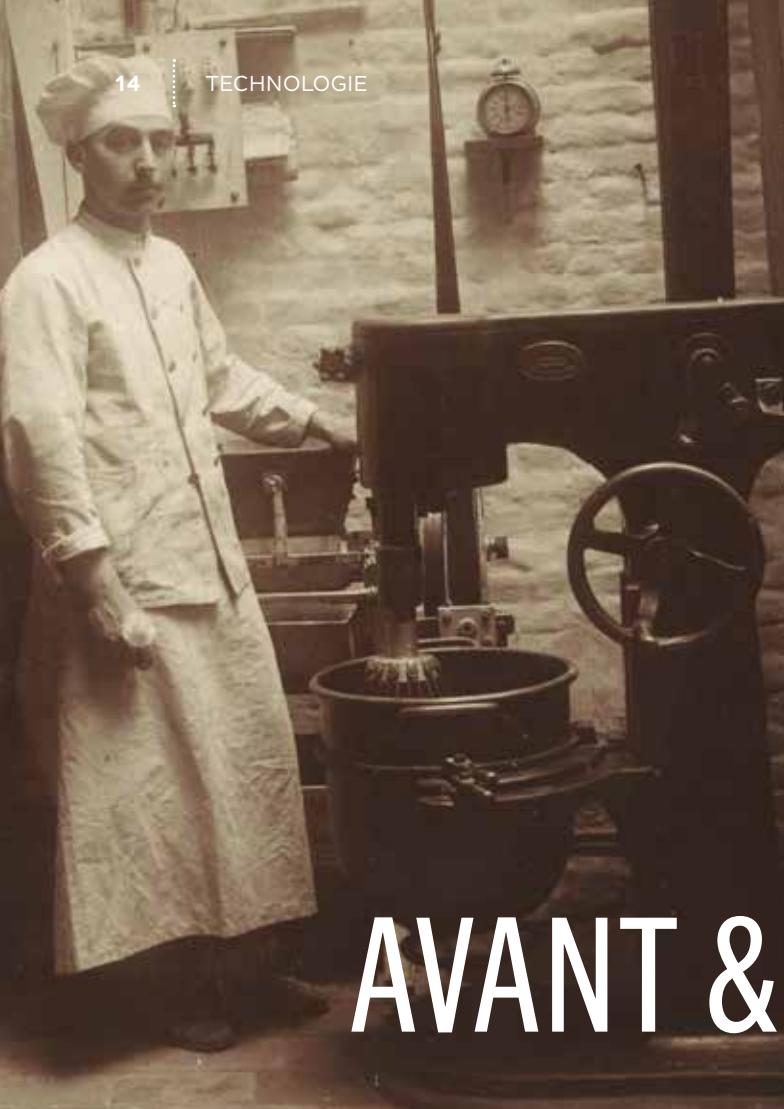


Frères Dugan

# Expérience

## Mettre à profit les connaissances du passé

Au fil des créations que l'on imagine, grâce à tous ces mentors pour lesquels on a travaillé et à tous ces étudiants que l'on prend sous notre aile... nous n'arrêtions jamais d'apprendre. Nous inventons de nouvelles méthodes ou nous redécouvrons ce que l'on avait oublié : c'est cette expérience qui fait de nous des professionnels.



# AVANT & MAINTENANT

Nous y pensons rarement, mais la technologie nous simplifie grandement la vie dans nos ateliers. Mais cela ne veut pas nécessairement dire que tout était fait à la main par le passé. Cette volonté de simplifier notre travail à l'aide de machines remonte en effet à des dizaines et des dizaines d'années (peut-être même des centaines). Comparons quelques machines anciennes et leurs équivalents contemporains.

**La pâtisserie  
et la technologie  
au fil des années**



# AVANT



## Moule à chocolat en cuivre

Il en fallait des efforts pour réaliser des figurines en chocolat creuses ! Le chocolat tempéré était d'abord versé à la main dans un moule en cuivre. Une fois le moule rempli, le chef pâtissier retirait l'excès de chocolat pour ne laisser qu'une fine couche dans le moule. Ce processus était répété plusieurs fois jusqu'à ce que l'épaisseur désirée soit obtenue. Le pâtissier laissait ensuite le chocolat refroidir et voilà ! Un lapin de Pâques. Ou une vache.

# MAINTENANT

## Machine de découpe

En plus des thermoformeuses, nous avons aujourd'hui accès à une machine très intéressante : la machine à découpe par jet d'eau. Grâce à un jet d'eau, cette machine peut découper le chocolat et est capable de suivre des lignes très fines, au millimètre près. Et avec le logiciel, rien de ce que vous pourrez imaginer ne sera trop compliqué pour elle.





# AVANT

## Moule à gaufre métallique

Envie d'une gaufre ? Ravivez donc le feu... Les premiers moules à gaufre sont apparus il y a bien longtemps, et sous cette forme dans les années 1500. La pâte était versée sur le moule en métal que l'on tenait directement au-dessus d'une flamme. Des générations entières de chefs se sont probablement brûlé les mains sur ces moules chauffés au rouge. Les gaufriers qui verront le jour quelques années plus tard étaient plus simples à utiliser mais demandaient encore beaucoup de manipulations.

# MAINTENANT

## Gaufrier électrique

De nos jours, faire des gaufres est un véritable jeu d'enfant. Un thermostat s'occupe de réguler la température, les poignées sont bien isolées et le revêtement antiadhésif facilite le nettoyage du moule. Ce qui n'a pas changé ? Les gaufres sont toujours aussi délicieuses !





## Machine à crème fouettée

Cette « machine » utilisée entre 1850 et 1950 demandait là encore beaucoup de travail. Elle fonctionnait de la manière suivante : en tournant la poignée, on faisait rentrer de l'air dans le bol contenant le beurre et le lait, via une pompe située sur le dessus. Le mouvement permettait de presser le mélange et d'obtenir de la crème fouettée.

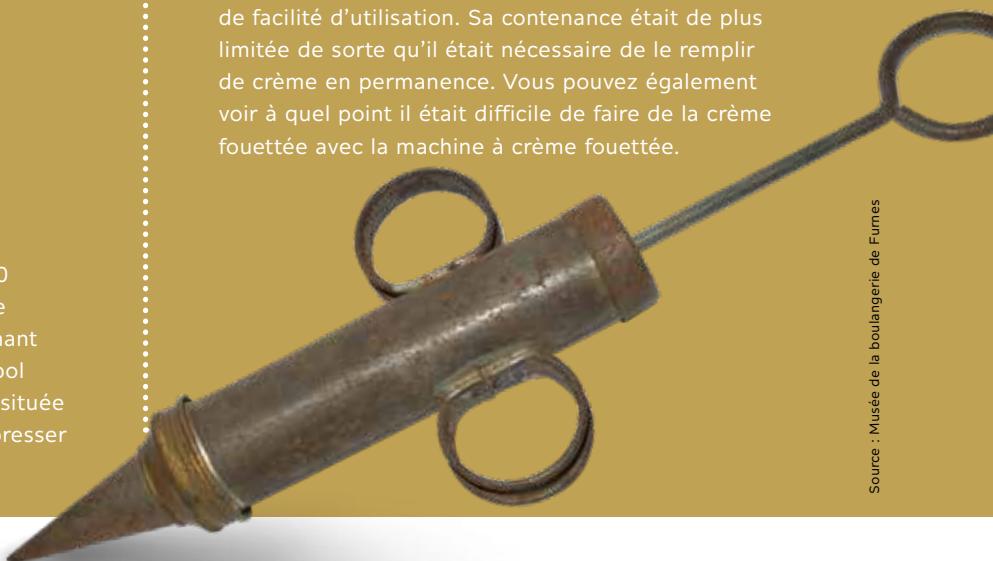


## Machine à crème fouettée

La version contemporaine de cette machine est bien différente. La crème fouettée est refroidie en continu ce qui permet d'obtenir une crème fouettée de qualité et de consistance homogènes. Cette machine existe en outre dans différentes contenances. Comment obtenir les meilleurs résultats ? En choisissant la crème à fouetter Debic, bien sûr !

## Distributeur de crème fouettée en cuivre

Cet objet en cuivre utilisé entre les années 1900 et 1950 ressemble à un instrument de torture, et c'est probablement ce qu'il représentait en termes de facilité d'utilisation. Sa contenance était de plus limitée de sorte qu'il était nécessaire de le remplir de crème en permanence. Vous pouvez également voir à quel point il était difficile de faire de la crème fouettée avec la machine à crème fouettée.



Source : Musée de la boulangerie de Funes

## Poche à douille

Aujourd'hui, rien de plus simple que de travailler la crème fouettée avec une poche à douille. Disponibles dans différentes tailles, elles sont faciles à remplir et à utiliser. Grâce à la variété de douilles qui existent, il est facile d'apporter une touche unique à chacune de vos créations. En résumé, une simplicité d'utilisation maximale pour un résultat bluffant.



**Pascal Molines**

L'Atelier Sucré de Pascal  
Anneyron, France

# « Un chef pâtissier déterminé. »

Pascal Molines est un homme très expérimenté, un chef pâtissier de renom à la longue carrière derrière lui. Il a été le chef pâtissier de nombreux établissements français, de Lyon à Cannes en passant par Paris et Monaco. Professeur de pâtisserie, il enseigne à l'Institut Paul Bocuse et organise également des démonstrations et des ateliers dans le monde entier. Et n'oublions pas : il a remporté deux des concours de pâtisserie les plus prestigieux en France.

## La science comme inspiration

« Je me considère comme un gourmet. J'aime la cuisine raffinée, ce qui s'accorde bien avec mon métier de chef pâtissier. J'aime les produits honnêtes et authentiques. Si vous faites un gâteau, il faut que ce soit un vrai gâteau, de A à Z. Il faut faire des gâteaux que l'on aimeraient nous-mêmes manger, qui donnent envie de se resservir. C'est comme ça que l'on sait si l'on est sur la bonne voie. De nombreux chefs sont pâtissiers depuis deux ou trois générations, mais ce n'est pas mon cas. Personne dans ma famille n'était dans le monde de la cuisine mais je voulais devenir cuisinier. J'ai compris tout de suite que les cuisiniers devaient travailler pendant que les autres mangeaient. Et j'ai toujours beaucoup trop aimé manger pour cela. J'ai alors choisi la pâtisserie, et c'est devenu ma grande passion. »

## Meilleur ouvrier de France et compétiteur

« Je faisais beaucoup de sport et j'ai toujours eu l'esprit de compétition. Concourir fait partie de qui je suis : se mesurer à ses confrères, mettre la barre toujours un peu plus haut... tout cela me plaît beaucoup. J'ai participé à la Coupe du Monde de la Pâtisserie alors que je n'étais encore qu'un étudiant. Avec mon arrogance, je me suis vu capable de commencer au plus haut niveau. J'ai terminé dernier lors des sélections et cela m'a remis à ma place. Est-ce que je n'étais pas suffisamment préparé ? Est-ce que je manquais d'expérience ? Nous étions en 1989 et j'étais face à un choix crucial : est-ce que j'abandonne mon rêve de pâtissier après cette déception, ou est-ce que je fonce pour le réaliser ? Dix ans après, en 1999, je remportais le concours. Entre ces deux événements, j'ai beaucoup travaillé, je peux vous l'assurer. Un an plus tard, j'ai remporté le concours de Meilleur ouvrier de France (MOF) en pâtisserie, le Graal des concours de pâtisserie en France. »



## Réseaux sociaux

« Ces titres sont un honneur et la reconnaissance de notre créativité et de notre savoir-faire mais ils sont aussi synonymes de pression et de stress. Si vous organisez une démonstration ou un atelier, les gens s'attendent à la perfection. Vous êtes champion du monde, après tout ! Il y a quelques années, alors que je venais de remporter ces titres, la pression était encore gérable. Les réseaux sociaux n'existaient pas à cette époque. Mais de nos jours, la communication est très visuelle. Nous sommes immédiatement jugés à partir de photos et c'est dommage. Le visuel est désormais plus important que le produit lui-même. Ce n'est pas parce qu'une pâtisserie est magnifique qu'elle est bonne.

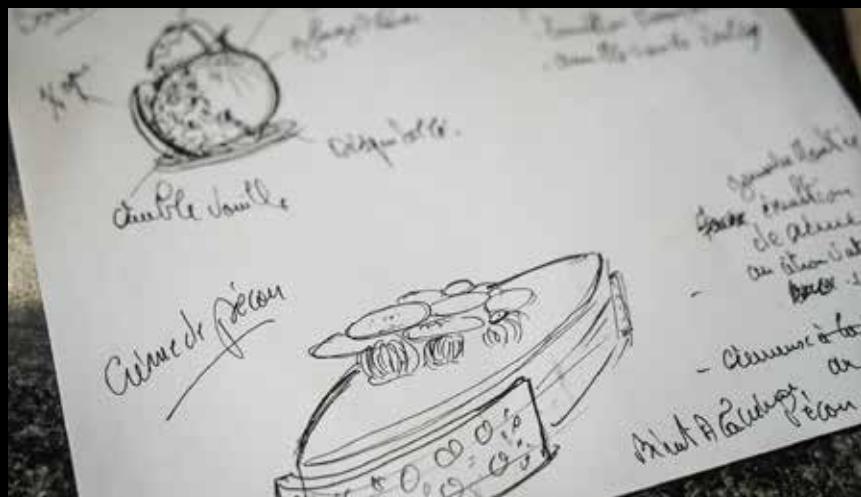
Mais si vous voulez organiser encore plus d'ateliers et toucher davantage de participants potentiels, vous devez être présent sur Facebook ou Instagram. Pour beaucoup, ces réseaux sont le seul accès à l'information à leur disposition. Mais quoi qu'il en soit, je ne suis pas convaincu qu'ils enrichissent le monde de la pâtisserie. »

## Savoir-faire

« Au travers de mes ateliers, je souhaite transmettre mon savoir et ma technique, et cela ne repose pas seulement sur l'aspect visuel. Les photos de pâtisseries sur Instagram sont l'illustration du savoir-faire du photographe : une image joliment mise en scène, une gouttelette d'eau, une lumière et des couleurs bien choisies... tout cela donne une illustration magnifique. Mais si l'on prend un peu de recul, que reste-t-il ? Ce n'est que de l'eau. Il ne s'agit pas d'une représentation du savoir-faire que le pâtissier a insufflé dans sa création. Je veux donc enseigner les techniques de pâtisserie, pour que les participants apprennent et comprennent les fondamentaux. Tout repose sur la transmission des connaissances. Vous ne savez pas faire quelque chose ? Cela n'a pas d'importance, vous pouvez apprendre. Cependant, pour faire de la pâtisserie raffinée, il est nécessaire d'aller plus loin ; de comprendre et de s'approprier les techniques que l'on a apprises. Lorsque je travaille avec la jeune génération, je leur pose toujours des questions : qu'es-tu en train de faire ? As-tu oublié quelque chose ? Est-ce que tu penses à la recette ou à autre chose ? En tant qu'artisans, nous devons rester concentrés et attentifs à nos produits mais aussi au processus de production. C'est le secret de la réussite. Le secret, ce n'est pas la recette mais la façon dont elle est réalisée. Le savoir-faire, une fois de plus. Donnez la meilleure recette du monde à dix personnes différentes et vous obtiendrez dix résultats différents : en tant que chef, vous décortiquez cette recette pour vous l'approprier. C'est vous qui transformez les ingrédients en pâtisserie savoureuse. Voilà ce que je veux transmettre au travers de mes ateliers.

## Équipes

« Pour constituer une équipe efficace, il faut apprendre à chacun à travailler ensemble et veiller à ce que la communication soit suffisante. Il y a également une différence entre une équipe rassemblée pour un concours et une équipe vouée à travailler dans votre atelier. Ce n'est certainement pas facile. Formez une équipe uniquement composée de professionnels pour un concours et tout le monde pense tout savoir. Mais ce n'est pas le cas. C'est pour cela qu'il faut nommer un chef d'équipe compétent qui sera le garant du bon déroulement des opérations. Un meneur, en quelque sorte. Une personne qui sait motiver ses coéquipiers mais aussi ralentir les ardeurs lorsque cela est nécessaire. Le chef d'équipe doit concilier les talents et l'ego de chacun des membres de l'équipe et remettre occasionnellement les choses en perspective. Même s'il l'on veut se donner à fond pour le



concours, nous sommes juste là pour faire de la pâtisserie, après tout. En revanche, si vous cherchez à former une équipe permanente, vous avez plus de temps à votre disposition, ce qui vous permet de "pétrir" les membres pour former un ensemble homogène. Vous pouvez motiver votre équipe et laisser à chacun le temps d'apprendre. Il faut écouter ses employés et identifier la personne qui travaille et communique bien avec ses collègues. Croyez-moi, c'est complexe. Et si quelqu'un fait une erreur, une petite dose d'humour peut faire des merveilles. Élever la voix et se mettre en colère doit être réservé aux véritables catastrophes. »

## La révolution de la crème

« Travailler la crème a été un véritable processus d'apprentissage. Lorsque j'ai débuté, on utilisait la crème pour deux choses : pour garnir la pâte feuilletée et en tant que base de la ganache. La plupart des desserts étaient à base de crème au beurre. Ce n'est que dans les années 1980 que les premiers produits à base de crème sont apparus. À partir de ce moment-là, la crème a pris une importance grandissante pour les pâtissiers car elle offrait beaucoup plus de possibilités. Les bavarois sont soudainement devenus à la mode et les mousses aux fruits ainsi que les mousses au chocolat plus légères ont fait leur apparition. Toute la palette de desserts s'est allégée. C'était une révolution et la crème au beurre a vite disparu du devant de la scène. Aujourd'hui, la crème est un ingrédient primordial pour beaucoup de chefs pâtissiers. Et bien sûr, sans crème de qualité, impossible de faire de la bonne pâtisserie. C'est aussi simple que cela. L'innovation n'a pas cessé, avec de nouvelles crèmes végétales "meilleures pour la santé". Il faut bien sûr utiliser les bons produits de la bonne manière mais la crème végétale... on ne peut pas dire que ce soit la même chose que les crèmes laitières, n'est-ce pas ? »

## La tenue parfaite

« Il est important d'appliquer les bonnes techniques et d'utiliser les bons produits. C'est ce que j'explique lors de mes ateliers et de mes démonstrations. Parfois, les gens manquent de savoir-faire technique et utilisent une crème à 30 % bon marché. Et ils s'étonnent que cela ne fonctionne pas... c'est parce qu'ils n'utilisent pas la "bonne" crème, bien sûr ! Pour ce qui est de la crème, la tenue est d'une importance capitale. C'est la crème qui change le goût et la texture du produit. La crème fouettée doit rester ferme alors qu'une mousse réussie doit être aérée avec une texture agréable. Pour atteindre cette qualité, il vous faut un produit qui puisse répondre à toutes ces attentes. Le foisonnement est important tant pour la quantité que pour le rendement. Imaginez que le foisonnement ne soit pas satisfaisant. Pour six desserts, cela n'a pas grande importance, mais lorsque vous devez réaliser 100 desserts et que vous n'avez pas assez de préparation pour les vingt derniers, alors votre coût de revient bondit.



**« Pour atteindre cette qualité, il vous faut  
un produit qui puisse  
répondre à toutes ces attentes. »**



## Faire le choix de Debic

« J'ai utilisé et testé un grand nombre de crèmes, y compris à l'étranger. Je peux donc bien faire la différence. Ce qui rend la crème Debic si spéciale à mes yeux, c'est sa structure soyeuse lorsqu'elle est fouettée. Tant de choses peuvent mal se passer lorsque l'on fouette de la crème. Elle peut par exemple monter en beurre ou former des grumeaux. Mais cela n'arrive pas avec les produits Debic. Et le goût de crème est incroyable. La crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic vous garantit le volume en plus d'être un gage de qualité. Elle est peut-être un peu plus chère mais il faut prendre en compte le rendement offert ! Cette crème vous permet en d'autres termes de réaliser cinq desserts plutôt que quatre. Là aussi le savoir-faire est essentiel, surtout lorsque l'on travaille avec de la crème. Et il y a une différence entre fouetter quelques décilitres de crème et en fouetter quinze litres : il n'y a pas de recette, il faut simplement du feeling. Si vous ratez quinze litres de crème, en la fouettant trop par exemple, vous vous en apercevrez. Il faut rester concentré et attentif à la manière dont le produit change et se transforme. Il n'est pas concevable de s'absenter pour une pause cigarette ou café. Et je le répéterai : c'est comme cela que vous assurerez votre rentabilité, grâce à vos connaissances et à vos compétences. Pas avec de jolies photos sur Instagram. »

L'Atelier Sucré de Pascal  
46, Rue Maurice Faure  
26140 Anneyron - France



PASCAL MOLINES  
L'ATELIER SUCRÉ DE PASCAL  
ANNEYRON, FRANCE

Création de Pascal Molines

# Entremets à la noix de pécan

## 12 ENTREMETS

### Biscuit éponge

60 g de Beurre Extra-Fin Incorporation Debic  
270 g de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic  
1 g de sel  
140 g de jaunes d'œufs  
70 g de sucre semoule  
75 g de farine  
180 g de blancs d'œufs  
65 g de sucre semoule

### Crème à la noix de pécan

25 g de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic (1)  
7 g de gélatine  
190 g de praliné de noix de pécan  
90 g de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic (2)

### Crumble vanille

30 g de Beurre Extra-Fin Incorporation Debic  
30 g de sucre roux  
30 g de poudre d'amande  
1/2 gousse de vanille  
30 g de farine  
30 g de chocolat blanc

### Ganache montée à la vanille et au citron vert

340 g de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic (1)  
1 gousse de vanille  
2 citrons verts (zestes)  
42 g de gélatine  
160 g de chocolat blanc 34 %  
350 g de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic (2)

### Glaçage blanc

15 g d'amidon de pomme de terre  
90 g d'eau  
360 g de sucre semoule  
180 g de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic  
135 g de sirop de glucose  
65 g de lait en poudre  
88 g de gélatine  
90 g de nappage neutre  
55 g d'huile de pépins de raisin



## RÉALISATION

### Biscuit éponge

Faire fondre le beurre Extra-Fin Incorporation Debic puis ajouter la crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic ainsi que le sel. Battre les jaunes d'œufs avec la première portion de sucre puis les blancs d'œufs avec la portion restante. Ajouter les deux mélanges aux blancs d'œufs battus puis incorporer la farine tamisée. Étaler sur une plaque de cuisson de 40 x 60 cm et faire cuire à 160 °C pendant 18 minutes.

### Crème à la noix de pécan

Faire chauffer la crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic (1) et la gélatine. Ajouter le praliné de noix de pécan puis le reste de crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic (2). Émulsionner la préparation puis étaler la crème sur le biscuit éponge.

### Crumble vanille

Mélanger tous les ingrédients et étaler le crumble sur une plaque de cuisson. Enfourner à 160 °C pendant 12 minutes. Mélanger le crumble tiède au chocolat blanc. Étaler la préparation en une couche de 2 mm d'épaisseur.

### Ganache montée à la vanille et au citron vert

Faire chauffer la crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic (1) avec la gousse de vanille fendue et le zeste de citron vert. Ajouter la gélatine et passer la préparation au chinois au-dessus du chocolat haché. Ajouter le reste de crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic (2) et réserver au frais. Mélanger au batteur à main.

### Glaçage blanc

Dissoudre l'amidon de pomme de terre dans de l'eau froide et faire chauffer à 103 °C, puis ajouter le sucre, la crème, le glucose et le lait en poudre. Ensuite, ajouter la gélatine, le nappage et l'huile. Mélanger et laisser refroidir. Utiliser le glaçage à 31 °C.

## MONTAGE ET DRESSAGE

Disposer une couche de crème à la noix de pécan et le biscuit éponge recouvert de crème. Poursuivre le montage à l'inverse en ajoutant une couche de ganache montée au citron vert puis le crumble et enfin une dernière couche de biscuit éponge recouverte de crème. Placer au congélateur. Démouler et recouvrir du glaçage blanc avant de décorer l'entremets à votre guise.



JE VOULAIIS VRAIMENT LE TITRE,

J'AVAIS DONC BESOIN DE LA

# MEILLEURE CRÈME QUI SOIT

Pascal Molines

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

ET CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE



Dans le monde des pâtissiers, les plus hautes distinctions sont les titres de Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde de la Pâtisserie. Pascal Molines a remporté ces deux titres ! Son arme secrète ? La crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic. C'est le produit parfait, spécialement développé pour les créations de pâtisserie et réputée pour son excellente performance de tenue et sa fermeté. Forte de 100 ans d'expérience, Debic propose la crème parfaite pour les pâtissiers.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [Debic.fr](http://Debic.fr).

**Debic. Fait pour les mains de pros.**



100  
YEARS DEBIC



SCANNEZ & DÉCOUVREZ



# TRAVAIL D'ÉQUIPE

## DÉPLACER DES MONTAGNES, ENSEMBLE

Qu'il s'agisse d'une course contre la montre ou de travailler ensemble pour s'assurer que tout se déroule bien : il est impossible de faire cela tout seul dans ce métier. Nous devons avoir une confiance aveugle les uns envers les autres, nous aider mutuellement à aller de l'avant et à nous dépasser. Le travail d'équipe est ce qui nous définit.





# LE TRAVAIL D'ÉQUIPE EST LA CLÉ DE VOUTE D'UNE ENTREPRISE BIEN GÉRÉE

Travail d'équipe rime avec plaisir de travailler. Cela peut sembler cliché mais il y a une part de vérité dans cela. En tant que chefs, nous ne sommes pas grand-chose sans nos équipes, sans ces personnes qui nous soutiennent et qui nous aident à éléver nos créations au niveau supérieur. Quelques grands chefs partagent leur vision d'une équipe performante.

## « SE SERRER LES COUDES ET S'ENTRAIDER, VOILÀ CE QUE DOIT FAIRE UNE ÉQUIPE. »



« Pour moi, le travail d'équipe c'est un groupe de personnes partageant une vision commune », explique **Christophe Roesems**, chef pâtissier de la pâtisserie Wittamer à Bruxelles. « Il s'agit de personnes qui se dévouent à atteindre un objectif, ensemble. Autre principe important : personne ne doit être laissé sur le bord de la route. Il faut aller de l'avant tous ensemble. Si un membre de l'équipe est à la traîne, il faut le guider autant que possible. Est-ce que cela fonctionne à tous les coups ? Non, mais c'est exactement ce que doit faire une équipe : se serrer les coudes et s'entraider. »



**Pascal De Deyne**, chef pâtissier de la chocolaterie Van Dender en Belgique, est d'accord avec cette vision. « Une bonne équipe est celle où chacun peut compter sur ses collègues », affirme-t-il. « Il faut soutenir la vision de l'entreprise et ne pas laisser tomber ses collègues. Les membres d'une équipe doivent bien travailler ensemble, comme les rouages d'une pendule ancienne. Le travail d'équipe est la clé de voute d'une entreprise bien gérée. »

**« UNE BONNE ÉQUIPE EST CELLE OÙ CHACUN PEUT COMPTER SUR SES COLLÈGUES. »**



**Pascal Molines**, Champion du Monde de pâtisserie et gérant de L'Atelier Sucré, considère que la collaboration est un processus parfois compliqué. « Travailler comme une véritable équipe est difficile », affirme-t-il. « En tant que chef et leader de l'équipe, nous devons veiller à ce que tout le monde travaille bien ensemble. Et pour cela, nous devons nous assurer que la communication entre tous les membres de l'équipe est efficace. C'est le plus difficile, car chacun pense tout savoir. Comment pouvons-nous gérer cela ? En écoutant nos employés et en les faisant parfois redescendre sur terre. Mais avant tout, rappelons-nous que nous faisons de la pâtisserie. Nous ne sommes pas médecins. Alors, qu'est-ce qui peut rendre les choses plus faciles ? L'humour. Ce peut faire des merveilles ! Élever la voix n'est pas une bonne idée et doit être réservé aux véritables catastrophes. »

## MOTIVER UNE ÉQUIPE

Assurer la motivation de notre équipe est aussi une part importante de notre travail, déclare Pascal Molines. « On ne motive pas et on n'inspire pas toutes les personnes de la même manière. Nous avons tous des sensibilités différentes et il faut prendre cela en compte. Comme je l'ai dit, l'écoute est ce qu'il y a de plus important. Il faut connaître son équipe ; être en mesure de juger de l'ego de chacun, pour ainsi dire. » Pascal De Deyne voit l'expérimentation comme un moyen de motiver ses équipes. « Il faut régulièrement essayer de nouvelles choses et faire participer son équipe. L'opinion et l'expérience de nos employés sont trop importantes pour ne pas les inclure dans le processus de création. » Mais alors, comment Pascal De Deyne s'assure-t-il que son équipe reste passionnée ? « En faisant partie de l'équipe », dit-il. « Il vous faut être sur le même niveau et procéder à des ajustements lorsque cela est nécessaire. Et si quelque chose ne va pas, vous devez réagir humainement. »

## L'ÉQUIPE PARFAITE

La perfection, voilà ce que cherchent à atteindre tous les patrons en permanence. Mais l'équipe parfaite existe-t-elle ? « J'aimerais dire que j'ai l'équipe parfaite », déclare Pascal De Deyne. « Mais je ne pense pas qu'il soit possible de

rassembler l'équipe *parfaite* dès le départ. Chacun a sa propre personnalité et tout le monde a de mauvaises passes. Des imprévus peuvent déséquilibrer l'équipe à tout moment. Par exemple, lorsqu'un membre de l'équipe est en arrêt maladie et que l'on décroche soudainement une commande importante. C'est à nous de rétablir l'équilibre aussi vite que possible. »

Pour Pascal Molines, le socle d'une équipe parfaite est le chef. « C'est à lui de coordonner les talents de l'équipe, de reconnaître les personnes qui travaillent bien ensemble et surtout de comprendre comment les membres de l'équipe se complètent les uns les autres. Pour constituer une équipe efficace, il faut rassembler des personnes complémentaires. » Pour Daniel Álvarez, propriétaire de la pâtisserie espagnole Dalua, l'équipe parfaite est une équipe qui n'a pas l'impression de travailler. « Il faut que chacun vienne travailler le matin en étant heureux de pouvoir exercer notre profession. »

Christophe Roesems estime également que l'équipe parfaite n'existe pas. « Je crois en l'association parfaite de personnes », nous dit-il. « L'équipe parfaite est composée "d'anciens", de personnes qui ont le bagage nécessaire. Mais si votre équipe est uniquement composée de "rois", vous allez au-devant de problèmes, car tout le monde voudra être le chef. À l'inverse, avec une équipe constituée uniquement de jeunes, vous passerez votre temps à tout leur enseigner. En revanche, si vous rassemblez des personnes expérimentées qui souhaitent transmettre leur savoir et de jeunes employés enthousiastes, vous tenez là une bonne équipe. »

Anabelle Lucantonio  
Chef Pâtissière - Pastry Queen

La reine de la pâtisserie Anabelle Lucantonio continue de se lancer des défis.

# « Je m'améliore grâce à la compétition »

Anabelle Lucantonio a récemment trouvé un petit carnet, dans lequel elle avait consigné ses ambitions. Sur une des pages, on peut lire : devenir championne du monde de pâtisserie. Et elle a réussi. Lors du Sigep 2018, Anabelle recevra le titre de Pastry Queen après des jours de compétition intenses. « Je suis toujours prête à me remettre en question. Vous n'apprendrez rien de nouveau en restant dans votre zone de confort. »

« C'est l'univers de la pâtisserie qui m'a choisie, pas l'inverse », affirme Anabelle Lucantonio avec conviction. « Je nétais pas vraiment prédestinée à devenir cheffe pâtissière. Je ne l'avais jamais envisagé avant, ce n'était pas un rêve d'enfance, je ne m'intéressais pas du tout aux tartes ou aux gâteaux. En fait, je voulais faire du théâtre. Lorsque ma grand-mère m'a fait remarquer que je parviendrais difficilement à gagner ma vie dans ce secteur, j'ai opté pour la première formation professionnelle qui s'est présentée. Je voulais faire quelque chose qui me permettrait de payer mes charges mensuelles – j'ai donc gardé le théâtre comme un loisir. C'est comme ça que j'ai fini à la journée "portes ouvertes" d'une école de pâtisserie, où j'ai vu des étudiants tracer des mots avec une poche à douille. J'ai trouvé ça très impressionnant ! C'est là que j'ai compris qu'il me fallait choisir un métier qui me plaise. »

## Les concours

Du haut de ses 30 ans, la cheffe pâtissière française, pétillante, déborde d'énergie tant dans les mots que dans les gestes. Ses yeux brillent derrière de grandes lunettes rondes, ses mouvements sont résolus. On décèle clairement une grande détermination chez elle. « J'aime la précision de la pâtisserie, la discipline presque militaire que vous devez instaurer en cuisine pour atteindre la perfection. J'aime me lancer des défis. »

Sans avoir nourri l'ambition étant jeune de devenir cheffe pâtissier et sans grande expérience dans le milieu, Anabelle parvient à décrocher une place pour étudier dans la prestigieuse École Grégoire-Ferrandi à Paris. « J'ai démarré avant-dernière de ma classe, j'ai travaillé dur et j'ai fini dans les trois premiers. » C'est typique de son caractère et de ses ambitions, qui n'ont pas tardé à susciter une envie de participer à des compétitions professionnelles. « En 2012 déjà, je voulais prendre part à une compétition internationale, le Mondial des Arts Sucrés, alors que j'occupais mon premier emploi à l'Hôtel Westin Paris Vendôme. C'était ma toute première compétition internationale et elle m'a donné envie d'en faire d'autres. Participer à des compétitions signifie être exposée à vos propres erreurs et lacunes. C'est une remise en question pour vous améliorer : professionnellement et techniquement mais aussi personnellement. À mes yeux, si vous restez dans votre zone de confort, vous n'apprendrez jamais rien de nouveau. »





## Le début d'une aventure

En 2018, Anabelle est mise au défi par son collègue et ami Pascal Molines de prendre part à The Pastry Queen, un championnat qui a lieu tous les deux ans lors du salon international Sigep en Italie pour permettre aux cheffes pâtissières du monde entier de se confronter pour décrocher le titre de Meilleure Cheffe Pâtissière du Monde. « Au début, je ne me pensais pas au niveau pour y participer – à mes yeux, c'était un concours tellement prestigieux », se souvient Anabelle. « Mais ensuite, je me suis dit que c'était un beau challenge pour apprendre et travailler toujours plus dur. C'est pourquoi je me suis lancée dans l'aventure. D'abord, il y a eu des étapes préliminaires à Lyon, où j'ai été sélectionnée pour représenter la France. Ensuite, le championnat lui-même s'est déroulé à Rimini. En seize heures, je devais élaborer une sculpture en sucre et présenter 22 tartes à la pistache, 22 verrines au café, 22 petits fours en forme de bague et 17 desserts à l'assiette chauds et froids. Je suis incroyablement fière d'avoir vécu cette expérience jusqu'au bout. Et de l'avoir remporté aussi, bien évidemment ! »

## Discipline et détermination

Anabelle réalise que la compétition lui permet de donner le meilleur de ses capacités. Enfant, elle participe déjà à toutes sortes de compétitions sportives. « J'ai remporté plusieurs médailles en gymnastique rythmique et en gymnastique, j'ai tenté la natation mais il s'est avéré que je n'étais pas du tout faite pour cela. Cela dit, je suis toujours aller jusqu'à l'étape

compétition avant d'abandonner. J'ai ce besoin de me tester jusqu'à la compétition. Et cela ne me dérange pas de me dire ensuite que je ne suis pas faite pour telle activité, parce que j'apprends toujours quelque chose de ces expériences. À travers ces compétitions, je réalise que ce que je recherchais, c'était la discipline et l'entraînement perpétuel que les compétitions exigent. Tout ce que je retrouve aujourd'hui dans l'univers de pâtisserie ! »

Lorsque le chef pâtissier Damien Pichon lui lance le défi de réaliser un noeud en sucre tiré aussi beau que le sien, le mode compétition est activé chez Anabelle. « Avec pas mal d'obstination, j'ai créé un noeud plus beau que le sien. Pascal Molines était avec nous ce jour-là. Il m'a dit qu'une personne avec une telle persévérance, une telle concentration et cette détermination, prête à retenter chaque fois sans jamais se démonter et jusqu'à réussir, était forcément faite pour les compétitions. C'est comme ça qu'il m'a lancée dans l'aventure Pastry Queen. » Anabelle pense déjà à son prochain défi. « La prochaine case à cocher serait bien évidemment le titre de Meilleur Ouvrier de France en Pâtisserie – d'autant plus qu'il n'y a encore jamais eu de femme MOF dans cette catégorie ! Ça me titille bien évidemment. Mais un tel concours exige beaucoup de temps et un certain budget. C'est pourquoi j'ai décidé que j'avais encore suffisamment de temps pour poursuivre ce rêve. Mais je me connais : je ne peux plus me sortir cette idée de la tête. »

## Travail d'équipe

Anabelle sait exactement ce qu'elle veut. Mais elle réalise aussi qu'elle ne peut et ne pourra jamais atteindre seule ses objectifs. « Chaque participation à une compétition est un travail d'équipe – même si vous finissez par travailler seul le jour de la compétition. Il y a toujours des personnes impliquées qui vous forment, qui vous coachent et qui vous soutiennent avant et pendant la compétition. Personne ne peut tenir seul sur la durée. Se la jouer solo, ça ne peut pas faire partie des valeurs d'un bon pâtissier !. »

**« Au travers de ma pâtisserie,  
.....  
je veux transmettre une émotion.. »**  
.....



Pour Anabelle, le travail d'équipe est presque un mantra. « Ce n'est pas seulement une question de coopération au sein de l'équipe pâtisserie. Dans un restaurant, c'est tout le personnel de cuisine et les serveurs qui doivent travailler ensemble en harmonie. C'est très important sur le plan opérationnel et fonctionnel, mais cela également motivationnel. Bien se comprendre, travailler dur et avec méthode, créer une bonne ambiance dans l'entreprise sont des aspects essentiels pour le développement professionnel et personnel. » C'est pourquoi elle pense qu'une attention doit être portée à tous ceux qui collaborent. « Même vos apprentis ont besoin de se sentir considérés et d'avoir des tâches audacieuses à réaliser afin qu'ils soient stimulés et qu'ils puissent donner le meilleur d'eux-mêmes. »

En tant que cheffe, elle est stricte sur le travail demandé, souhaite instaurer une ambiance rigoureuse et attend de ses employés qu'ils s'investissent sérieusement. Mais tout en portant une grande attention à la construction d'atmosphère agréable, afin que tout le monde vienne travailler avec plaisir. « En tant que cheffe, je veux gagner le respect par ma façon de travailler, pas en hurlant des ordres. Je m'efforce de transmettre ma passion et mon enthousiasme à chaque membre de mon équipe. J'insiste régulièrement sur le fait qu'on fait tous, chacun à notre place, partie d'une grande aventure commune ».



## Sensationnel

De nos jours, il est relativement facile de réaliser des gâteaux et des pâtisseries qui plaisent gustativement, parce que nous sommes tous habitués à apprécier les saveurs sucrées. Mais pour le cheffe pâtissière éclairée, cela n'est pas suffisant. « Au travers de ma pâtisserie, je veux transmettre une émotion ou réveiller un certain souvenir. Je veux que vous viviez quelque chose lorsque vous goûtez une de mes créations. Quelque chose doit se produire, une sensation unique doit se produire. Un gâteau qui vous donne de l'émotion, on s'en souvient. Et c'est ça qui m'intéresse. »

## L'indispensable crème

La crème est capitale pour une cheffe pâtissière accomplie comme Anabelle Lucantonio. « Je l'utilise aussi bien montée que cuite pour apporter de la rondeur et de l'onctuosité à certaines préparations. Par exemple, j'aime faire mon riz au lait avec de la crème, parce que ça lui apporte davantage de gourmandise. » Elle travaille avec la crème Tenue & Foisonnement Debic principalement pour sa tenue et pour sa couleur bien blanche. Dans ses créations, elle aime que la crème fouettée soit visible.. Pour cela, elle a donc besoin d'une crème qui reste ferme et qui présente une belle couleur. « Et bien sûr, le goût est important aussi. Ma crème doit avoir une saveur qui rehausse toutes les autres, sans prendre l'ascendant. » Anabelle est prête à payer un peu plus cher pour une bonne crème. « La qualité des ingrédients peut transformer totalement un gâteau ou un dessert. Je veux pouvoir avoir une confiance totale et aveugle dans mes ingrédients. »



Creation de Anabelle Lucantonio

# Tarte Poire-Timut

ANABELLE LUCANTONIO

## INGRÉDIENTS

### Pâte sablée amande

374 g de beurre Extra-Fin Incorporation  
Debic  
240 g de sucre glace  
132 g d'œufs entiers  
52 g de jaune d'œufs  
612 g de farine  
106 g de poudre d'amande  
4 g de sel

### Confit de cassis

225 g de purée de cassis  
30 g de sucre semoule (1)  
16 g de jus de citron jaune  
25 g de sucre semoule (2)  
5 g de pectine 325 NH

### Crème d'amande

75 g de beurre Extra-Fin Incorporation  
Debic  
75 g de sucre glace  
75 g d'œufs entiers  
75 g de poudre d'amande  
10 g de Crème 35% M.G Tenue &  
Foisonnement Debic

### Compotée de poire

430 g de poires Comice  
15 g de jus de citron  
50 g de sucre semoule  
5 g de pectine 325 NH  
1 g de gomme de Xanthane

### Ganache montée au poivre de Timut

300 g de Crème 35% M.G Tenue &  
Foisonnement Debic (1)  
3 g de poivre de Timut  
123 g de chocolat blanc  
37 g de masse de gélatine  
300 g de Crème 35% M.G Tenue &  
Foisonnement Debic (2)

## PROCÉDÉ

### Pâte sablée amande

Sablez la farine, le sel et le beurre au batteur à la feuille. Ajoutez le sucre glace et la poudre d'amande puis terminez avec les œufs. Réservez au réfrigérateur dans un film. Abaissez à 2 mm, puis foncez dans des cercles à tarte de 80mm de diamètre. Faites précuire dans un four ventilé à 150 °C pendant 7 minutes.

### Confit de cassis

Chauffez la purée de cassis avec le sucre (1) et le jus de citron. A 40 °C, ajoutez le sucre semoule (2) préalablement mélangé à la pectine 325 NH. Portez à ébullition avant de le retirer du feu.

### Crème d'amande

Crèmez le beurre avec le sucre glace au batteur à la feuille. Ajoutez la poudre d'amande puis les œufs à petite vitesse puis finissez avec la crème. Pochez 20 g de crème d'amande dans les fonds de tartes précuit puis coulez le confit de cassis en tourbillon. Faites cuire au four 12 minutes à 160 °C.

### Compotée de poire

Coupez en brunoise les poires, puis faites-les chauffer avec le jus de citron dans une casserole. Ajoutez la pectine et la gomme de xanthane préalablement mélangées avec le sucre. Portez à ébullition et laissez refroidir.

### Ganache montée au poivre de Timut

Faites bouillir la crème (1) avec le poivre de Timut dans une casserole. Versez sur le chocolat blanc et la masse gélatine puis mixez. Ajoutez la crème (2) et mixez à nouveau. Laissez refroidir 12h au réfrigérateur avant de la foisonner au batteur. Mettez en poche avec une douille Saint-Honoré.

## MONTAGE ET FINITION

Dans le fond de tarte cuit avec la crème d'amande et le confis de cassis, coulez la compotée de poire et laissez à hauteur. Pochez la ganache montée au poivre de Timut sur la compotée.

Décorez avec un peu de confit de cassis, de fines tranches de poires et le poivre de Timut passé au moulin à poivre.



Daniel Álvarez  
Dalua

# « J'ai la pâtisserie dans le sang. »



Dans une rue portant le nom pittoresque de « Poeta Miguel Hernandez », en face d'une école de la province d'Alicante, se trouve Dalua, la pâtisserie du chef espagnol renommé Daniel Álvarez. Les clients s'y bousculent pour goûter toutes les superbes créations proposées. Il est temps pour nous de rencontrer le maître des lieux.



La pâtisserie Dalua est très animée lorsque nous y rencontrons Daniel Álvarez. Des clients dégustent du café accompagné d'une pâtisserie alors que d'autres emportent une douceur à savourer à la maison. Le week-end aussi, des dizaines de gourmands attendent pour être parmi les chanceux qui dégusteront les viennoiseries tout juste sorties du four. Dans cette même rue de la ville d'Elche se trouvent deux autres pâtisseries. Mais Dalua domine de loin ses concurrents. La façade, la décoration intérieure, la présentation des produits : tout est haut de gamme.

## Un véritable perfectionniste

Daniel Álvarez débute toujours ses journées avec le même petit-déjeuner : un croissant et un café au lait. Si le croissant n'est pas parfait, il est contrarié toute la journée. S'il est excellent, alors sa journée ne pourra que bien se passer. C'est un véritable perfectionniste qui met constamment l'accent sur la qualité.

Daniel Álvarez a grandi dans le monde de la pâtisserie, avec un père et un grand-père également chefs pâtissiers. « La pâtisserie m'a toujours fasciné, depuis mes plus jeunes années. J'ai travaillé dans l'atelier de mon père : faire des gâteaux, préparer de la crème glacée, travailler le chocolat et observer les millefeuilles gonfler au four... je trouvais ça fantastique. Plus tard, j'ai suivi des études de chocolatier mais je n'ai pas pu résister à l'appel de la viennoiserie. Le monde de la pâtisserie permet de toucher à tout : brioches, tartes, gâteaux, chocolat et crème glacée. Les possibilités sont infinies et c'est ce qui rend la profession passionnante. Élaborer de nouvelles créations qui me ressemblent, voilà ma force motrice. »

« Comment est-ce que je me décrirais ? Je dirais que je suis un fonceur. Je suis passionné, persévérant et sensible. J'ai également confiance en moi, et c'est un trait de caractère indispensable pour être un chef pâtissier et un entrepreneur. Connaître ses compétences, ne pas douter, avoir confiance en son savoir-faire mais aussi maîtriser les techniques et tous les aspects de la production à la perfection.... Tout cela est possible en expérimentant : goûter, essayer, faire de petits ajustements et recommencer jusqu'à ce que tout soit parfait. »



## Relais Desserts

Daniel Álvarez est membre de la prestigieuse association Relais Desserts et il en retire une grande fierté. Relais Desserts est un label qualité et une association de renom qui rassemble une centaine de chefs pâtissiers du monde entier. Le mot d'ordre est l'excellence, qu'il s'agisse de la technique, de la précision, de l'exécution ou de la qualité, sans oublier la créativité. Toutes ces valeurs auxquelles Daniel Álvarez accorde une grande importance. « Mon père, pour qui j'ai le plus grand respect et à qui je dois beaucoup, m'a dit : "Ne t'inquiète pas que tes gâteaux soient sucrés. Les gens ont toujours aimé les produits sucrés et ils continueront à les aimer." C'est à nous de persuader la clientèle de goûter à nos produits, de donner à la pâtisserie la place qu'elle mérite. »

« La tendance actuelle est de dénigrer le sucre parce que l'on considère que ce n'est pas bon pour la santé. Prendre soin de sa santé est tendance. Mais dites-moi une chose : est-ce que les gens se nourrissent uniquement de gâteaux et de chocolat ? Bien sûr que non. Nos pâtisseries sont un plaisir. Si vous mangez un morceau de gâteau une ou deux fois par semaine, cela représente entre 200 et 400 calories. Ce n'est rien du tout ! Prenez l'alcool, par exemple, que l'on considère comme socialement acceptable. Si vous sortez avec vos amis et buvez quatre Cuba Libre, combien de calories est-ce que cela représente ? Personne ne se préoccupe du sucre dans l'alcool car les cocktails sont à la mode. Il faut que l'on arrête de diaboliser le beurre, le gluten et le sucre. Cela n'a pas de sens. C'est à nous de restaurer la popularité des viennoiseries et des pâtisseries. Ce sont d'excellents produits issus d'un grand savoir-faire et d'une grande créativité qui nous permettent de nous faire plaisir. Nous ne devrions pas avoir honte des produits que l'on crée, bien au contraire. »

## Sweet Devotion

Daniel Álvarez n'est pas seulement une célébrité de la télévision espagnole et sa renommée va au-delà des frontières de son pays. Il dispense notamment des masterclass de pâtisserie aux États-Unis. Sa réputation à l'international découle en grande partie de son livre, *Sweet Devotion*.

« Lorsque l'on m'a contacté pour écrire un livre, je n'ai pas hésité un seul instant. C'était une opportunité incroyable. J'y ai investi beaucoup de temps et d'énergie, c'est vrai. C'était une période de ma vie un peu difficile et cela n'a pas été aisément de concilier cette aventure avec ma vie professionnelle, cela m'a demandé beaucoup d'efforts. Mais l'écriture de ce livre a eu pour moi une dimension thérapeutique. »

« Ce livre me représente moi et mes valeurs. Et non, je n'ai pas gardé tous mes secrets. Pourquoi l'aurais-je fait ? L'objectif de *Sweet Devotion* est le partage du savoir : comment je prépare la pâte, comment je gère la cuisson et comment je décore mes créations. Je fais beaucoup de masterclass et cela m'apporte beaucoup, le contact avec les participants est très enrichissant. En un sens, ce livre est mon héritage. Qui sait, dans 50 ou 100 ans, quand je ne serai plus là, quelqu'un pourrait s'intéresser à ce que j'ai fait (rires). »

Avec son livre, Daniel Álvarez a donné à la pâte feuilletée et aux brioches la place qu'elles méritent dans la gastronomie. Ces créations ont été sous-estimées dans le monde de la pâtisserie par le passé, mais elles retrouvent leur statut dans ce livre : 250 pages, 600 photos et des dizaines de recettes pas à pas pour réaliser croissants, palmiers, Napolitains, panettones, ensaimadas et bien plus encore.



« Si votre activité et votre assortiment s'accroissent, il vous sera impossible de tenir le rythme sans vous entourer d'une équipe dévouée. »



Le livre met l'accent sur les saveurs méditerranéennes comme les amandes, l'huile d'olive et le citron vert.

## La qualité du beurre

« Pour faire de bonnes viennoiseries et pâtisseries, tout commence par le choix d'ingrédients de base de qualité sur lesquels compter. Le beurre est l'ingrédient principal d'un grand nombre de mes créations. Mon choix pour le beurre Debic est donc une évidence. Cela fait 100 ans que le nom de Debic existe, et cela veut bien dire quelque chose. Une telle longévité n'est pas un hasard. Et de la même manière que mes clients me sont fidèles, je reste fidèle à Debic. »

« Je travaille le beurre traditionnel et le beurre technique. Et il ne faut pas non plus négliger un autre facteur : je fais le choix d'utiliser un beurre me permettant de travailler dans un environnement chaud. Nous sommes en Espagne, après tout. Par chance, mon atelier reste frais mais j'ai travaillé durant des années dans des boulangeries étouffantes. Dans ce cas, il est essentiel que le beurre résiste à la chaleur. »

## Esprit d'équipe

« Il n'y a rien de plus important qu'une équipe. En travaillant seul, vous avez le contrôle de tout : vous pétrissez, travaillez et cuisez les croissants, les millefeuilles et les panettone avant de les mettre en vitrine. Mais si votre activité et votre assortiment s'accroissent, il vous sera impossible de tenir le rythme sans vous entourer d'une équipe dévouée. Et le bien-être de vos employés dépend du vôtre ; c'est là qu'ils puisent leur énergie. Il faut savoir déléguer et laisser ses employés gagner en expérience, leur faire confiance et leur accorder de l'indépendance sans trop intervenir. C'est de cette manière qu'ils gagneront confiance en eux, comme moi, car ils sauront qu'ils sont sur la bonne voie. »

« Je ne suis pas toujours présent à la pâtisserie mais mon équipe me montre toujours le fruit de son travail. Maria, par exemple, m'envoie des photos : "Regardez comme mes croissants sont jolis !". Cela fait plaisir de constater que la jeune génération a le désir d'apprendre et d'évoluer. Mais il ne faut pas oublier qu'il est difficile de travailler dans une pâtisserie, cela demande beaucoup de discipline. Tout le monde n'est pas taillé pour ce métier. Il faut se lever tôt, travailler dur et s'améliorer en permanence. Mais le bonheur que l'on ressent à la vue du résultat final et de la satisfaction des clients n'a pas de prix. »

« Il va sans dire que la hiérarchie est nécessaire au sein d'une équipe. Il faut qu'une personne endosse la responsabilité. Mais il faut aussi laisser les employés trouver leur place au sein de l'équipe. Le travail en équipe est pour moi une expérience extraordinaire. J'essaie depuis peu de mener mon équipe sans trop la diriger. Je pense qu'il est important de ne pas donner d'ordres. Chacun doit comprendre les responsabilités qui lui incombent et bien collaborer avec ses collègues pour que tout se passe bien. L'idéal, c'est lorsque mes employés viennent travailler sans en avoir l'impression car ils sont heureux et qu'ils apprécient de créer des produits à la fois beaux et délicieux. »

**Dalua**  
Poeta Miguel  
Hernandez, 67  
Elche, Espagne

[www.a-dalua.com](http://www.a-dalua.com)





DANIEL ÁLVAREZ  
DALUA  
ELCHE, ESPAGNE



#### 10 TARTELETTES

##### Lemon curd au yuzu

2 yuzus  
5 citrons  
100 g de jus de citron  
150 g de sucre  
310 g d'œufs  
140 g de sucre  
127 g de Beurre Extra-Fin  
Incorporation Debic

##### Meringue

125 g de blancs d'œufs  
250 g de sucre  
1 g de graines de vanille de Tahiti

##### Feuilletage inversé

250 g de Beurre Extra-Fin  
Tourage Debic  
90 g de farine à gâteaux  
60 g de Beurre Extra-Fin  
Incorporation Debic  
90 g de farine à pain  
120 g de farine à gâteaux  
9 g de sel  
90 g d'eau  
15 g de vinaigre

##### Glaçage blanc

180 g de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic  
120 g de sucre  
120 g de glucose 44  
2 g de feuilles de gélatine  
140 g de chocolat blanc  
12 g de Beurre Extra-Fin  
Incorporation Debic

Création de Daniel Álvarez

# Tarte Yuzu

#### RÉALISATION

##### Lemon curd

Éplucher les citrons et les yuzus. Broyer les zestes avec la première portion de sucre et réserver au frais durant 24 heures. Mélanger le jus de citron et le jus de yuzu avec le mélange de sucre et de zestes de citrons-yuzu préparé la veille. Faire chauffer la préparation pour faire fondre le sucre et porter à ébullition. Battre les œufs jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Ajouter la deuxième portion de sucre et battre. Ajouter la préparation au mélange citron-yuzu tiède et bien mélanger. Passer cette préparation au chinois fin. Laisser refroidir à température ambiante et incorporer le beurre en dés à l'aide d'un mixeur plongeant.

##### Meringue

Battre les blancs d'œufs à vitesse moyenne. Lorsque les blancs ont doublé de volume, ajouter la moitié du sucre et la vanille. Continuer de battre jusqu'à obtention d'une texture ferme, lisse et brillante. Ajouter le reste du sucre à l'aide d'une spatule en mélangeant le moins possible et très délicatement. Pocher des disques très fins plus petits que les tartelettes. Cuire au four (porte ouverte) durant environ deux heures à 120 °C puis laisser sécher à 80 °C pendant au moins huit heures.

##### Feuilletage inversé

Mélanger la première portion de beurre avec la première portion de farine à gâteaux et étaler. Laisser reposer et refroidir. Pétrir le reste des ingrédients ensemble et réserver au réfrigérateur. Faire un tour simple puis un double tour avec le beurre Croissant Debic côté extérieur. Laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur. Faire un autre tour simple et un autre double tour, et laisser à nouveau reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Étaler la pâte à 1 mm d'épaisseur puis découper des bandes de 2 cm x 18 cm et les placer entre deux plaques en silicone. Cuire au four entre deux cercles métalliques de 7 cm de diamètre x 2,5 cm de profondeur ( cercle extérieur) et de 6,5 cm de diamètre x 2,5 cm de profondeur ( cercle intérieur). Cuire à 190 °C pendant 20 minutes puis retirer les cercles.

##### Glaçage blanc

Porter la crème, le sucre et le glucose à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine et bien émulsionner avec le chocolat fondu. Enfin, ajouter le beurre et glacer les gâteaux.

#### MONTAGE ET DRESSAGE

Déposer une couche de lemon curd au yuzu au fond d'un moule en silicone rond de 6 cm de diamètre et de 3,5 cm de profondeur. Disposer un disque de meringue par-dessus. Recommencer l'opération jusqu'à obtenir 3 couches de lemon curd et 2 disques de meringue. Placer au congélateur et recouvrir de glaçage. Disposer le feuilletage inversé autour du lemon curd.



# C'EST LA FÊTE !

***IL EST TEMPS  
DE SE FAIRE PLAISIR***

Qu'est-ce qui rend notre profession si intéressante ? Le fait d'être présents pour les occasions spéciales et de pouvoir les rendre encore plus spéciales. Voilà ce qui nous permet de travailler sans relâche pour faire la différence auprès de nos clients.



LEONARDO DI CARLO  
PASTRY CONCEPT,  
CONEGLIANO, ITALIE

# CÉLÉBRATION FRUITÉE

Création de Leonardo di Carlo

## 25 GÂTEAUX

### Biscuit

250 g	d'eau
250 g	de Beurre Extra-Fin Incorporation Debic
6 g	de sel fin
250 g	de farine à gâteaux
450 g	d'œufs
16 g	de levure chimique
600 g	de blancs d'œufs
600 g	de sucre

### Mousse chocolat blanc-citron

400 g	de lait frais entier
25 g	de zestes de citron très fins
20 g	de feuilles de gélatine
700 g	de chocolat blanc (35 %)
800 g	de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic

### Glaçage framboise

400 g	de purée de framboise
	sucrée à 10 %
410 g	de sucre
265 g	de dextrose
170 g	de sucre inverti
170 g	de sirop de glucose 60 DE
33 g	de feuilles de gélatine qualité or
160 g	de beurre de cacao
3 g	de colorant en poudre

### Crémeux au thé

400 g	d'eau
24 g	de thé Earl Grey
60 g	d'amidon de riz
150 g	de sucre
360 g	de mascarpone (41 % de matière grasse)
6 g	de feuilles de gélatine

### Chantilly à la mangue

500 g	de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic
50 g	de sucre inverti
250 g	de purée de mangue (10 % de sucre)

### Pâte sablée à la noisette

250 g	de Beurre Extra-Fin Incorporation Debic
3 g	de sel fin
400 g	de farine à gâteaux
165 g	de poudre de noisette
200 g	de sucre glace
80 g	d'œufs

## RÉALISATION

### Biscuit

Mélanger l'eau, le beurre Extra-Fin Incorporation Debic et le sel, puis porter le mélange à ébullition. Incorporer la farine et laisser cuire pendant environ 2 minutes. Placer la préparation dans un mixeur et ajouter progressivement les œufs entiers jusqu'à obtention d'une pâte lisse et crémeuse. Enfin, ajouter la levure chimique et aérer le mélange en ajoutant la meringue battue avec le sucre. Verser l'équivalent de 800 g sur une plaque en silicone de 40 x 60 cm. Faire cuire à 180-200 °C pendant environ 10 minutes porte fermée.

### Mousse chocolat blanc-citron

Porter le lait à ébullition avec les zestes de citron et laisser infuser pendant 10 minutes. Passer la préparation dans un chinois fin puis ajouter la gélatine égouttée et le chocolat, puis émulsionner. Fouetter la crème jusqu'à l'obtention d'une texture ferme. Lorsque le mélange de chocolat est à 35-40 °C, incorporer la crème fouettée.

### Glaçage framboise

Mélanger la purée de framboise avec les sucres et faire cuire jusqu'à 70°Brix. Laisser refroidir. Lorsque le mélange atteint 50 °C, ajouter la gélatine égouttée et le beurre de cacao haché ainsi que le colorant. Émulsionner avec un mixeur plongeant en prenant soin de ne pas incorporer de bulles d'air. Réserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique et laisser reposer pendant 24 heures. Réchauffer le glaçage à 28-30 °C avant de l'utiliser.





#### Crémeux au thé

Faire une infusion avec l'eau et le thé. Égoutter le thé et mesurer une nouvelle fois le poids initial d'eau. Porter à ébullition avec l'amidon de riz. Retirer du feu puis ajouter le reste des ingrédients. Bien émulsionner à l'aide d'un mixeur plongeant. Réserver au réfrigérateur à +4 °C pendant 2 heures avant utilisation.

#### Chantilly à la mangue

Mélanger et fouetter les ingrédients dans un batteur-mélangeur jusqu'à obtention d'une texture ferme. Pocher la préparation en forme de cercle puis placer rapidement au congélateur.

#### Pâte sablée à la noisette

Laisser le beurre ramollir à température ambiante puis mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte ferme et compacte.

#### MONTAGE ET DRESSAGE

Dans un cercle de 3 cm de haut, disposer une couche de biscuit puis le crémeux au thé et la mousse légère. Placer le tout rapidement au congélateur. Démoluer et floquer au beurre de cacao pour obtenir un effet velours.

Glacer le cercle de chantilly à la mangue et le placer au centre du dessert.

Ensuite, disposer le tout sur le sablé à la noisette. Découper une bande de biscuit de 1,5 cm d'épaisseur et la placer autour de l'entremets. Décorer en s'inspirant de la photo.



PASCAL DE DEYNE  
PÂTISSERIE VAN DENDER  
BRUXELLES



# PARTY CAKE

Création de Pascal de Deyne

## 1 ENTREMETS



Ganache montée à la pomme Granny Smith	Bavarois à la framboise	Crèmeux au yuzu
20 g de gélatine en poudre	16 g de gélatine en poudre	8 g de gélatine en poudre
100 g d'eau froide	80 g d'eau	40 g d'eau froide
1050 g de Crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic (1)	250 g de purée de framboise	350 g de purée de yuzu
620 g de chocolat blanc	500 g de Crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic	435 g de sucre
1220 g de Crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic (2)	20 g de liqueur de framboise	435 g de jaunes d'œufs
450 g de purée de pommes Granny Smith	85 g de blancs d'œufs	650 g de crème Debic
	125 g de sucre	Ganache montée au chocolat blanc
	35 g d'eau	1000 g de Crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic
Gelée de pomme Granny Smith	Crumble aux amandes	380 g de chocolat blanc
825 g de purée de pommes Granny Smith	230 g de crème Debic	Glaçage framboise rouge
150 g de purée de citron	250 g de poudre d'amande	150 g d'eau
60 g de sucre	100 %	300 g de sucre
20 g d'agar agar	250 g de sucre	300 g de glucose
Insert à la pomme	280 g de farine	200 g de Végétal Debic
1000 g de gelée de pomme	2 g de fleur de sel	20 g de gélatine en poudre
1000 g de brioche de pommes Granny Smith	2 g citrons (zestes)	100 g d'eau
70 g de Manzana	Biscuit éponge à l'amande	200 g de chocolat blanc
9 g d'acide citrique	190 g de poudre d'amande 50%	100 g nappage neutre
15 g d'aneth finement haché	25 g de farine	Colorant rouge pour chocolat
	1 g de sel	200 g de gelée de framboise
	15 g d'huile d'olive	
	80 g de jaunes d'œufs	
	135 g de blancs d'œufs	
	2 g colorant alimentaire jaune	

## RÉALISATION

Mélanger la poudre de gélatine et l'eau puis laisser reposer. Porter la crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic (1) à ébullition. Faire fondre le chocolat blanc et la préparation de gélatine puis mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse. Incorporer la crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic (2) et la purée de pomme. Laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins douze heures.

### Gelée de pomme Granny Smith

Cuire tous les ingrédients ensemble pendant 2 minutes.

### Insert à la pomme

Fouetter la gelée de pomme jusqu'à ce qu'elle soit lisse puis la mélanger aux autres ingrédients.

### Bavarois à la framboise

Mélanger la poudre de gélatine et l'eau puis laisser reposer. Fouetter la crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic jusqu'à obtention d'une texture légère et aérée. Faire chauffer l'eau et le sucre à 121 °C puis verser le mélange sur les blancs d'œufs battus. Laisser refroidir à 40 °C tout en continuant de battre. Ajouter la préparation de gélatine fondu et incorporer la moitié de la purée de framboises. Incorporer le reste de la purée de framboises dans la crème fouettée. Incorporer ensuite la meringue dans la crème de framboises et ajouter la liqueur de framboise.

### Crumble aux amandes

Mélanger la crème Debic avec la poudre d'amande, la fleur de sel, le zeste de citron et le sucre. Ajouter la farine et mélanger brièvement. Laisser la préparation reposer au réfrigérateur. Étaler la pâte sur une épaisseur de 1,4 mm et détailler des cercles de 3 cm de diamètre.

### Biscuit éponge à l'amande

Mélanger la poudre d'amande, la farine et le sel dans un mixeur. Ajouter ensuite l'huile d'olive, les jaunes d'œufs, les blancs d'œufs et le colorant jaune. Mélanger une nouvelle fois le tout soigneusement. Passer la préparation

au chinois fin et la verser dans un siphon. Aérer avec trois cartouches de gaz puis bien secouer le siphon et le réserver au réfrigérateur pendant une nuit. Sortir le siphon du réfrigérateur et le laisser se réchauffer à température ambiante. Remplir des gobelets jetables en papier à moitié avec la pâte puis les passer au micro-ondes (100 secondes pour 6 gobelets à 500 watts). Laisser les gobelets refroidir à l'envers.

### Crèmeux au yuzu

Mélanger la poudre de gélatine et l'eau puis laisser reposer. Faire chauffer la purée de yuzu avec le sucre avant d'y ajouter les jaunes d'œufs à 85 °C. Ajouter la préparation de gélatine et laisser refroidir à 35 °C. Enfin, incorporer la crème Debic.

### Ganache montée au chocolat blanc

Porter la moitié de la crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic à ébullition. Verser la crème sur le chocolat blanc et bien mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ensuite, ajouter le reste de crème froide et placer la préparation au réfrigérateur toute une nuit. Le lendemain, fouetter la préparation pour obtenir une crème légère et aérée.

### Glaçage framboise rouge

Porter l'eau, le sucre et le glucose à ébullition à 105 °C. Ajouter ensuite tous les ingrédients et mélanger pendant 4 minutes jusqu'à obtenir une émulsion lisse. Placer le glaçage au réfrigérateur toute une nuit. Utiliser le glaçage à une température entre 32 °C et 34 °C.

## MONTAGE ET DRESSAGE

Disposer tous les éléments dans des demi-sphères en chocolat et les présenter sur une création en chocolat comme sur la photo. Vous pouvez aussi disposer joliment tous les éléments sur une assiette à dessert.



FRANK HAASNOOT  
PÂTISSIER  
AMSTERDAM, PAYS-BAS



# ENTREMETS CITRONNELLE - MANGUE

Création de Frank Haasnoot

## 3 ENTREMETS

### Crumble au citron

146 g	de farine
109 g	de Beurre Extra-Fin
	Incorporation Debic
121 g	de poudre d'amande
121 g	de sucre
2	citrons verts (zestes)

### Ganache montée à la citronnelle

445 g	de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic
34 g	de citronnelle
18 g	de gélatine préparée
89 g	de chocolat blanc
15 g	de sucre

### Montage et dressage

Amandes grillées taillées en bâtonnets
150 g de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic
10 g de sucre
1 feuille d'or
1 citron vert (zeste)

### Biscuit à la citronnelle

117 g	de jaunes d'œufs
59 g	de sucre (1)
59 g	d'huile
313 g	de blancs d'œufs
117 g	de sucre (2)
78 g	de jus de citronnelle (+/- 500 g de citronnelle pressée à l'extracteur de jus)
157 g	de farine

### Mousse à la mangue

331 g	de Crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic
294 g	de purée de mangue
61 g	de purée de fruit de la passion
61 g	de gélatine préparée
61 g	de blancs d'œufs
61 g	de sucre
31 g	d'eau



### Compotée de mangue exotique

390 g	de mangue fraîche
75 g	de purée de fruit de la passion
1 citron vert (zeste)	
15 g	d'amidon de maïs
18 g	de Malibu
1 gousse de vanille de Tahiti	

### Confit de mangue

469 g	de purée de mangue
234 g	de purée de fruit de la passion
156 g	de sucre
1 g	gousse de vanille
8 g	d'agar-agar
31 g	de gélatine préparée

## RÉALISATION

---

### Crumble au citron

Mélanger le beurre, le sucre, le zeste de citron et la poudre d'amande pour obtenir une pâte lisse. Ajouter ensuite la farine pour obtenir une texture friable. Cuire dans des cercles de 14 cm de diamètre à 160 °C pendant 25 minutes.

### Biscuit à la citronnelle

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre (1) et ajouter l'huile. Battre les blancs d'œufs avec le sucre (2) pour obtenir une texture légère et aérée. Incorporer progressivement le jus de citronnelle. Mélanger les deux préparations et incorporer la farine tamisée. Cuire à 200 °C pendant 7 minutes.

### Compotée de mangue exotique

Mélanger la purée de fruit de la passion, le Malibu, la gousse de vanille grattée, le sucre et l'amidon de maïs dans une casserole. Ajouter ensuite la brunoise de mangue fraîche et laisser cuire plusieurs minutes. Réserver la compotée au réfrigérateur.

### Ganache montée à la citronnelle

Mélanger la moitié de la crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic, la citronnelle finement hachée et le sucre puis porter à ébullition. Laisser la préparation infuser pendant 1 heure. Faire chauffer une nouvelle fois la crème et y faire fondre la préparation de gélatine. Passer le mélange au chinois fin et le verser sur le chocolat blanc pour faire une ganache. Ajouter le reste de la crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic et mélanger avec un batteur à main. Enfin, placer la préparation toute une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, fouetter la ganache jusqu'à obtention d'une texture légère et aérée.

### Mousse à la mangue

Fouetter la crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Porter l'eau et le sucre à ébullition à 120 °C puis battre les blancs d'œufs. Incorporer progressivement le sirop de sucre aux blancs d'œufs et battre vigoureusement jusqu'à ce que cela refroidisse. Mélanger les deux purées de fruits. En faire chauffer une petite portion à 80 °C et y faire fondre la préparation de gélatine. Ensuite, ajouter le mélange au reste de purée de fruits et laisser refroidir à 25 °C. Enfin, ajouter les purées de fruits aux blancs d'œufs battus et incorporer la crème fouettée.

### Confit de mangue

Faire chauffer le jus de fruit de la passion avec la purée de mangue à 40 °C. Mélanger le sucre, la gousse de vanille grattée et l'agar agar puis ajouter le tout à la purée de mangue refroidie. Porter à ébullition et laisser bouillir pendant 30 secondes. Faire fondre la gélatine dans ce mélange. Verser le confit de mangue sur une toile de cuisson Silpat. Laisser la préparation se figer puis détailler des cercles de 20 cm de diamètre.

## MONTAGE ET DRESSAGE

---

Placer le crumble au citron au fond d'un moule. Pocher une fine couche de ganache montée puis une couche de mousse à la mangue sur le crumble. Disposer les amandes taillées en bâtonnets par-dessus et finir par le biscuit à la citronnelle. Ensuite, pocher un cercle de mousse à la mangue tout autour et déposer la compotée de mangue exotique au centre. Placer un cercle de 16 cm sur le dessus et le remplir de mousse à la mangue sans oublier de lisser. Placer l'entremets au réfrigérateur. Retirer le cercle de la mousse en le chauffant à l'aide d'un chalumeau et déposer le confit de mangue sur la mousse. Fouetter la crème 35% M.G. Tenue et Foisonnement Debic avec le sucre pour obtenir une texture légère et aérée. Dresser la crème sur l'entremets et déposer la compotée de mangue sur le dessus. Retirer le cercle en le chauffant à l'extérieur à l'aide d'un chalumeau.

Finir le dressage avec le zeste de citron vert, des cercles de mangue confite et la feuille d'or.



# Brisons la glace



Les boulangeurs s'essaient de plus en plus à la préparation de crèmes glacées. Pour beaucoup d'entre eux, la crème glacée vient étoffer leur assortiment de pâtisseries tant la demande pour ce type de douceurs est forte. Mais dans quelle mesure la crème glacée permet-elle d'être créatif ? Et comment préparer la crème glacée parfaite ? Deux des ambassadeurs Debic, Pascal de Deyne (chef pâtissier chez Van Dender en Belgique) et Carles Soler (propriétaire de Can Soler en Espagne) partagent leurs idées.





## Pascal de Deyne :

**« Les clients demandent des produits moins sucrés et moins gras. Cela nous pousse à être encore plus créatifs pour chaque recette de crème glacée. »**

Depuis son plus jeune âge, Pascal de Deyne a toujours voulu être pâtissier. Mais malgré ses dix-sept ans d'expérience, il cherche en permanence à dépasser ses limites. Telle a toujours été sa philosophie, dans tous les établissements dans lesquels il a travaillé : tout d'abord la maison Fauchon à Paris, Het Gebaar à Anvers et Joost Arijs à Gand, puis à présent la pâtisserie-chocolaterie Van Dender à Bruxelles.

**Pascal de Deyne** : « La crème glacée est primordiale dans l'expansion de notre gamme de produits. Lorsqu'il fait chaud, nous vendons moins de gâteaux et les crèmes glacées sont une alternative idéale. »

### Le goût comme priorité

**Pascal de Deyne** : « Il n'est pas facile de faire de la crème glacée. Il y a beaucoup de paramètres à prendre en compte pour obtenir un produit de qualité, mais une bonne crème glacée doit surtout être un équilibre parfait entre les saveurs et une texture agréable en bouche. Si vous travaillez avec de nouvelles saveurs ou si vous changez vos proportions, vous devez revoir tout l'équilibre de votre recette pour un résultat parfait. »

« Dans le processus d'élaboration de nouvelles créations, le goût doit être une priorité. On se penche sur le visuel par la suite, en fonction du budget ou des souhaits du client. Le goût reste quelque chose

de personnel et il est important de demander constamment à ses collègues de goûter le produit tout au long de sa préparation. Cela permet de s'assurer que le produit final conviendra à tout le monde. »

### Les bons ingrédients

**Pascal de Deyne** : « Tout comme avec la pâtisserie, lorsque je fais de la crème glacée, je n'utilise que des produits basiques tels que le beurre et la crème. C'est pour cela que je fais appel aux produits Debic, car je suis certain à 100 % qu'ils sont de qualité et ce, quelle que soit la période de l'année. Bien sûr, la qualité est une priorité, mais le facteur financier est tout aussi important. »

« J'ai remarqué que nombre de nos collègues travaillent avec des préparations ou des éléments prêts à servir, mais je trouve que cela tend à gommer notre identité. Tout finit par se ressembler. En faisant le choix de produits de qualité, vous êtes certains d'obtenir la saveur parfaite. Citons par exemple la pistache de Bronte, ou les noisettes du Piémont ou encore le variegato fait maison. Tous ces produits ont un coût plus élevé mais ils peuvent vraiment faire la différence. »

### Nouvelles tendances, plus de créativité

**Pascal de Deyne** : « En ce moment, la tendance est aux crèmes glacées avec

des ingrédients supplémentaires, comme des biscuits Oreo ou des confiseries telles que les Snickers. Il existe également des marques connues et des produits très populaires. Les glaces à l'alcool sont également très à la mode, mais en raison du point de congélation inférieur de l'alcool, il faut ajuster les recettes et utiliser de la maltodextrine plutôt que du sucre. »

« La tendance actuelle à manger sainement a également des répercussions sur la fabrication de la crème glacée. Les clients demandent des produits moins sucrés et moins gras. Il est possible de travailler avec des édulcorants artificiels, comme le Zústo, qui assurent le même goût sucré mais ont un point de congélation plus bas. Et si l'on réduit la teneur en matières grasses, on obtient plutôt du lait glacé et la texture en bouche sera différente. Mais c'est exactement pour cette raison qu'il faut rester créatif et rechercher les bonnes techniques et les bonnes recettes pour que tout reste équilibré. »





PASCAL DE DEYNE ET CARLES SOLER



# Gâteau glacé pour le 100<sup>e</sup> anniversaire de Debic

Création de Pascal de Deyne et Carles Soler

La crème et le beurre : ces deux produits sont toute l'histoire de Debic. Il était donc indispensable que ce gâteau d'anniversaire rappelle les couleurs de ces produits. Une goutte qui tombe sur une surface laiteuse et crée des ondulations sur le beurre jaune... un hommage visuel.



## 15 DESSERTS

### Crème glacée noix de coco, banane et citron vert

1550 g de lait entier  
 200 g de lait en poudre écrémé  
 600 g de sucre  
 200 g de glucose déshydraté DE38  
 1100 g de purée de noix de coco  
 220 g de purée de citron vert  
 330 g de purée de banane  
 6 g d'épaississant (Cremodan)

### Sorbet fruit de la passion, mangue et basilic

1000 g de purée de mangue  
 666 g de purée de fruit de la passion  
 1400 g d'eau  
 622 g de sucre  
 334 g de dextrose  
 78 g de glucose déshydraté DE38  
 16 g d'épaississant (Cremodan)  
 16 feuilles de basilic

### Crème glacée à la vanille

2092 g d'eau  
 240 g de Crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic  
 360 g de lait en poudre écrémé  
 8 g de fructose  
 20 g d'épaississant (Cremodan)  
 216 g de glucose déshydraté DE38  
 660 g de sucre  
 200 g beurre fin Debic  
 12 gousses de vanille

### Dacquoise à l'amande

500 g de blancs d'œufs  
 100 g de sucre  
 750 g de poudre d'amande 50 %  
 50 g de farine

## RÉALISATION

### Crème glacée noix de coco, banane et citron vert

Faire chauffer le lait en poudre écrémé, le sucre, le glucose et le Cremodan à 85 °C. Verser ce mélange sur les purées de fruits et mélanger le tout jusqu'à obtenir une texture lisse. Laisser la préparation reposer au réfrigérateur toute une nuit. Le lendemain, mélanger la préparation pendant 2 minutes. Baratter la crème glacée et utiliser.

### Sorbet fruit de la passion, mangue et basilic

Faire chauffer l'eau, le sucre, le dextrose, le glucose et le Cremodan à 85 °C. Verser ce mélange sur les purées de fruits et mixer le tout jusqu'à obtenir une texture lisse. Laisser la préparation reposer au réfrigérateur toute une nuit. Mixer la préparation pendant 2 minutes sans oublier d'ajouter les feuilles de basilic lors des 20 dernières secondes. Baratter la crème glacée. Une fois prête, diviser la crème glacée en cercles de différents diamètres.

### Crème glacée à la vanille

Mélanger tous les ingrédients et pasteuriser la préparation à 85 °C. Mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse. Laisser la préparation reposer au réfrigérateur toute une nuit. Le lendemain, mélanger la préparation pendant 2 minutes. Baratter la crème glacée. Une fois prête, diviser la crème glacée en cercles de différents diamètres.

### Dacquoise à l'amande

Battre les blancs d'œufs avec le sucre pour obtenir une texture légère et aérée. Tamiser la poudre d'amande et la farine et incorporer le tout aux blancs d'œufs battus. Étaler sur une plaque de cuisson et faire cuire à 180°C pendant 11 minutes.

## MONTAGE ET DRESSAGE

Commencer par imbriquer les cercles de crème glacée à la vanille et les cercles de sorbet fruit de la passion - mangue - basilic. Réserver au congélateur. Alterner avec la crème glacée noix de coco - banane - citron vert dans un moule en silicone et lisser le tout. Replacer le moule au congélateur. Préparer ensuite la dacquoise à l'amande puis démouler le gâteau glacé et le placer sur la dacquoise. Floquer le gâteau de blanc et apporter la touche finale en comblant les espaces avec de la gelée de fruit de la passion. Décorer à votre guise de lamelles de chocolat blanc.





La fascination de Carles Soler pour la crème glacée coule dans ses veines. Cela fait trois générations que la famille Soler exerce ce métier et toutes les valeurs qu'il représente ont été inculquées à Carles Soler dès son plus jeune âge. À l'heure actuelle, il gère trois glaciers et un atelier en collaboration avec son père, sa sœur, son cousin... C'est ce que l'on appelle une entreprise familiale !

**Carles Soler :** « Mes parents et grands-parents ne savaient pas grand-chose à propos des paramètres entrant en compte dans la création d'une crème glacée. Mais grâce à toutes les informations auxquelles nous avons maintenant accès, il y a plus de possibilités pour innover et nous pouvons essayer davantage de combinaisons de saveurs et de formes. »

## Un style personnel

**Carles Soler :** « Je suis toujours en ébullition et j'ai un grand sens des responsabilités. Mes préparations sont l'extension de ma personnalité : je suis un fonceur qui cherche en permanence à s'améliorer. Cela me pousse à découvrir de nouvelles techniques et à être toujours en quête de méthodes pour perfectionner mes créations et mon savoir-faire. Il m'arrive souvent de donner des cours et mon mot d'ordre est la créativité. La rencontre de nouvelles personnes stimule l'esprit. »

## La qualité au premier plan

**Carles Soler :** « Notre priorité est de proposer des produits de qualité.

## Carles Soler :

*« Les clients sont en demande de produits traditionnels mais novateurs : c'est le paradoxe de notre profession ! »*

La crème glacée peut se conserver longtemps, plus d'un an si la composition et la température de stockage sont parfaites. Mais nos crèmes glacées ne sont jamais conservées plus de deux mois car nous avons une demande élevée. Par chance, de nos jours les Catalans peuvent acheter de la glace sans trop s'inquiéter du prix. Ce n'est pas le cas partout ! Cela nous permet de toucher une clientèle très large, des gens qui ont envie d'être surpris. Notre slogan, "Chaud, froid, sucré et salé", résume bien le concept. Nous proposons sans cesse de nouveaux produits et de nouvelles saveurs afin de maintenir les ventes tout au long de l'année, car la crème glacée reste un produit de saison. Lors des mois les plus calmes, comme le mois d'octobre, nous faisons des "panellets" (bouchées à l'amande) et du nougat en période de Noël. »

« La crème que j'utilise dans ces produits doit toujours apporter un goût frais. Il en va de même pour le beurre. Je recherche toujours l'association de fraîcheur et de saveur. Nous utilisons toujours de la crème à 35 %, il s'agit pour moi de la proportion parfaite. En tant qu'ambassadeur Debic, je suis fier de pouvoir mettre mes connaissances à contribution pour soutenir la société. »

## Créativité

**Carles Soler :** « Je pense que les mondes de la pâtisserie et des crèmes glacées tendent à fusionner, avec des glaciers trouvant l'inspiration dans la présentation soignée des créations en pâtisserie. »

C'est mon cas également et j'ai envie de travailler davantage avec les saveurs pâtissières dans mes créations. Pour cela, les nouveaux stabilisateurs naturels sont essentiels. Ils me permettent par exemple de créer un sorbet à la texture crémeuse. »

« Les clients sont en demande de produits traditionnels mais novateurs : c'est le paradoxe de notre profession ! C'est à nous d'être aussi créatifs que possible pour répondre à cette demande. Je considère ma profession comme un monde merveilleux plein de couleurs, de saveurs, de formes et de textures. Je trouve de nombreux ingrédients intéressants, goûteux et polyvalents. Personnellement, j'apprécie particulièrement la vanille et le chocolat. Pour ce qui est des formes, mes créations intègrent majoritairement des ronds et des creux. Je vis dans un monde sphérique. »

## Atelier Artesans Soler

Poligon industrial Les Guixeres  
08915 Badalona, Espagne

Can Soler  
C/ Mar 97  
08911 Badalona, Espagne

C/ Francesc Layret, 98  
08911 Badalona, Espagne

Plaça de la Mare s/n,  
08390 Montgat, Espagne

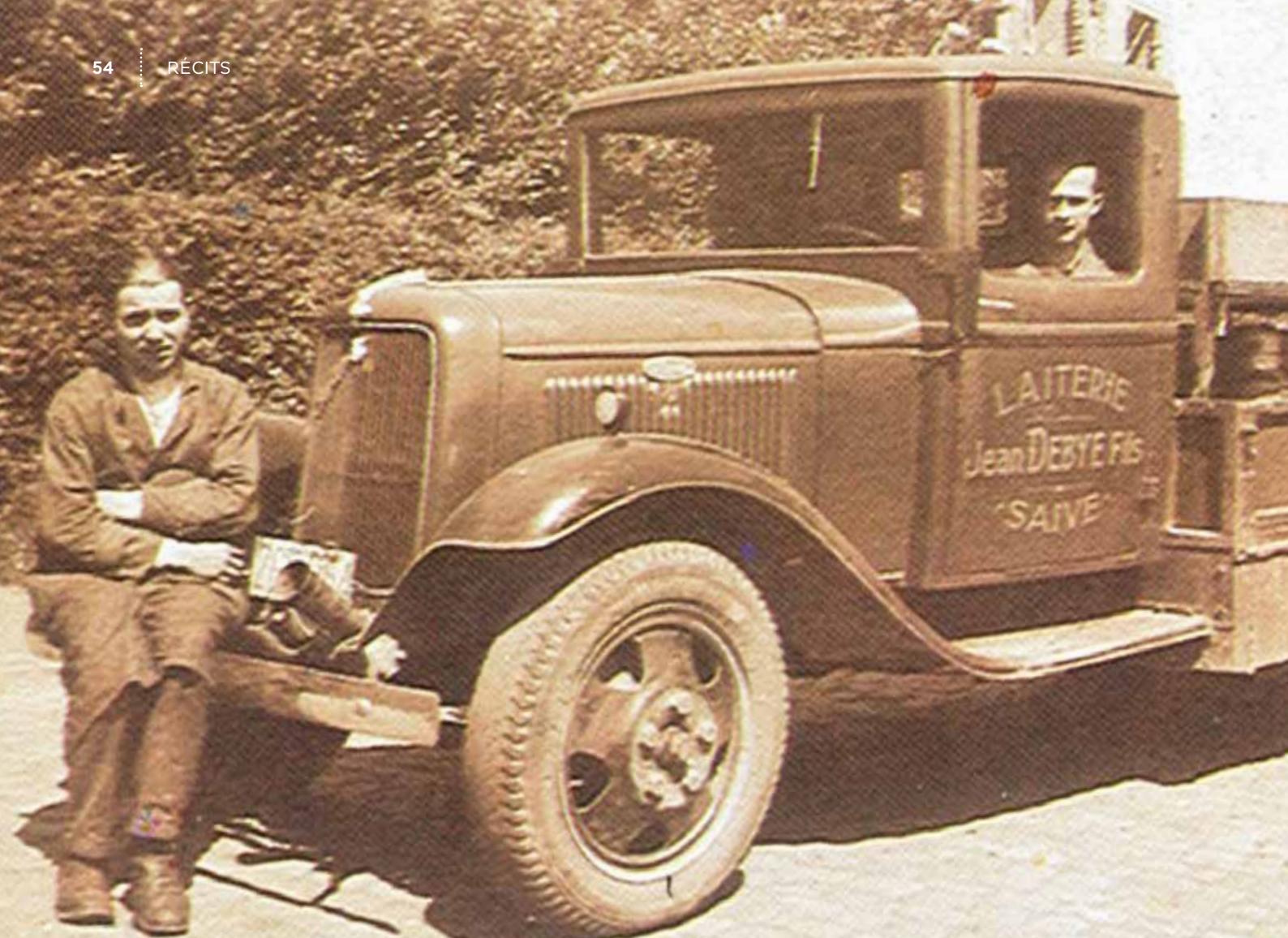


# Les gardiens

## UNE ODE AU LONG TERME

---

Les traditions sont importantes. Elles sont nos fondations et nous apportent de la stabilité. Toutefois, les traditions ne cessent d'évoluer et nous n'en retenons que les plus beaux aspects. Nous les perfectionnons pour conserver notre position. Ce qui reste est la force des moments que nous vivons.



Les gardiens de Debic

# « C'était le bon temps. »

Le centième anniversaire de Debic, c'est un siècle de récits passionnants sur la naissance de notre entreprise mais aussi à propos des personnes qui ont fait son histoire.



## Les débuts de Jean Debye

En 1912, Jean Debye épouse Anna Ruwet, une marchande de beurre. Dans les années 1920, ils fondent ensemble leur propre entreprise laitière, la « Laiterie Jean DEBYE & Fils » à Saive, un village près de Liège en Belgique. Après la Deuxième Guerre mondiale, Jean Debye se concentre sur la fabrication de la crème à fouetter. Les activités s'envolent lorsqu'il rencontre et décide de travailler avec Armand Schellens, un jeune entrepreneur, au début des années 1960.

## Une confusion dans l'orthographe

Au fil des années, il y a toujours eu beaucoup de confusion autour de l'orthographe correcte du nom de Jean Debye. Debaye, Debye, Debije... plusieurs versions ont été proposées. Le nom de la société et de la marque, « Debic » est un hommage au nom de M. Debye. L'histoire raconte que la lettre « c » provient d'une erreur de frappe par un fonctionnaire lors du dépôt du nom de la marque.

## Debic voit le jour

Armand Schellens, entrepreneur dans l'âme, a beaucoup appris de Jean Debye et a eu un rôle de plus en plus prépondérant dans le développement de la société. En 1969, il décide de déposer le nom de « Debic ».

En 1972, la « Société Debic » devient la première société belge à proposer de la crème fouettée en aérosol sous le nom de « Quick Chantilly ». Avec une production de plus de 75 000 litres et des possibilités d'expansion limitées à Jodoigne, Armand Schellens décide de déménager. Il élit alors domicile à Meldert (Lummen) et Debic fusionne avec la ferme laitière « Sint-Hubertus » de Frans Vanderlinden.



Les années suivantes, Debic et les secteurs de la boulangerie et de la pâtisserie poursuivent leur croissance. De nouveaux produits sont lancés, comme la crème Tenue & Foisonnement. Élaborée pour les chefs pâtissiers belges, il s'agit d'une crème à la tenue parfaite, idéale pour réaliser des décos détachées.

Nous célébrons cette année le 100e anniversaire de Debic : un siècle de collaboration avec les meilleurs boulangers et les plus grands chefs pâtissiers, sans compter nos employés exceptionnels.

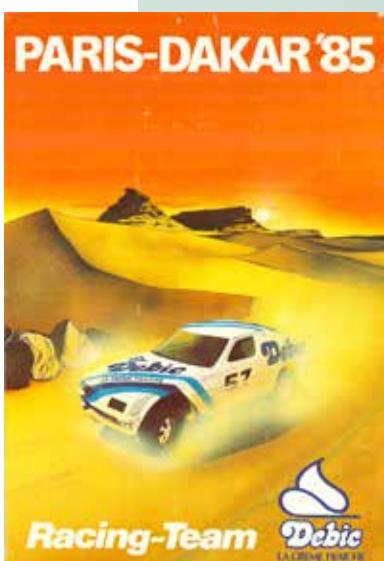
# Les anciens de Debic... les personnes derrière la marque

## Jean Geens

Jean était le 30e employé de Debic lorsqu'il a rejoint la société en 1982. Il a débuté en tant que chauffeur de camion avant de devenir chauffeur personnel de la direction puis responsable du montage des stands Debic lors de différents salons. À ce jour, il exerce son métier avec le même enthousiasme.



En 1986, Debic participe au Paris-Dakar.



## Eric Coemans

Eric Coemans était le **premier employé officiel de Debic** et porte toujours le numéro d'employé « 1 ». Il est fier de la société et a traversé beaucoup d'épreuves mais il a également de nombreuses histoires passionnantes à raconter. En 1984, Eric s'est illustré comme chauffeur au volant d'un camion Debic dans le film flamand « Zware Jongens » aux côtés de Gaston Berghmans et Leo Martin. Sa carrière chez Debic lui a permis d'être un touche-à-tout : d'abord vendeur puis chauffeur, il est ensuite devenu opérateur, puis chef d'équipe et conseiller culinaire dans les salons. Aujourd'hui, il est ingénieur de maintenance au service technique. Sa carrière au sein de Debic peut être résumée par ces mots : « c'était le bon temps ! ».



## Bruno Van Vaerenbergh

### Mettre l'inspiration en pratique

L'aventure de Bruno Van Vaerenbergh avec Debic a commencé à Diafarm à Vilvorde, près de Bruxelles. Ce producteur et fournisseur de produits laitiers a permis à Bruno Van Vaerenbergh de découvrir où il voulait évoluer : dans le monde de la boulangerie. Lorsque FrieslandFoodservice a lancé une gamme de beurres techniques destinés aux boulangers et aux chefs pâtissiers, son rêve est devenu réalité. Des ingrédients nobles, une clientèle différente et de nouveaux collègues professionnels pour la vente et le marketing. Il a ensuite suivi des stages en France chez Pierre Hermé, Lenôtre, Yssingeaux, Bellouet Conseil et Olivier Bajard, et a ainsi pu rencontrer les meilleurs chefs pâtissiers du monde. À la suite de plusieurs fusions, Bruno Van Vaerenbergh a fini par travailler pour Debic, où il a pu insuffler sa passion dans des recettes et des concepts réalisables et viables sur le plan commercial.

### De la passion !

À quoi ressemble le travail de Bruno Van Vaerenbergh aujourd'hui ? Il nous l'explique lui-même : « Depuis 2010, je voyage à travers toute l'Europe pour partager mes connaissances avec des confrères et des clients, dans des écoles et de grandes boulangeries. Je ne parle pas forcément de moi, mais je suis convaincu que les écoles de formation professionnelle ont raison de faire intervenir des experts de diverses disciplines pour qu'ils dispensent des cours et des ateliers. Personnellement, c'est lorsque je rends visite aux clients, notamment à l'étranger, que j'apprends le plus. Comment les professionnels du secteur dans cette région particulière travaillent-ils ? Quelles sont les traditions, les saveurs, les différences culturelles ? J'ai cependant remarqué qu'un ingrédient en particulier se trouve dans tous les pays : la PASSION. »

« Toutes les fêtes commencent dans la boulangerie. »





# 100 ans de succès

Chez Debic, nous sommes fiers de nos 100 ans d'existence. Et nous sommes d'autant plus heureux de voir des sociétés jouir de cette même longévité. Nous vous présentons ci-dessous une sélection d'établissements centenaires et parfois même plus anciens.



## Maison Ladurée, France

En 1862, Louis Ernest Ladurée ouvre une boulangerie à Paris. Il a la chance d'avoir une épouse particulièrement visionnaire : Jeanne Souchard a la brillante idée d'associer la pâtisserie à la culture parisienne du café. Voilà ! L'un des premiers salons de thé venait de voir le jour. Néanmoins, la maison Ladurée est davantage connue pour ses macarons. Le biscuit lui-même existe depuis longtemps, mais c'est Pierre Desfontaines, un cousin du fondateur qui a l'idée d'en rassembler deux et de les garnir. La suite, on la connaît...



## Pâtisserie Cova, Italie

La « pasticceria » Cova, fondée en 1817 par Antonio Cova, soldat de l'armée de Napoléon, connaît encore un grand succès à ce jour. Son secret ? Le mariage de la tradition et de l'innovation, qui a attiré des célébrités comme Giuseppe Verdi et Ernest Hemingway. Depuis, des établissements ont ouvert en Italie, en Chine, à Monte-Carlo et à Dubaï. Le nom Cova est devenu une véritable marque.



## Boulangerie Holtkamp, Pays-Bas

En 1969, Cees et Petra Holtkamp reprennent une boulangerie ayant vu le jour en 1886. Le nom de leur établissement est peut-être nouveau, mais la boulangerie elle-même ne l'est pas. L'intérieur datant de 1928 est une création du célèbre architecte Piet Kramer de l'école d'Amsterdam, connu notamment pour le Bijenkorf à La Haye. L'aspect le plus charmant de la boulangerie reste son assortiment de produits qui met un savoir-faire artisanal à l'honneur.



## Pâtisserie Wittamer, Belgique

La pâtisserie Wittamer est peut-être la pâtisserie la plus connue de Belgique. Elle est créée en 1910 par Henri Wittamer, sur la place du Grand Sablon à Bruxelles. Au début des années 1980, ce sont Paul et Myriam Wittamer qui prennent les commandes et la 4e génération de la famille est désormais à la tête de la pâtisserie. La maison possède maintenant plusieurs établissements et Paul Wittamer est particulièrement connu en Asie. Ce n'est pas pour rien que la famille royale belge fait appel à eux pour leurs célébrations !



## Boulangerie Merzenich, Allemagne

Bernhard Merzenich fonde une boulangerie à Cologne en 1896, mais c'est certainement son petit-fils, Fritz Merzenich, qui est responsable de tout ce succès en intégrant des méthodes traditionnelles au service exceptionnel de la maison. Avec des dizaines d'établissements, la boulangerie est désormais une société de grande ampleur et son pain fait toujours sa renommée. Chose remarquable : le pain est toujours fait à la main selon la recette traditionnelle.



## Pâtisserie Escribà, Espagne

C'est dans un magnifique bâtiment Art nouveau situé sur la Rambla de les Flors à Barcelone que se trouve la pâtisserie Escribà. Cette pâtisserie est créée en 1906 par Mateu Serra i Capell. Aujourd'hui, la 4e génération de la famille est aux commandes de l'établissement, avec Christian Escribà. Ce dernier est encore plus connu que son père Antoni Escribà, le « Mozart du chocolat », qui a remporté pas moins de 24 médailles d'or au cours de sa carrière.



## Pâtisserie Huize van Wely, Pays-Bas

Nous trichons un peu ici. En effet, la pâtisserie Huize van Wely a ouvert à Noordwijk en 1922. Cependant, le savoir-faire et les produits de qualité que l'on y trouve justifient que l'on cite son nom dans cette liste. La pâtisserie est une escale pour de nombreux chefs pâtissiers célèbres : le chef pâtissier de la famille royale Jeroen Goossens, le maître pâtissier Rudolph van Veen et le gagnant du Dutch Pastry Award, Robin Hoedjes, pour ne nommer qu'eux.



Création de Pascal Molines

# La goutte de crème

PASCAL MOLINÈS  
L'ATELIER SUCRÉ DE PASCAL  
ANNEYRON, FRANCE

## POUR 8 PETITS GÂTEAUX EN FORME DE GOUTTE

### Biscuit à la crème

60 g de Beurre extra-fin  
Incorporation Debic  
370 g de Crème 35% M.G. Tenue &  
Foisonnement Debic  
1 g de sel  
140 g de jaune d'œuf  
70 g de sucre semoule (1)  
75 g de farine  
180 g de blanc d'œuf  
65 g de sucre semoule (2)

### Caramel au beurre salé

165 g de Crème 35% M.G. Tenue &  
Foisonnement Debic  
1 gousse de vanille  
75 g de sucre semoule  
25 g d'eau  
15 g de glucose cristal  
40 g de jaune d'œuf  
1 g de sel  
14 g de masse gélatine

### Crumble vanille

30 g de Beurre extra-fin  
Incorporation Debic  
30 g de sucre cassonade  
30 g poudre d'amande  
1/2 gousse de vanille  
30 g de farine  
15 g de chocolat blanc

### Crèmeux onctueuse à la vanille

150 g de Crème 35% M.G. Tenue &  
Foisonnement Debic  
100 g de lait  
2 gousse de vanille  
75 g de jaune d'œuf  
100 g de sucre semoule  
62 g de masse gélatine  
390 g de Crème 35% M.G. Tenue &  
Foisonnement Debic montée

### Coulis de framboise

125 g de pulpe de framboise  
20 g de sucre semoule  
14 g de masse gélatine  
135 g de sirop de glucose  
65 g de lait en poudre

### Glaçage blanc

15 g de féculle de pomme de terre  
90 g d'eau  
360 g de sucre semoule  
180 g de Crème 35% M.G. Tenue &  
Foisonnement Debic  
135 g de glucose cristal  
65 g de poudre de lait  
88 g de masse gélatine  
90 g de nappage neutre  
55 g d'huile de pépins de raisin

## RÉALISATION

### Biscuit à la crème

Faire fondre le beurre et ajouter la Crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic et le sel. Monter les jaunes avec le sucre (1). Monter les blancs avec le sucre (2). Incorporer tous les mélanges dans les blancs montés ainsi que la farine tamisée. Coucher sur tapis à rebord 40 x 60 cm et cuire à 160°C pendant 18 min.

### Caramel au beurre salé

Chauffer la crème avec la vanille grattée. Cuire le sucre, l'eau, le sel et le glucose au caramel blond. Décuire avec la crème vanillée chaude. Ajouter les jaunes et pocher à 85°C. Incorporer la gélatine et mixer. Couler en inserts.

### Crumble vanille

Mélanger tous les ingrédients, émietter sur plaque et cuire à 160 °C pendant 12 minutes. Sortir du four et mélanger à chaud avec le chocolat blanc et refroidir.

### Crèmeux onctueuse à la vanille

Chauffer la Crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic avec le lait et les gousses de vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre et cuire avec le mélange lait crème à 85°C. Ajouter la gélatine. Refroidir et incorporer la crème montée. Utiliser immédiatement.

### Coulis de framboise

Faire fondre le sucre dans un peu de pulpe de framboise chaude. Ajouter la gélatine puis le reste de pulpe. Mixer et utiliser.

### Glaçage blanc

Cuire à 103°C la féculle délayée avec l'eau froide puis le sucre, la Crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic, le glucose et la poudre de lait. Ajouter la gélatine puis le nappage et l'huile. Mixer et utiliser à 31°C.

## MONTAGE ET DRESSAGE

Réaliser un insert avec la crème caramel beurre salé et le coulis de framboise. Dresser la crème vanille dans les moules en forme de goutte et fermer par un biscuit à la crème et un peu de crumble vanille. Surgeler, démouler puis glacer avec le glaçage blanc et décorer avec le crumble. Poser sur un fond de pâte sablée.



ANABELLE LUCANTONIO

**POUR 15 GÂTEAUX INDIVIDUELS****Confit citron vert**

125 g de jus de citron vert  
15 g de sucre semoule  
4 g de pectine 325 NH

**Pain de Gênes**

200 g de pâte d'amande 50%  
90 g de sucre semoule  
190 g d'œufs  
65 g de farine  
2 g de poudre à Lever

**Croustillant amande, praliné et café**

20 g de farine  
20 g de sucre cassonade  
20 g de Beurre extra-fin  
Incorporation Debic  
30 g de poudre d'amande brute  
50 g de chocolat au lait  
60 g de praliné amande  
3 g de café soluble

**Crèmeux chocolat au lait**

370 g de Crème 35% M.G. Tenue &  
Foisonnement Debic  
40 g de jaune d'œuf  
260 g de chocolat au lait 42%  
25 g de masse gélatine

**Mousse Café blanc**

345 g de lait entier  
125 g de jaune d'œuf  
40 g de sucre semoule  
60 g de masse gélatine  
260 g de chocolat blanc  
120 g de grains de café  
1 gousse de vanille  
480 g de Crème 35% M.G. Tenue &  
Foisonnement Debic montée

**Glaçage café**

375 g de sucre semoule  
300 g d'eau (1)  
300 g de Crème 35% M.G. Tenue &  
Foisonnement Debic  
10 g d'extrait de café  
60 g d'eau (2)  
25 g de féculle de pomme de terre  
60 g de masse gélatine

Création de Anabelle Lucantonio

# Coffee Choc

## RÉALISATION

### Confit citron vert

Chauffer le jus de citron. À 40°C, ajouter le sucre semoule préalablement mélangé à la pectine 325 NH. Porter à ébullition avant de retirer du feu.

### Pain de Gênes

Mixer au Robot Coupe la pâte d'amande, le sucre semoule et les œufs. Faire monter la préparation dans une cuve de batteur à l'aide d'un fouet.

Une fois le mélange tempéré, sortir du batteur et incorporer délicatement à l'aide d'une maryse les poudres préalablement tamisées. Pocher le confit citron vert en diagonale sur le biscuit. Couler dans un cadre 40 x 30 cm puis cuire à 160°C pendant 15 à 20 minutes selon l'épaisseur. Détailler des disques de 4 cm de diamètre.

### Croustillant amande, praliné et café

Sabler le Beurre extra-fin Incorporation Debic et la cassonade dans une cuve de batteur équipé d'une feuille. Ajouter la poudre d'amande, la farine et le sel fin. Débarrasser sur plaque et cuire 15 à 20 minutes dans un four ventilé à 160°C. Mettre le crumble d'amande à la sortie du four dans une cuve de batteur équipé d'une feuille avec le chocolat au lait, le café soluble et le praliné amande. Étaler la préparation entre 2 feuilles de papier sulfurisé puis réserver au froid négatif. Une fois refroidi, détailler des disques de 5,5 cm de diamètre.

### Crèmeux chocolat au lait

Cuire la Crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic avec les jaunes d'œuf à 85°C. Verser sur le chocolat au lait et la gélatine puis mixer.

Couler au ¼ dans le moule à insert puis refermer avec le biscuit pain de Gênes. Mettre au froid négatif.

### Mousse Café blanc

Chauffer le lait avec les grains de café torréfiés et la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser infuser 4 heures. Chinoiser et mettre de nouveau à chauffer dans une casserole. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule et réaliser une anglaise (cuisson à 85°C). Verser sur le chocolat blanc. Incorporer la gélatine et faire refroidir à 25°C. Incorporer la Crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic montée. Pocher la mousse dans le moule silicone, disposer l'insert crémeux chocolat au lait, remettre de la mousse puis fermer avec le disque de croustillant amande, praliné et café. Réserver au froid négatif

### Glaçage café

Faire chauffer le sucre, l'eau (1) et la Crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic dans une casserole. Dissoudre la féculle dans l'eau (2) avec l'extrait de café puis remettre le tout dans la casserole. Bien mélanger et donner une bonne ébullition avant d'incorporer la gélatine. Mixer et réserver au froid positif.

## MONTAGE ET DRESSAGE

Pocher la mousse dans le moule silicone, disposer l'insert crémeux chocolat au lait + pain de Gênes, remettre de la mousse puis fermer avec le disque de croustillant amande, praliné et café. Réserver au froid négatif.

Une fois refroidis, glacer avec le glaçage café et décorer avec la crème montée et des décors chocolat.



DANIEL ÁLVAREZ  
DALUA  
ELCHE, ESPAGNE

création de daniel álvarez

# Paris-Brest

## POUR 4 GÂTEAUX

### Pâte à Choux

500	g	d'eau
500	g	de lait
16	g	de sel
18	g	de sucre
450	g	de Beurre extra-fin Incorporation Debic
550	g	de farine
725	g	d'œufs

### Crème Mousseline

200	g	de sucre
75	g	d'eau
3		jaunes d'œufs
3		œufs
250	g	de Beurre extra-fin Incorporation Debic
80	g	de praliné noisette
100	g	de crème pâtissière

### Pailleté Feuilletine

360	g	de praliné noisette
180	g	de chocolat au lait
70	g	de Beurre extra-fin Incorporation Debic
110	g	de pailleté feuilletine

## RÉALISATION

### Pâte à Choux

Porter à ébullition l'eau avec le lait, le sucre, le sel et le Beurre extra-fin Incorporation Debic. Ajouter la farine tamisée. Bien remuer jusqu'à ce que la pâte se détache facilement des parois de la casserole. Transférer le mélange dans un batteur équipé de la feuille. Ajoutez les œufs un par un. Avec une douille lisse, pocher des cercles sur un tapis de cuisson Silpat. Cuire à 200°C pendant 10 minutes. Réduire la température à 160°C, ouvrir la porte du four et cuire jusqu'à obtention d'une coloration dorée.

### Crème Mousseline

Faire bouillir l'eau et le sucre à 121°C. Fouetter les jaunes avec les œufs jusqu'à obtenir une consistance mousseuse et ajouter graduellement le sirop. Laissez refroidir. Fouettez le Beurre extra-fin Incorporation Debic jusqu'à obtenir une consistance légère et incorporer doucement le mélange d'œufs. Ajouter le praliné à 26°C puis la crème pâtissière.

### Pailleté Feuilletine

Faire fondre le Beurre extra-fin Incorporation Debic avec le chocolat fondu. Mélanger avec le praliné noisette et ajouter le pailleté feuilletine.

## MONTAGE ET DRESSAGE

Couper les anneaux de choux en deux et étaler le pailleté feuilletine praliné sur le fond. Avec une douille cannelée, pocher la crème mousseline sur le pailleté feuilletine. Fermer les choux. Décorer.



JE VOULAISS VRAIMENT LE TITRE,

J'AVAIS donc BESOIN DE LA

# MEILLEURE CRÈME QUI SOIT

*Pascal Molines*

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE

ET CHAMPION DU MONDE DE PÂTISSERIE

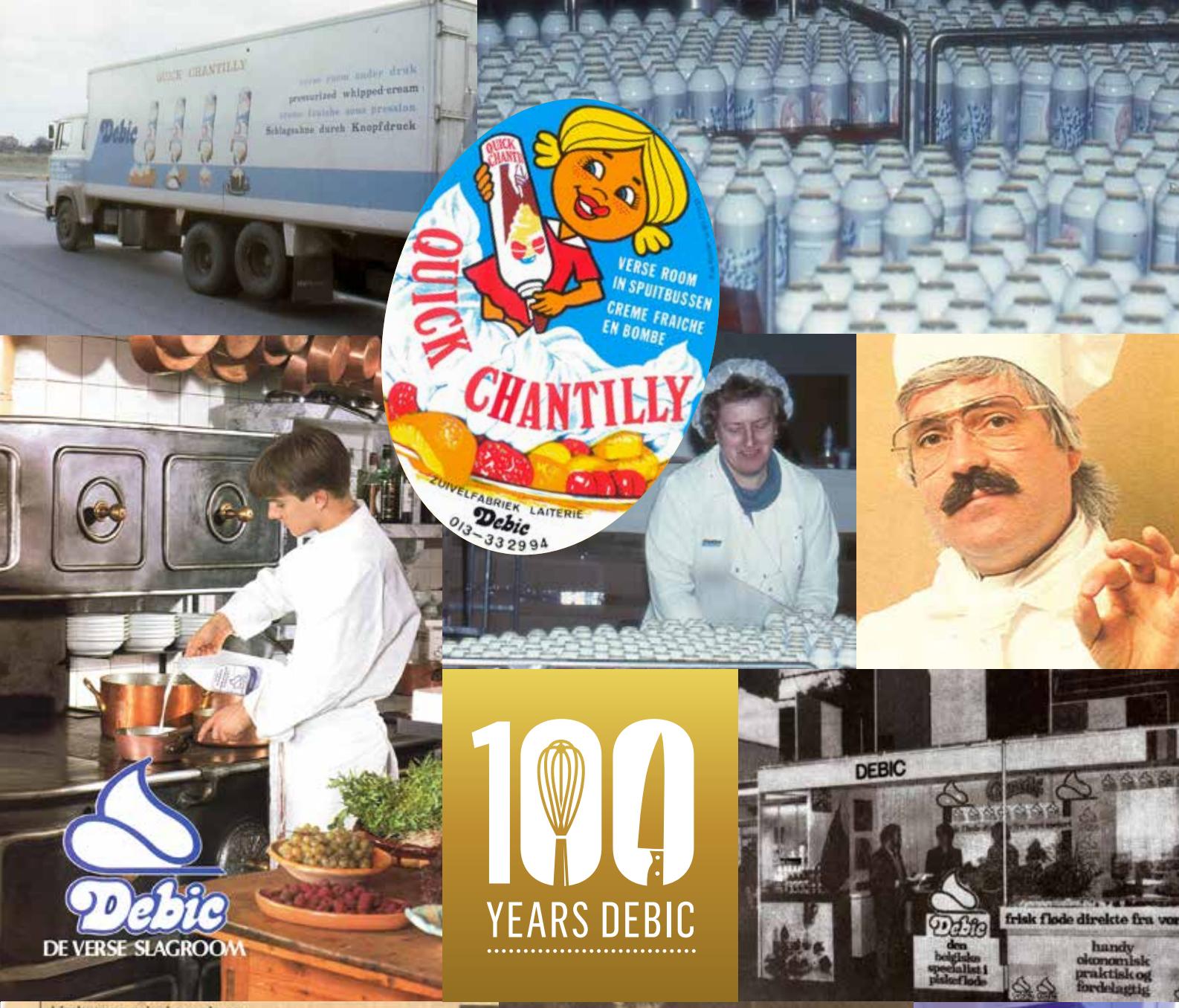


Dans le monde des pâtissiers, les plus hautes distinctions sont les titres de Meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde de la Pâtisserie. Pascal Molines a remporté ces deux titres ! Son arme secrète ? La crème 35% M.G. Tenue & Foisonnement Debic. C'est le produit parfait, spécialement développé pour les créations de pâtisserie et réputée pour son excellente performance de tenue et sa fermeté. Forte de 100 ans d'expérience, Debic propose la crème parfaite pour les pâtissiers.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur [Debic.fr](http://Debic.fr).

**Debic. Fait pour les mains de pros.**





Limburgse zuivel aan de eer:

**de Europese  
slagroom-specialist  
uit Meldert-Lummen  
bekroond met  
Oscar voor  
de export**



#### RÉVERIES DE FRAMBOISES

Mettre dans chaque verre  
1/3 de lait, deux cuillers  
à soupe de sirop de framboise,  
2 doigts de whisky,  
1 doigt de jus de citron.  
Bien mélanger et garnir  
d'une grande portion  
de DEBIC.

**IRISH-COFFEE**  
1/3 de « Irish-Whisky »  
et 1/3 de café chaud  
et... la crème fraîche  
DEBIC.



## **Meldertse room veroverde Europa**

Na de grote linie tussen de Limburgse mijlsteijnen bleven er slechts een handje private leerpunten over. Met name, Sint-Willebrordus van Lokeren, die na de ingreep een groot aantal andere stempels kreeg, maar nog twee punten, Sint-Willebrordus en St. Hubertus. Tegenwoordig zijn er niet veel meer van de oorspronkelijke mijlsteijnen te vinden, maar dat moet heel veel! Het lukt het pasde trouw en voorzichtig te bewaren.

St.-Hubertusmelkerij  
produceert meer dan  
20 miljoen  
sputbussen dagverse  
slagroom!



**La Chantilly  
couronne  
votre travail.**

**Quick  
crème  
*Debie***



**La Crème Fraîche  
à la portée de tous...**

