

!D SPECIAL

INSPIRATIEMAGAZINE
VOOR IJSBEREIDERS

80 pagina's
boordevol
inspiratie

ijis!



COLOFON

ID Special Magazine is een uitgave van
FrieslandCampina Foodservice
Grote Baan 34
3560 Lummen
Tel.: 013 510 502
E-mail: info.be@debic.com
Website: www.debic.com

Redactie: Ellen Aspeslagh, Dennis Janssens,
Arco Kruik, Sofie Vanderhasselt, Bettina
Vanderstraeten, Bruno Van Vaerenbergh

Recepten: Pascal De Deyne, Carles Soler,
Christof Thorrez, Sofie Vanderhasselt

Fotografie: Shootby, Joris Luyten

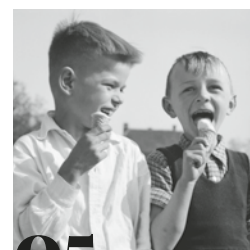
Concept, ontwerp en realisatie: Android

Copyright 2020: Niets uit deze publicatie mag
overgenomen of gekopieerd worden zonder
voorafgaande toestemming van de uitgever.

Disclaimer: U kunt aan de informatie in deze
uitgave geen rechten ontleen.



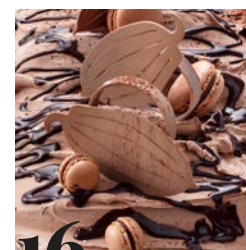
Inhoud



05

Een beknopte geschiedenis

Waar komt ijs eigenlijk vandaan?



16

Inspiratie voor schepijs

Creëer een fantastisch assortiment met deze recepten.



39

4 ijsbereiders over hun vak

Debic nodigde enkele toppers uit voor een gesprek over hun passie.



63

Originele ijstaarten

Haal het hele jaar door het maximum uit uw ijsassortiment.



24

Toppings & horentjes

Deze heerlijke extra's zijn niet meer weg te denken uit de ijswereld!



07

Koud kunstje

De geheimen van ijs onthuld!



31

Het assortiment van Debic

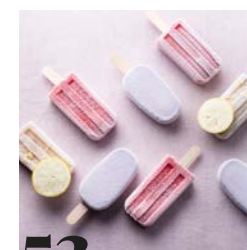
Uw garantie voor de lekkerste ijscreaties, dankzij de smaak van échte room en boter.



69

Verjaardagstaart 100 jaar Debic

Een heerlijke ijstaart, gecreëerd door Pascal De Deyne en Carles Soler.



53

Monoporties

De perfecte verwennerij voor die onweerstaanbare, kleine goesting.



77

Maak een succes van uw assortiment

Speel met kleuren, smaken en texturen voor een origineel aanbod.

ijs!

Beste ijsbereider,

Het geluid van de plaatselijke ijskar, daar zaten we als kind allemaal op te wachten tijdens de lange zomermaanden. En ook nu nog, zoveel jaar later, kan zo'n vrolijk deuntje ons hart sneller doen slaan. Want ijs is de ultieme verwennerij. Het recept voor instant geluk.

Belgen eten dan ook rond de 6 à 7 liter per jaar, dat is maar liefst zo'n 100 bollen per persoon. Daarmee behoren we tot de koplopers in Europa. Alleen de Scandinaven doen nog beter, met gemiddeld zo'n 8 à 9 liter per persoon. En de ijsmarkt blijft groeien, met nieuwe formules, verrassende smaken en originele serveermogelijkheden. Een mooie evolutie om meer omzet te scoren.

Om het verschil te maken met uw collega's, moet u natuurlijk kunnen vertrouwen op de allerbeste ingrediënten. Zoals room en boter van Debic. Producten van een onberispelijke kwaliteit, ontwikkeld voor en door professionals. Het resultaat van een eeuw knowhow en passie voor zuivel. In 2020 bestaat Debic namelijk 100 jaar, en dat willen we vieren, samen met u. En met lekker ijs!

Daarom ontwikkelden we deze !D special rond ijs. Meer dan 80 pagina's verfrissende inzichten, coole concepten en verrukkelijke recepten. Zo lieten we vier topmensen uit het vak aan het woord. Waarmee onderscheiden zij zich van hun collega's en hoe zien zij de toekomst van ijs? We nemen u ook op wereldreis om internationale ijsspecialiteiten te ontdekken, en we geven u tips & tricks om het lekkerste schepijs, de hipste kleine verwennerijen, en de meest spectaculaire ijstaarten te bereiden. Natuurlijk krijgt u er ook heel wat inspiratie bovenop. Kortom, een editie om niet te missen!

Veel leesplezier!

Arco Kruik, Culinaire Adviseur IJs Debic



Maar eerst ...

een beknopte geschiedenis

Dagelijks smullen duizenden mensen van een ijsje. Maar de uitvinder van deze creatie zal u niet snel vinden in de geschiedenisboeken. Hoe ijs dan ontstond? In de oudheid experimenteerden heel wat verschillende bevolkingsgroepen met desserts op basis van bevroren water. In het oude Rome, bijvoorbeeld, genoten mensen al van een eerste versie van sorbet. Daarvoor mengden ze vruchtensap en -pulp met brokken sneeuw.

Maar waar komt ons traditionele ijs dan vandaan? Heel wat bronnen noemen Marco Polo als de persoon die de formule in de 13de eeuw naar Italië bracht, na een van zijn reizen doorheen Azië. De eerste toepassing van het recept (vloeistof mengen met zout zodat het snel afkoelt) vinden we echter pas in de 16de eeuw terug. En het stuurde meteen een schokgolf doorheen de Italiaanse culinaire wereld, want vanaf dat moment kon elke kok heel eenvoudig verschillende ingrediënten laten bevriezen.

“Al in de oudheid experimenteerde men met ijs op basis van bevroren water.”

Al snel werden producten als eieren, room en melk aan het recept toegevoegd. Zo kwam het bekende roomijs stilaan tot stand. De man die het vaakst naar voren wordt geschoven als de persoon die 'gelato' populair maakte, is de Siciliaan Francesco Procopio. Hij opende in Parijs zelfs zijn eigen salon: Le Café Procope, de plek waar onder meer Voltaire van zijn creaties proefde.

Vanuit Italië verspreidde het recept zich over heel Europa en later ook Amerika, vooral door Italiaanse immigranten. Maar ijs was ontzettend duur omdat het moeilijk koel te houden was. Daarom bleef het een lekkernij voor de rijken. Tijdens de industriële revolutie won ijs dan weer sterk aan populariteit, dankzij de nieuwe mogelijkheden om het te bewaren. Zo werd ijs betaalbaar voor iedereen en de succesvolle, frisse lekkernij die het vandaag de dag nog steeds is.



A close-up photograph of a hand using a silver ice cream scoop to lift a portion of light-colored ice cream from a metal tray. The ice cream is topped with small green and yellow garnishes. Another hand is visible at the bottom right, holding the tray. The background is a solid light green color.

Koud kunstje

De geheimen van ijs onthuld

Een must tijdens de zomer en een verwennerij tijdens de rest van het jaar: ijs smaakt altijd. Het is dan ook één van de favoriete desserts van de Belgen. Met slechts een paar ingrediënten – vloeistof, vet en suiker – lijkt het bovendien één van de gemakkelijkste bereidingen die er is. Maar niets is minder waar, want achter deze coole façade gaat een complexe wereld van smaken en verhoudingen schuil. Ijsbereiding is dus een vak apart. Op de volgende pagina's gaan we dieper in op de kunst van het ijs bereiden, we doen de hipste trends voor u uit de doeken en maken een reis rond de wereld voor het lekkerste ijs uit verschillende landen. En met enkele eenvoudige recepten creëert u een smakelijk aanbod voor uw zaak.



Raak wijs uit ijs

Roomijs, melkijs, gelato, sorbet ... elk type ijs heeft zijn eigen kenmerkende samenstelling, die zelfs wettelijk is vastgelegd. Roomijs en melkijs bestaan hoofdzakelijk uit melkvet, vetvrije melkdroge stof en suikers. Het aanwezige vet moet melkvet zijn, want als er plantaardig vet gebruikt is, dan mag u de namen roomijs en melkijs niet gebruiken.

DE VOLGENDE PERCENTAGES KAN U GEBRUIKEN ALS BASIS OM AAN DE SLAG TE GAAN:

58 – 65%	water
35 – 42%	droge stof
5 – 16%	vetten
7 – 11%	vetvrije melkdroge stof
12 – 16%	suikers (inclusief melksuikers)
0,2 – 0,5%	stabilisatoren/emulgatoren
0 – 7%	eigeeel

Roomijs bevat het hoogste gehalte melkvet, volgens de Belgische Warenwet vastgelegd op minimaal 8%. Dat melkvet kan komen van room en melk, maar ook van boter of boterconcentraat. Het gewicht van ijs moet minimaal 450 g per liter zijn. Ongeveer de helft van het volume is lucht die er is ingeklopt, de zogenaamde overrun.

Een ijstype dat steeds populairder wordt, is gelato, de van oorsprong Italiaanse variant van ons roomijs. Het wordt bereid met meer melk, zonder eieren en minder – of vaak zelfs geen – room. Gelato wordt bovendien trager afgedraaid zodat er minder lucht in komt. Dat zorgt voor een romiger mondgevoel en een meer uitgesproken smaak. Gelato wordt geconsumeerd aan -9 °C, terwijl dat bij roomijs aan -14 °C gebeurt.

Naast ijs op basis van zuivel is er natuurlijk ook ijs op basis van water, zoals sorbet en waterijs. Waterijs is samengesteld uit drinkwater en suikers, bij sorbet worden daar nog fruit, alcohol of zelfs groenten aan toegevoegd.

Recepturen berekenen

Eigenlijk is ijs dus wel een complex product. Zowel bij de bereiding, verwerking als bewaring zijn er kritische punten waarmee rekening moet worden gehouden, zoals het smeltgedrag, de viscositeit en de textuur. Lekker ijs is glad en smeuïg, met heel fijne ijskristallen die nauwelijks te voelen zijn. Voor de perfecte smaakervaring moet het ijs ook geleidelijk aan in de mond smelten, zodat de smaken optimaal vrijkomen.

Elk ijsrecept is een uitgekende balans van percentages om het beste mondgevoel, smeltgedrag en smaak te verkrijgen. Voor u uw ijsrecept samenstelt, bepaalt u dus eerst welk type ijs u wilt maken. Verzamel dan alle gegevens van de grondstoffen – te vinden op de technische fiches – en maak een uitsplitsing van de percentages melkvetstof (room versus melk). Bereken daarna het percentage vetvrije melkdroge stof en nadien dat van de suikers. Als u alle percentages heeft, kunt u uw receptuur samenstellen. Best wel wat werk, maar eens u de basisformules in de vingers heeft, kunt u eindeloos experimenteren en creëren.

Voegt u een bepaald smaakingsrediënt toe, zoals noten, of vervangt u een ingrediënt door een ander? Dan veranderen de verhoudingen en moet de receptuur uiteraard aangepast worden. Die constante zoektocht naar het perfecte recept maakt ijsbereiding een bijzonder boeiend proces. Eentje dat nooit afgelopen is, omdat zowel ingrediënten als de wensen van de consumenten continu blijven evolueren.



Italië Granita

IJSJES ROND DE WERELD

Zeg nooit zomaar 'sorbet' of 'waterijs' tegen een Siciliaanse granita. Deze ijsspecialiteit wordt zonder lucht bereid en heeft veel grovere kristallen. Granita is te verkrijgen op elke straathoek in Sicilië, meestal in typische smaken als amandel, pistache en koffie. Het wordt vaak als ontbijt geserveerd, samen met een speciaal type brioche, herkenbaar aan het kleine 'hoedje' of 'tuppo'.





Turkije Dondurma

IJSJES ROND
DE WERELD

Wie Turkije bezoekt, komt gegarandeerd in contact met de dondurma-verkopers, die het typische 'rekbare' ijs verkopen. Het serveren gebeurt met een lange, metalen spatel en is een belevenis op zich. Dondurma krijgt zijn speciale structuur door het gebruik van salep (meel afkomstig van orchideeën) en mastiek (hars van de mastiekboom). Het wordt gemaakt in verschillende smaken en is heerlijk bij traditionele Turkse gebakjes als baklava.



Hips en hypes

Net als elk ander gerecht is ijs onderhevig aan trends. Wat verlangen klanten vandaag de dag? En waarmee kunt u het verschil maken tegenover uw collega's?

Minder vet en minder suiker

Consumenten gaan steeds bewuster om met hun voeding en gezondheid. De vraag naar suiker- en vetvrije producten stijgt dan ook gestaag. Bij ijsbereiding zorgt dat wel voor een uitdaging, want zowel vet als suiker zijn essentiële ingrediënten voor een lekker ijsje. Vet (hoofdzakelijk melkvet) zorgt niet alleen voor een romig mondgevoel en volle smaak, maar ook voor voldoende stabiliteit en structuur in een ijsmix. Wilt u herkristallisatie tijdens de bewaring beperken, dan speelt het percentage melkvet ook een belangrijke rol. Toch is het mogelijk om melkvetpercentages te verlagen en gedeeltelijk op te vangen met toevoeging van stabilisatoren en inuline. De vuistregel? Proberen en proeven!

Ook suiker beïnvloedt de structuur van ijs. Het heeft niet alleen effect op de zoetkracht, maar ook het vriespunt, die wordt uitgedrukt in PAC-waarden. Hoe hoger de PAC, hoe lager het vriespunt. De PAC's van alle suikers worden berekend in verhouding tot die van sacharose (kristalsuiker). Omdat sacharose makkelijk tot kristalvorming kan leiden, wordt er vaak gebruikgemaakt van andere suikers.

Zoethoudertjes

Wilt u traditionele suikers als sacharose vermijden in uw ijscreaties? Laat ze dus niet weg, maar kies voor alternatieve suikers. Hieronder vindt u een overzicht, inclusief de eigenschappen waarmee u rekening moet houden. **Op pagina 23 vindt u ook een recept voor suikervrij karamelijs.**

Dextrose (PAC: 1,9 – POD: 0,8)

Ook wel bekend als druivensuiker. Deze suiker geeft een gladde structuur en viscositeit aan uw creatie en verhoogt het gehalte droge stof zonder extreme zoetheid toe te voegen. Let op: een hoge dosering kan een overdreven zoetheid geven.

Fructose (PAC: 1,9 – POD: 1,7)

Een enkelvoudige suiker gewonnen uit fruit. Smaakt relatief zoet en heeft dezelfde vriespuntverlagende werking als dextrose. Het wordt enkel gebruikt bij het bereiden van suikerarm ijs.

Invertsuiker (PAC: 1,9 – POD: 1,3)

Geschikt voor ijsbereidingen met chocolade, hazelnoten, pistache ... Deze suiker bevat slechts 75% droge stoffen en heeft een hoge vriespuntverlagende werking en relatieve zoetkracht.

Honing (PAC: 1,5 – POD: 0,8)

De meest natuurlijke invertsuiker die er bestaat, en de enige van dierlijke oorsprong. Het heeft dezelfde eigenschappen als invertsuiker. Honing kan tot wel 10 keer zijn eigen gewicht in water absorberen, wat kan leiden tot droog of zanderig ijs.

Glucose (PAC: 0,8 – POD: 0,3)

Heeft dezelfde eigenschappen als dextrose. Beschikbaar als stroop en in poedervorm.

Trehalose (PAC: 0,9 – POD: 0,5)

Een Japanse, plantaardige suiker. Ideaal voor hartige en minder zoete ijsbereidingen. Goed oplosbaar in water, heeft een lage zoetkracht en een vriespuntverlagende werking die vergelijkbaar is met sacharose.

Maltodextrine (PAC: 0,2 – POD: 0,1)

Zorgt voor binding en is ontzettend handig bij de bereiding van likeurijs dankzij de lage zoetkracht en vriespuntverlagende werking.

Lactose (PAC: 0,9 – POD: 0,5)

Dit type suiker is, zoals de naam doet vermoeden, vooral terug te vinden in melk. Zuivere lactose heeft een lage zoetkracht en vriespuntverlagende werking, maar zorgt voor hardere kristallen. Daarom staat het ook bekend als 'zandsuiker'.

PAC = Vriespuntverlagende factor: schepbaarheid en consistentie (Sacharose = PAC: 1)

POD = Relatieve zoetkracht: zoetheid en aroma-overdracht (Sacharose = POD: 1)



India Kulfi

IJSJES ROND
DE WERELD



Ook de Indiërs hebben hun eigen ijsspecialiteit. Kulfi wordt gemaakt uit een dikke anglaise van melk, suiker, saffraan en kardemom, en traditioneel geserveerd op een stokje. Deze ijsssoort wordt niet geturbineerd waardoor de massa dikker is en trager smelt dan ons ijs. Kulfi bestaat in verschillende, vaak eerder kruidige en hartige smaken.



Extreem genieten

De complete tegenhanger van de eerste trend, maar net zo populair: 'over de top' ijsjes, afgewerkt met allerlei toppings, texturen en vullingen, zoals koekjeskrumels, snoepjes, honeycomb, verschillende smaken variegato ... Ook horentjes kunnen naar hartenlust gepimpt worden. **Op pagina 24 vindt u een aantal ideeën om uw ijsjes te presenteren.**

Lactosevrij en vegan

Niet alleen suiker en vet staan onder druk, ook zuivel is voor sommige mensen taboe. Omdat ze lactose-intolerant zijn, een koemelkallergie hebben, of bewust dierlijke producten vermijden (veganisme). Lactosevrij en vegan ijs worden dan ook steeds vaker gevraagd.

Terug naar vroeger

Vanille en aardbei tussen 2 wafeltjes: voor velen van ons is het een mooie jeugdherinnering. Deze klassieke ijs sandwich duikt tegenwoordig weer vaker op, samen met andere creaties die een nostalgische toets hebben en ons terugbrengen naar onze kindertijd. De raket, bijvoorbeeld, nog steeds de topper onder de ijslolly's, of schepijs met de smaak van ontbijtgranen.

On the go

Heel vaak is ijs een impulsaankoop en de 'goesting' kan op elk moment van de dag toeslaan. Kleine creaties die makkelijk kunnen worden meegenomen, zijn dan ook een waardevolle aanvulling van uw assortiment. Denk aan frisco's, ijs sandwiches, ijspralines en meeneemcoupes.





Japan Mochi en Kakigori

IJSJES ROND
DE WERELD

Schattig, klein en pastelkleurig: zo hebben de Japanners hun ijs graag. Ze zijn dan ook dol op mochi, ijsbolletjes die omhuld worden door een laagje zoete rijstcake en in één hap kunnen worden opgegeten. Qua smaken gaan de Japanners voor weinig suiker. Matcha en rode bonen zijn bijvoorbeeld heel populair. Een ander ijsdessert is kakigori, een bergje schaafijs dat op smaak wordt gebracht met siroop of gecondenseerde melk.



Hartig ijs

Ook een stijger: hartig ijs. Minder populair bij de standaard consument, maar wel binnen de gastronomische wereld. Zo is hartig ijs ideaal om een hartig gerecht te verrijken en een mooi contrast te bieden tussen warm en koud.

Qua smaken kunt u heel breed gaan, de smaak van spek, foie gras of ansjovis, bijvoorbeeld, of kazen als gorgonzola en parmezaan. Ook smaakmakers als mierikswortel en wasabi zijn ideaal, zeker

in combinatie met gerookte zalm. Maar ook allerlei groenten en kruiden werken goed, zoals komkommer, basilicum, rode peper, oregano ...

Omdat de meeste hartige ingrediënten minder goed matchen met suiker, dient u uiteraard het recept aan te passen. Wanneer u aan restaurants kunt leveren, is hartig ijs een mooie manier om omzet te draaien tijdens regenachtige periodes.



Voor volwassenen

Smurfenijs, eenhoornijs en bubbelgumijs scoren misschien wel fantastisch bij kinderen, ook volwassen komen aan hun trekken met tal van nieuwe smaken, speciaal voor hen. Zo is ijs geïnfuseerd met alcohol een grote trend. En dan gaat het niet alleen om de klassieke rum met rozijnen, maar ook om ijs met bijzondere whiskeys, of sorbets die net als een bevroren cocktail smaken.

Aangezien alcohol het vriespunt aanzienlijk verlaagt, is het wel opletten geblazen. Vloeibare stikstof is een goede manier om een ijsje met een 'tik' te maken. Alcoholijs kan maximaal 1 tot 3 dagen bewaard worden. Om de binding te verbeteren, werkt u best met maltodextrine en inuline. Voor de geheelonthouders zijn er dan weer tal van mogelijkheden om ijs te infuseren met speciale soorten thee en koffie.



Duitsland Spaghettieis

IJSJES ROND
DE WERELD

Een ijsje dat eruitziet als een hartig gerecht? Het bestaat! Spaghettieis, een ijscreatie die lijkt op een bord spaghetti, werd in 1960 in Mannheim (Duitsland) uitgevonden door Dario Fontanella. Om dit gerecht te creëren, wordt vanille-ijs door een Spätzle-pers gehaald, zodat er lange draden ontstaan. Daarna wordt het bord verder afgewerkt met aardbeiensaus en geschaafde witte chocolade.



INSPIRATIE VOOR EEN HEERLIJK IJSASSORTIMENT

Basisrecept

Bereiding

Meng het bindmiddel met 10x zijn gewicht in suiker. Verwarm de volle melk en het melkpoeder samen tot 25 °C. Meng de suikers en de Debic Room 35% onder de melk. Voeg nu het bindmiddel toe. Pasteuriseer het mengsel op 85 °C en laat nadien zo snel mogelijk afkoelen tot 4 °C. Laat het mengsel rijpen op 4 °C gedurende 4 à 12 uur. Turbineer het ijs en breng over in de shockvriezer.



BASISMIX									
Ingrediënten	g	%	% suiker	% vet	% VVMB	% TDS	% water	% lactose	RZK
Bindmiddel	4,58	0,46%	0,00	0,00	0,00	4,58	0,00	0,00	0,00
Volle melk (3,5% MV)	673,20	67,32%	0,00	23,56	57,22	80,78	592,42	33,66	5,39
Mager melkpoeder	33,33	3,33%	0,00	0,30	31,70	32,00	1,33	17,33	2,77
Sacharose	137,25	13,73%	137,25	0,00	0,00	137,25	0,00	0,00	137,25
Dextrose	14,38	1,44%	13,23	0,00	0,00	13,23	1,15	0,00	9,26
Glucosepoeder DE 38	32,68	3,27%	31,37	0,00	0,00	31,37	1,31	0,00	7,53
Debic Room 35%	104,58	10,46%	0,00	36,60	6,12	42,72	61,86	4,18	0,67
TOTAAL	1.000,00		181,85	60,46	95,04	41,93	658,07	55,17	162,87
TOTAAL %	100,00%		18,19%	6,05%	9,50%	34,19%	65,81%	5,52%	16,29%
Te respecteren parameters		%	14%-24%	3%-10%	7%-12%	32%-42%	58%-68%		

Samenstelling ingrediënten	% suiker	% vet	% VVMB	% TDS	% water	% lactose	RZK
Bindmiddel	0,00	0,00	0,00	100,00	0,00	0,00	0,00
Volle melk	0,00	3,50	8,50	12,00	88,00	5,00	0,16
Mager melkpoeder	0,00	0,90	95,10	96,00	4,00	52,00	0,16
Sacharose	100,00	0,00	0,00	100,00	0,00	0,00	1,00
Dextrose	92,00	0,00	0,00	92,00	8,00	0,00	0,70
Glucosepoeder DE 38	96,00	0,00	0,00	96,00	4,00	0,00	0,24
Room	0,00	35,00	5,85	40,85	59,15	4,00	0,16

VVMB% = vetvrije vaste melkbestanddelen | TDS% = totale droge stof | RKZ% = relatieve zoetkracht

Op basis van
Debic Room 35%

Ingrediënten

3141 g	water
540 g	mager melkpoeder
12 g	fructose
324 g	glucosepoeder
300 g	eigeel
12 g	vanillepoeder
990 g	sacharose
33 g	stabilisator (Cremodan)
360 g	Debic Room 35%
300 g	Debic Melkerijboter Constant

Bereiding

Verwarm het water, samen met het melkpoeder, de fructose, de glucose, het eigeel en het vanillepoeder. Voeg op 40 °C de sacharose, de stabilisator, de Debic Room 35% en de Debic Melkerijboter Constant toe aan het mengsel. Pasteuriseer het ijs. Koel af tot 4 °C en laat dan minstens 8 uur rijpen. Turbineer en laat uitharden in de shockvriezer.

Op basis van
Debic Cake Gold

Ingrediënten

1080 g	water
190 g	mager melkpoeder
98 g	dextrose
100 g	eigeel
6 g	vanillepoeder
300 g	sacharose
12 g	stabilisator (Cremodan)
220 g	Debic Cake Gold

Bereiding

Verwarm het water, samen met het melkpoeder, de dextrose, het eigeel en het vanillepoeder. Voeg bij 40 °C de sacharose, de stabilisator en de Debic Cake Gold toe. Pasteuriseer en laat afkoelen. Laat rijpen op 4 °C gedurende minstens 8 uur. Turbineer en laat uitharden in de shockvriezer.

Vanille-ijs

Een creatie van Carles Soler



Garnituur

chocoladedecoraties
vanillestokjes
bloemblaadjes

Afwerking

Werk het vanille-ijs af met chocoladedecoraties, vanillestokjes en bloemblaadjes.

Pistache-ijs

Een creatie van Pascal De Deyne

Op basis van
Debic Room 35%

Ingrediënten

16 g	bindmiddel
160 g	suiker
2356 g	volle melk
117 g	mager melkpoeder
480 g	sacharose
50 g	dextrose
114 g	geatomiseerde glucose DE 38
366 g	Debic Room 35%
280 g	pistachepasta 100%
2 g	fleur de sel
32 g	dextrose
300 g	gebroken geroosterde pistachenoten

Bereiding

Meng het bindmiddel met de suiker. Verwarm de volle melk en het melkpoeder samen tot 25 °C. Meng de overige suikers en de Debic Room 35% onder de melk. Voeg nu het bindmiddel toe. Pasteuriseer het mengsel op 85 °C en laat het nadien zo snel mogelijk afkoelen tot 4 °C. Laat het mengsel rijpen op 4 °C gedurende 4 à 12 uur. Mix de basis en de overige ingrediënten (behalve de pistachenoten) samen tot een homogeen geheel. Turbineer het ijs en meng er nadien de gebroken pistachenoten onder. Plaats in de shockvriezer.

Garnituur

pistachebresilienne
chocoladedecoraties
koekjes

Afwerking

Werk het pistache-ijs af met bresilienne van pistache, chocoladedecoraties en koekjes.



Frambozen- kersensorbet

Een creatie van Pascal De Deyne

Ingrediënten

500 g	water
255 g	suiker
110 g	geatomiseerde glucose
30 g	dextrose
7 g	stabilisator (Cremodan sorbet)
700 g	frambozenpuree (10% gesuikerd)
300 g	kersenpuree (10% gesuikerd)

Garnituur

frambozen
koekjes
chocoladedecoraties
frambozenvariegato

Bereiding

Verwarm het water tot 85 °C, samen met de suiker, de glucose, de dextrose en de stabilisator. Giet de siroop op de fruitpurees. Mix alles gedurende 2 minuten en laat afkoelen. Bewaar in de koeling op 4 °C en laat rijpen gedurende 1 nacht. Turbineer de sorbet en plaats in de shockvriezer.

Afwerking

Werk de sorbet af met frambozen, koekjes, chocoladedecoraties en frambozenvariegato.





Chocolade-ijs

Een creatie van Carles Soler

Op basis van
Debic Cake Gold

Ingrediënten

564 g	water
80 g	mager melkpoeder
60 g	dextrose
90 g	sacharose
6 g	stabilisator (Cremodan)
50 g	Debic Cake Gold
150 g	donkere chocolade 70%

Garnituur

chocoladesaus
macarons
chocoladedecoraties

Bereiding

Verwarm het water, samen met het melkpoeder en de dextrose. Voeg op 40 °C de sacharose, de stabilisator en de Debic Cake Gold toe aan het geheel. Pasteuriseer en laat afkoelen. Meng op 50 °C de gesmolten chocolade onder het geheel. Koel af tot 4 °C en laat minstens 8 uur rijpen. Turbineer het ijs en laat uitharden in de shockvriezer.

Afwerking

Werk het chocolade-ijs af met chocoladesaus, macarons en chocoladedecoraties.

Vlierbloesemijs

Een creatie van Pascal De Deyne

Ingrediënten

Basismix

5 g	bindmiddel
50 g	suiker
673 g	volle melk
33 g	mager melkpoeder
137 g	sacharose
14 g	dextrose
32 g	gedroogde glucose
104 g	Debic Room 40%

Vlierbloesensorbet

500 g	vlierbloesemsiroop (30% Brix)
435 g	water
30 g	sacharose
20 g	dextrose
5 g	geatomiseerde glucose
5 g	stabilisator (Cremodan)
5 g	inuline

Garnituur

chocoladen citroenschijfjes
macarons
bloemblaadjes

Bereiding

Basismix

Meng het bindmiddel met de suiker. Verwarm de volle melk en het melkpoeder samen tot 25 °C. Meng de overige suikers en de Debic Room 40% onder de melk. Voeg nu het bindmiddel toe. Pasteuriseer het mengsel op 85 °C en koel het nadien zo snel mogelijk tot 4 °C. Laat het mengsel rijpen op 4 °C gedurende 4 à 12 uur.

Vlierbloesensorbet

Verwarm alle grondstoffen tot 85 °C. Koel nadien zo snel mogelijk tot 4 °C. Laat het mengsel rijpen op 4 °C. Weeg 2600 g basismix af en voeg er 1400 g vlierbloesensorbet aan toe. Mix gedurende 2 minuten. Turbineer het vlierbloesemijs en plaats daarna in de shockvriezer.

Afwerking

Werk het ijs af met enkele chocoladen citroenschijfjes, macarons en bloemblaadjes.



Op basis van
Debic Room 35%

Ingrediënten

453 g	water
80 g	mager melkpoeder
35 g	dextrose
35 g	eigeel
133 g	Debic Room 35%
138 g	sacharose
6 g	stabilisator (Cremodan)
75 g	donkere chocolade 70%
45 g	donkere chocolade 72%

Bereiding

Verwarm het water, samen met het melkpoeder, de dextrose en het eigeel. Voeg op 40 °C de Debic Room 35%, de sacharose en de stabilisator toe. Pasteuriseer en laat afkoelen. Meng op 50 °C de gesmolten chocolades onder het geheel. Koel af tot 4 °C en laat dan minstens 8 uur rijpen. Turbineer het ijs en laat uitharden in de shockvriezer.



Aardbeienijs

Een creatie van Carles Soler

Op basis van
Debic Room 35%

Ingrediënten

1941 g	volle melk
180 g	mager melkpoeder
660 g	glucosepoeder DE 38
300 g	Debic Room 35%
39 g	stabilisator (Cremodan)
780 g	sacharose
2100 g	verse aardbeien

Bereiding

Verwarm de melk, samen met het melkpoeder en de glucose. Voeg bij 40 °C de Debic Room 35%, de stabilisator en de sacharose toe. Pasteuriseer en laat afkoelen. Mix de aardbeien en meng ze onder de compositie. Laat rijpen op 4 °C gedurende minstens 8 uur. Turbineer en laat uitharden in de shockvriezer.

Op basis van
Debic Cake Gold

Ingrediënten

294 g	water
80 g	melkpoeder
100 g	glucosepoeder DE 38
50 g	Debic Cake Gold
6 g	stabilisator (Cremodan)
120 g	sacharose
350 g	verse aardbeien

Garnituur

macarons
pâte de fruits
aardbeien
meringuedopjes
bloempjes

Bereiding

Verwarm het water, samen met het melkpoeder en de glucose. Voeg bij 40 °C de Debic Cake Gold, de stabilisator en de sacharose toe. Pasteuriseer en laat afkoelen. Mix de verse aardbeien en meng ze onder de compositie. Laat rijpen op 4 °C gedurende minstens 8 uur. Turbineer en laat uitharden in de shockvriezer.

Afwerking

Werk het aardbeienijs af met macarons, pâte de fruits, aardbeien, meringuedopjes en bloempjes.

Suikervrij karamelijs

Een creatie van Pascal De Deyne

Op basis van
Debic Room 35%

Ingrediënten

366 g	Debic Room 35%
645 g	Zùsto
356 g	volle melk
117 g	mager melkpoeder
16 g	stabilisator (Cremodan)
3,5 g	fleur de sel

Garnituur

koekjes
suikervrije karamelsaus
meringuedopjes

Bereiding

Breng de helft van de Debic Room 35% aan de kook. Karamelliseer de Zùsto. Blus met de helft van de kokende room. Meng nu alle ingrediënten. Mix tot een karamel en verwarm het geheel tot 85 °C. Voeg water toe om in totaal 3500 g te bekomen. Laat rijpen op 4 °C gedurende 4 à 12 uur. Turbineer het ijs en bewaar in de shockvriezer.

Afwerking

Werk het karamelijs af met koekjes, suikervrije karamelsaus en meringuedopjes.



TOPPINGS & HORENTJES

Een bolletje vanille-ijs is onweerstaanbaar op zich. Maar er zijn uiteraard tal van extra mogelijkheden om deze delicatessie nóg lekkerder te maken. Simpel of eerder origineel: smaken doet het sowieso.

Toppings zijn niet meer weg te denken uit de ijswereld. Koekkrumels, snoepjes, hagelslag, amandelschilfers, krakelingen ... u kan het zo gek niet bedenken, of mensen willen het op hun ijsje. Al blijven onweerstaanbare klassiekers als chocoladesaus en room nog steeds echte sterhouders in het assortiment.

Met een uitgebreid gamma aan toppings speelt u ook handig in op het verlangen naar een persoonlijke toets. Want als u klanten de keuze laat om zelf uit al uw toppings te kiezen - en hun ijsje zo te 'customizen' - krijgen ze een lekkernij die volledig voldoet aan hun smaak. En dat maakt zo'n aankoop extra persoonlijk.

Naast het ijs, kan u bovendien al uw koekjes en horentjes naar hartenlust pimpen. Dip ze even in gesmolten chocolade, bestrooi met een topping naar keuze en laat uitharden. Zo'n snoeprandje oogt niet alleen mooi, het zorgt ook voor een extra knapperig koekje. Zo creëert u in een handomdraai een echte meerwaarde voor elk ijsje. Zeker wanneer u uw koekjes en horentjes zelf maakt.





1. CHOCOLADESAUS

Ingrediënten

150 g	volle melk
55 g	Debic Room 35%
35 g	water
50 g	sacharose
60 g	donkere chocolade 70%
19 g	cacaopoeder
6 g	Debic Crème

Bereiding

Breng de melk, de Debic Room 35%, het water en de sacharose samen aan de kook. Giet op de chocolade en het cacao-poeder. Meng tot een homogene massa en laat afkoelen tot 35 °C. Mix vervolgens de zachte Debic Crème onder het chocolademengsel.

2. FRAMBOZEN-VARIEGATO

Ingrediënten

692 g	frambozen
810 g	sacharose
375 g	glucosestroop DE 60
24 g	pectine
99 g	citroensap

Bereiding

Verwarm de frambozen in een steelpan tot 40 °C. Voeg op 30 °C de sacharose, glucose en pectine toe. Pasteuriseer op 85 °C. Voeg het citroensap toe en laat afkoelen. Breng over in een afsluitbaar recipiënt en bewaar op 4 °C.

3. BOSVRUCHTEN-VARIEGATO

Ingrediënten

692 g	bosvruchten
796 g	sacharose
369 g	glucosestroop DE 60
29 g	pectine
97 g	citroensap

Bereiding

Verwarm de bosvruchten in een steelpan tot 40 °C. Voeg op 30 °C de sacharose, glucose en pectine toe. Pasteuriseer op 85 °C. Voeg het citroensap toe en laat afkoelen. Breng over in een afsluitbaar recipiënt en bewaar op 4 °C.

4. KARAMELSAUS

Ingrediënten

150 g	sacharose
150 g	glucose
115 g	Debic Room 35%
115 g	Debic Végetop
½	vanillestokje
1 g	fleur de sel
20 g	Debic Crème

Bereiding

Karamelliseer de sacharose droog en voeg de glucose toe. Breng de Debic Room 35% aan de kook, samen met de Debic Végetop, het halve vanillestokje en de fleur de sel. Voeg de kokende room in 3 delen toe aan de karamel en laat het geheel opkoken tot 105 °C. Laat afkoelen en mix er op 75 °C de Debic Crème onder. Laat afkoelen en bewaar in de koeling.

5. ADVOCAATSAUS

Ingrediënten

140 g	Debic Room 40%
110 g	witte chocolade
125 g	advocaat

Bereiding

Verwarm de Debic Room 40% tot 85 °C. Giet de room op de witte chocolade en meng er de advocaat onder. Laat afkoelen. Bewaar in de koeling.

6. MASCARPONE-ROOM

Ingrediënten

500 g	Debic Prima Blanca
125 g	mascarpone
5 g	citroenzestes
50 g	bloemsuiker
½	vanillestokje

Bereiding

Meng alle ingrediënten en laat rusten gedurende enkele uren. Giet het mengsel door een zeef en klof luchtig op.



GEÏNFUSEERDE ROOM MET KOFFIE

Een creatie van Pascal De Deyne

Ingrediënten

1000 g	Debic Stand & Overrun
50 g	verse, geroosterde koffiebonen
80 g	sacharose

Bereiding

Meng de helft van de Debic Stand & Overrun met de koffiebonen en sacharose. Breng het geheel aan de kook. Laat afkoelen en infuseer in de koeling gedurende 1 nacht. Passeer de geïnfuseerde room door een zeef. Meng er de resterende room onder en klop luchtig op.



GEÏNFUSEERDE ROOM MET THEE

Een creatie van Pascal De Deyne

Ingrediënten

1000 g	Debic Stand & Overrun
25 g	earlgreythee
80 g	sacharose

Bereiding

Meng de helft van de Debic Stand & Overrun met de thee en de sacharose. Breng het geheel aan de kook. Laat afkoelen en infuseer in de koeling gedurende 1 nacht. Passeer de geïnfuseerde room door een zeef. Meng er de resterende room onder en klop luchtig op.



PÂTE À CIGARETTE

Ingrediënten

400 g	Debic Cake Gold
400 g	bloedsuiker
420 g	eiwit
340 g	bloem

Bereiding

Meng de zachte Debic Cake Gold met de bloedsuiker. Voeg het licht opgewarmde eiwit aan de boter toe. Meng ten slotte de bloem onder het geheel. Meng tot een homogene massa. Strijk uit met behulp van een sjabloon. Bak af op 170 °C en rol nadien meteen op.



IJSHORENTJE

Ingrediënten voor 25 stuks

25	brickvellen
50 g	Debic Bakken & Braden

Bereiding

Knip uit de brickvellen rondjes met een diameter van 15 cm. Bestrijk beide zijden met Debic Bakken & Braden. Rol het brickvel om een roomhorenpen. Plaats een extra pen over het horentje en bak af op 180 °C gedurende 6 à 8 minuten. Haal het horentje voorzichtig van de pen en bewaar in een goed afgesloten bak.

CHOCOLADEHORENTJE

Ingrediënten

515 g	bloem
450 g	suiker
28 g	cacaopoeder
4 g	zout
120 g	maïzetmeel
140 g	Debic Cake Gold
750 g	water

Bereiding

Meng alle droge ingrediënten en passeer door een zeef. Smelt de Debic Cake Gold. Meng het water met de gesmolten boter. Voeg de droge ingrediënten toe aan het mengsel en mix goed gedurende 5 minuten. Plaats een lepel van het beslag op het wafelijzer en bak af. Rol het wafeltje rond een horentjesvorm en laat afkoelen.



HET ASSORTIMENT VAN DEBIC

Uw garantie voor de
lekkerste ijscreaties

DEBIC ROOM

De volle smaak van échte room

Sinds jaar en dag de vertrouwde room van de professionele gebruiker.

Debic Room 40%

Een klasse apart!

Uw garantie voor een echte, traditionele roomsensatie in al uw creaties.

- Volle, uitgesproken roomsensatie
- Constante en hoge kwaliteit
- Lang houdbaar topproduct

Beschikbare verpakkingen:
6 x 1 L
6 x 2 L
3 x 5 L



Debic Room 35%

Luchtigheid troef!

Eenmaal opgeklopt, krijgt u een luchtige structuur door het lagere vetgehalte.

- Luchtig mondgevoel
- Zuur- en alcoholbestendig

Beschikbare verpakkingen:
6 x 2 L
3 x 5 L



Debic Gesuikerde Room

Een heerlijke, gezoete room!

Luchtig, maar toch met een volle roomsmaak.

- Gebruiksgemak: u hoeft geen suiker meer af te wegen
- Geen opkloprisico omwille van een temperatuurverschil tussen suiker en gekoelde room
- Constante smaaksensatie

Beschikbare verpakkingen:
6 x 1 L
6 x 2 L



Debic Gesuikerde Room in Smitbus

Extra volume en stevige stand

- De perfecte slagroomtoef in een handomdraai
- Extra volume en stevige stand, ook op warme dranken
- Hygiënisch: volledig afneembaar dopje, handig in onderhoud
- Unieke spuitmond

Beschikbare verpakking:
6 x 700 ML



Room 40% vs Room 35% vs Gesuikerde Room

	Debic Room 40%	Debic Room 35%	Debic Gesuikerde Room	Debic Gesuikerde Room Gepasteuriseerd
VETPERCENTAGE	40%	35%	32% + 10% suiker	35% + 12,5% suiker
SMAAK	volle roomsmaak	roomsmaak	luchtige maar toch volle roomsmaak	verse roomsmaak
KLEUR	natuurlijke roomkleur	roomkleur	mooie, witte kleur	natuurlijke, witte roomkleur
OPKLOPVOLUME	PP	PPP	PPPP	PPP
STEVIGHEID	PPP	PPP	PPP	PPP
STAND	PPPP	PPP	PP	PPPP
MASKEREN	PPP	PPP	PPP	PPP
MOUSSE	PP	PP	PP	PP
DECOREREN	PPP	PPP	PP	PP

Debic Gesuikerde Room Gepasteuriseerd

Een slagroom die bekend staat om zijn rijke roomsmaak.

- Een verlengde houdbaarheid
- Hoog rendement in een handige bag-in-box
- Vers, luchtig en toch stevig
- Volle, zoete roomsmaak

Beschikbare verpakking:
5 L



DEBIC PATISSERIESPECIALITEITEN

Ideaal voor diepvriesstabiele creaties.

Debic Duo

Een speciaal mix van room en zorgvuldig geselecteerde plantaardige vetten

Debic Duo verenigt de smaak van room met de voordelen van een roomalternatief. Fris wit van kleur en met een hoger opklopvolume dan een klassieke room. Ideaal voor mousses, bavaois, vullingen ...

- Aangename, lichte roomsmak
- Uitstekende stand
- Budgetvriendelijk
- Ideaal voor diepvriesstabiele creaties



Beschikbare verpakking:
6 x 2 L

Debic Végétop is ideaal voor snijdbare ijsaarten.

Debic Végétop

Voor de pure smaak van uw ingrediënten

Een natuurlijk en evenwichtig roomalternatief geschikt voor alle toepassingen. Debic Végétop heeft geen overheersende roomsmak en laat bijgevolg de smaak van de door u gekozen ingrediënten optimaal tot hun recht komen. Geeft een uitstekend opklopresultaat, ideaal voor luchtige vullingen en perfect witte decoraties.

- Verhoogd opslagvolume
- Perfect witte kleur
- Voortreffelijke stand
- Ideaal voor snijdbare ijsaarten



Beschikbare verpakking:
6 x 1 L

TIP:

Om ijsaarten te decoreren met toefjes zijn Debic Végétop en Debic Duo ideaal. Deze zijn beter diepvriesstabil (puur als toef gebruikt) en geven daardoor meteen een heerlijk romig mondgevoel. Traditionele room is daarentegen pas zacht als het ijs gesmolten is. Ook ijsaarten gemaakt met Debic Végétop zijn beter snijdbaar wanneer bevroren.

Duo vs Végétop

	Debic Duo	Debic Végétop
VETPERCENTAGE	34% (17% melkvet, 17% plantaardige olieën)	33% (33% plantaardige olieën, 0,4% melkvet)
SMAAK	aangename lichte roomsmak	neutrale smak
KLEUR	frisse roomkleur	perfect witte kleur
OPKLOPVOLUME	PPPPP	PPPPP
STEVIGHEID	PPP	PPPP
STAND	PPP	PPP
MASKEREN	PPP	PP
MOUSSE	PPP	PP
DECOREREN	PPP	PP

DEBIC PAREFAIT

De ideale basis voor uw ijsdesserten

Met deze gebruiksvriendelijke dessertenbasis biedt u uw klanten overheerlijke ijsaarten. Perfect geschikt voor feestelijke gelegenheden. Bovendien kunt u op een creatieve manier allerlei smaken toevoegen. U creëert op deze manier een ijsaart met een eigen identiteit.

- Eenvoudig een ijsdessert bereiden zonder ijs turbine
- Ook de ideale basis voor mousses, diepvriesstabil
- Oneindig veel smaakcombinaties en bereidingsmogelijkheden
- Behoudt zijn stand



Beschikbare verpakking:
6 x 1 L

Eenvoudig een ijsdessert bereiden zonder ijs turbine.

TIP:

Met Debic Parfait heeft u geen ijs turbine nodig. Enkel opkloppen, eventueel smak toevoegen en invriezen. Dit dessert leent zich uitstekend voor de meest uiteenlopende smaakcombinaties als likeur, koffie en chocolade. Na invriezen is de parfait, goed afgedekt, nog 2 weken houdbaar in de diepvriezer (-18 °C).

DEBIC BOTER

*Een betrouwbare boter,
met een optimale verwerk-
baarheid en een gegarandeerd
constante kwaliteit.*



Debic Crème

De ideale boter voor verwerking in alle degen en beslagen. In tegenstelling tot een gewone melkerijboter heeft de Debic Crème het ganse jaar door een gegarandeerd constant smeltpunt van 30 - 32 °C. Verse melkerijboter zonder verwerkingsnadelen.

- Heeft perfecte opslageigenschappen
- Laat zich snel tot een gladde crème vermengen met andere ingrediënten, zoals siroop, chocolade en alcohol
- Verpakt in handige staven, met op de folie een aanduiding voor elke ½ kilo
- Heeft de heerlijke smaak van verse boter
- Uiterst geschikt voor: boterroom, crèmes, pralinevullingen, spuitdesserten, cakes, koekjes ...

Beschikbare
verpakking:
4 x 2,5 kg



Smeltpunt: 26 - 28 °C
Verwerkingstemperatuur: 18 - 20 °C

Debic Melkerij- boter Constant

De perfecte boter om in al uw degen en beslagen te gebruiken. Debic Melkerijboter Constant garandeert u het ganse jaar door een smeltpunt van 30 - 32 °C. Verse melkerijboter zonder verwerkingsnadelen.

- Natuurlijke smaak van verse boter
- Uitstekende opslageigenschappen
- Verpakt in handige staven, met op de folie een aanduiding voor elke ½ kilo
- Perfect te verwerken in alle klassieke degen: kramiek, sandwiches, brioches, cake, zanddeeg, dessertkoekjes, boterroom ...

Beschikbare
verpakking:
4 x 2,5 kg



Smeltpunt: 30 - 32 °C
Verwerkingstemperatuur: 15 - 18 °C
(zanddeeg), 18 - 20 °C (overige)

TIPS:

- Bewaar de boter gekoeld (4 - 6 °C)
- Naargelang de toepassing moeten de boterstaven op de gewenste verwerkingstemperatuur gebracht worden, haal ze dus tijdig uit de koeling
- De staven zijn afzonderlijk en hygiënisch verpakt, hierdoor is het niet noodzakelijk om de 10 kg in één keer te verwerken

Debic Cake Gold

Ideaal voor beslagen, degen, croutedegen, enz. Debic Cake Gold draagt het Gold-kwaliteitszegel, uw kleurgarantie voor een nog aantrekkelijker eindresultaat. Deze boter heeft een gunstig smeltgedrag voor de meeste patisserie-toepassingen.

- Geeft een goudgele kleur aan uw bereidingen
- Kan voldoende tolerantie aan een deeg geven, waardoor het verwerkingsproces beheersbaar blijft
- Natuurlijke smaak van verse boter
- Verpakt in handige staven, met op de folie een aanduiding voor elke ½ kilo
- De perfecte smaakgever voor cake, frangipane, zanddeeg, boterdeeg of luxedegen

Beschikbare
verpakking:
4 x 2,5 kg



Smeltpunt: 30 - 32 °C
Verwerkingstemperatuur: 15 - 18 °C
(zanddeeg), 18 - 20 °C (overige)

Congress Cake Vanille & Congress Cake Gold

Een gestandaardiseerd boterconcentraat (min. 99,8% melkvet) voor toepassingen die een dominante botersmaak vereisen, of voor bereidingen die een laag vochtgehalte vragen. Kan moeiteloos in alle deegtoepassingen verwerkt worden. Het gegarandeerd smeltpunt van 30 - 32 °C zorgt voor perfecte vullingen, crèmes en luxedegen.

- Perfecte meng- en kneedeigenschappen zodat het moeiteloos in het deeg wordt opgenomen
- Mengt perfect met andere ingrediënten om zachte crèmevullingen te bereiden: boterroom, pralinevullingen ...
- Onovertroffen botersmaak
- Smelt zonder laagvorming zodat wafelbeslagen uitstekend verwerkt kunnen worden
- Congress Cake Vanille: geeft een ondersteunende vanillesmaak aan bereidingen zoals wafels, koekjes, frangipane ...
- Congress Cake Gold: geeft een prachtige gouden kleur aan sandwiches, cakes en degen

Beschikbare
verpakking:
10 kg



Smeltpunt: 30 - 32 °C
Verwerkingstemperatuur: 15 - 18 °C
(zanddeeg), 18 - 20 °C (overige)



Mathieu Eyckmans

Ambachtelijk ijsbereider
Baat sinds 2014 Oyya uit
www.oyya.be



Pascal De Deyne

Patissier, chocolatier en ijsbereider
Chef-pâtissier bij Van Dender
www.vandender.eu



Carles Soler

Ambachtelijk ijsbereider
Eigenaar van Can Soler
www.artesanssoler.com



Christof Thorrez

Gediplomeerd meester-ijsbereider
Startte in 2010 met Surprice
www.surprice.be

ijsbereiders over hun vak



“Smaak is belangrijk maar de klant koopt vooral met zijn ogen.”

Christof Thorrez, Surprice

De hele dag omringd worden door kleurrijk ijs: het moet zowat de droom van elk kind zijn. Sommigen maken die fantasie gewoon waar en verwennen nu talloze klanten met heerlijke creaties, die iedereen doen smelten. Debic nodigde vier toppers uit voor een gesprek over hun vak, nieuwe trends, duurzaamheid en inspiratie. En ook al was het gespreksonderwerp ijs, de sfeer aan tafel kon niet warmer zijn.

De vier ijsbereiders in dit interview vormen een mooie samenstelling van de diversiteit die het ijsbereidersvak te bieden heeft. **Mathieu Eyckmans** studeerde eerst rechten maar kon de lokroep van het ijs niet weerstaan. Vandaag baat hij ice bar Oyya uit, die ondertussen al drie vestigingen telt. **Pascal De Deyne** is chef-pâtissier bij hofleverancier Van Dender. Ook hij kreeg de ijsmicrobe te pakken.

Christof Thorrez van Surprice was dan weer de eerste Belg die zich gediplomeerd, ambachtelijk ijsbereider mocht noemen. Met zijn zaak focust hij zich voornamelijk op de B2B-markt, maar hij baat ook twee ijssalons uit. Onze internationale gast, **Carles Soler**, zet in Catalonië de traditie van zijn ouders en grootouders verder in zijn ijsatelier en andere zaken.



“Als ijsbereider probeer je steeds bestaande bereidingen inventiever te maken, op een prijsbewuste manier en met meer smaak.”

Pascal De Deyne, Van Dender

Heren, laten we meteen met de deur in huis vallen: wat maakt jullie uniek als ijsbereider?

Mathieu Eyckmans: “Goh, dat is een moeilijke vraag. Mijn vrouw zou mijn stijl waarschijnlijk als rock-'n-roll omschrijven. Ik probeer ijs aantrekkelijk en modern te maken. Dat gaat dan van de smaak tot de presentatie.”

Pascal De Deyne: “Voor mij is het ook moeilijk om meteen mijn ‘USP’ te benoemen. Zelf verkies ik vooral de échte klassiekers, maar dan in een supermodern jasje. Eigenlijk ben ik, als patissier, mijn zoektocht naar het ‘perfecte ijs’ nog maar net begonnen. En wat voor mij geweldig ijs is, is voor iemand anders misschien compleet het tegenovergestelde.”

Carles Soler: “Ik probeer die patissierietechnieken op een originele manier te combineren met mijn ijskennis. Zo proberen we een compleet aanbod voor onze salons te creëren, met klassieke smaken maar vooral heel wat originele extra's. Gezond ijs, bijvoorbeeld. Daarvoor investeren we fors in de ingrediënten die we gebruiken.”

Christof Thorrez: “Bij ons draait het altijd om de ambachtelijke kwaliteit, de manier waarop we met

Surprice het verschil maken. Ons concept is bedacht op maat van de klant: zij bestellen, wij creëren. Wij zijn een betrouwbare partner voor heel wat professionele afnemers en veel van onze creaties zijn ondertussen echte bestsellers geworden. Onze merknaam staat als een klok. De keuze voor kwaliteitsvolle grondstoffen en streekproducten is erg belangrijk: Bourbon-vanille, room en boter van Debic ...”

De Deyne: “Ik ga ook enkel met basisgrondstoffen aan de slag, net zoals ik dat in mijn patisserie doe. In de ijssector zijn er veel collega's die met compounds of kant-en-klare toevoegingen werken. Ik vind persoonlijk dat je dan weinig identiteit creëert. Alles begint op elkaar te lijken.”

Eyckmans: “Je ziet nu ook veel van die typische ijssalons: allemaal met hetzelfde interieur, dezelfde kleuren, een identiek menubord voor de deur ... Toen ik in 2009 begon, wou ik vooral zo ver mogelijk wegblijven van dat klassieke beeld. Voor mij moet het ijs zelf de reden zijn waarom mensen binnenstappen, niet enkel de look van het salon. Ik probeer dan ook in te spelen op verschillende trends. Lekker ijs op basis van alcohol is zo'n recent voorbeeld: mojito, cuba libre, caipirinha ...”

Zo is het onderwerp meteen aangesneden: wat zien jullie als de grote trends binnen de ijssector?

De Deyne: “Persoonlijk zie ik niet echt grote tendensen die de sector veranderen. Eigenlijk is het een continue evolutie van wat er al bestaat. Er komt weinig nieuws bij, maar alles wordt wel hipper. ‘Revisité’ is het mooie woord daarvoor. Je probeert bestaande producten inventiever te maken, maar toch prijsbewust en vooral met meer smaak.”

Thorrez: “Back to basics blijft de ‘way to go’. Culinaire of gewaagde smaken zijn leuk als marketing, maar die lopen vaak voor geen meter. Beleving uitspelen blijft wel ontzettend belangrijk. Zo zetten wij, bijvoorbeeld, in op ijs met alcohol. En aangezien wij in de streek van de Picon zitten, hebben we beslist om de lokale wijnboeren mee in dat verhaal te betrekken.”

De Deyne: “Er zijn natuurlijk wel zaken die veranderen. De bewustwording bij klanten is groter geworden, bijvoorbeeld, met een grotere vraag naar minder suiker en vet. Toevoegingen en toppings worden ook steeds populairder. Denk maar aan ijsoorten gemaakt met cookies, Oreo's, Snickers ...”

Eyckmans: “Die populariteit leeft zeker bij de jeugd. Zo hebben wij een ‘banana twist’ gecreëerd, die uitsluitend in de zomer verkocht wordt. Het is een bananenroomijs, met gezouten karamel, stukjes biscuit en chocolade. Daarin vind je veel smaken en texturen terug.”

Soler: “Trends moeten wat mij betreft wel steeds de deur openzetten naar manieren om het product nog beter te maken. Recepten zijn nooit finaal of compleet. Er is altijd nog ruimte voor veranderingen.”

“Trends moeten steeds de deur openzetten naar manieren om het product beter te maken.”

Carles Soler, Can Soler



Daarnet viel het woord beleving. Hoe zorgen jullie ervoor dat jullie creaties en zaak mensen aanspreken?

Thorrez: “Je moet mensen vertellen over wat je doet, om ze mee te krijgen in je verhaal. In onze folder en zelfs op de dessertkaart geven we meer info. Als we chocolade benoemen, dan vermelden we specifiek dat we met originechocolade werken. En als we hazelnoten gebruiken, dan laten we weten waar ze vandaan komen: uit het Italiaanse Piëmonte, de beste! En de streekproducten, natuurlijk. Zo krijgen we de plaatselijke ondernemers mee in ons verhaal.

Ook in de zaak worden alle zintuigen meteen geprikkeld: een inkijkkeuken, ijsfondue, wafelijzer, chocolade-fontein ... en vooral onze belevingstoonbank.”

Eyckmans: “Ik had een idee hoe ik de zaak voor me zag en mijn vrouw heeft een goed oog voor interieur. We zijn dan naar een branding agency gestapt, die onze visie heeft omgezet in verpakkingen, presentaties, logo, inrichting ... Het was een investering, maar omdat we een tijdloos design gecreëerd hebben, zal deze investering ook lang meegaan. Ik kan erop blijven verder bouwen.”

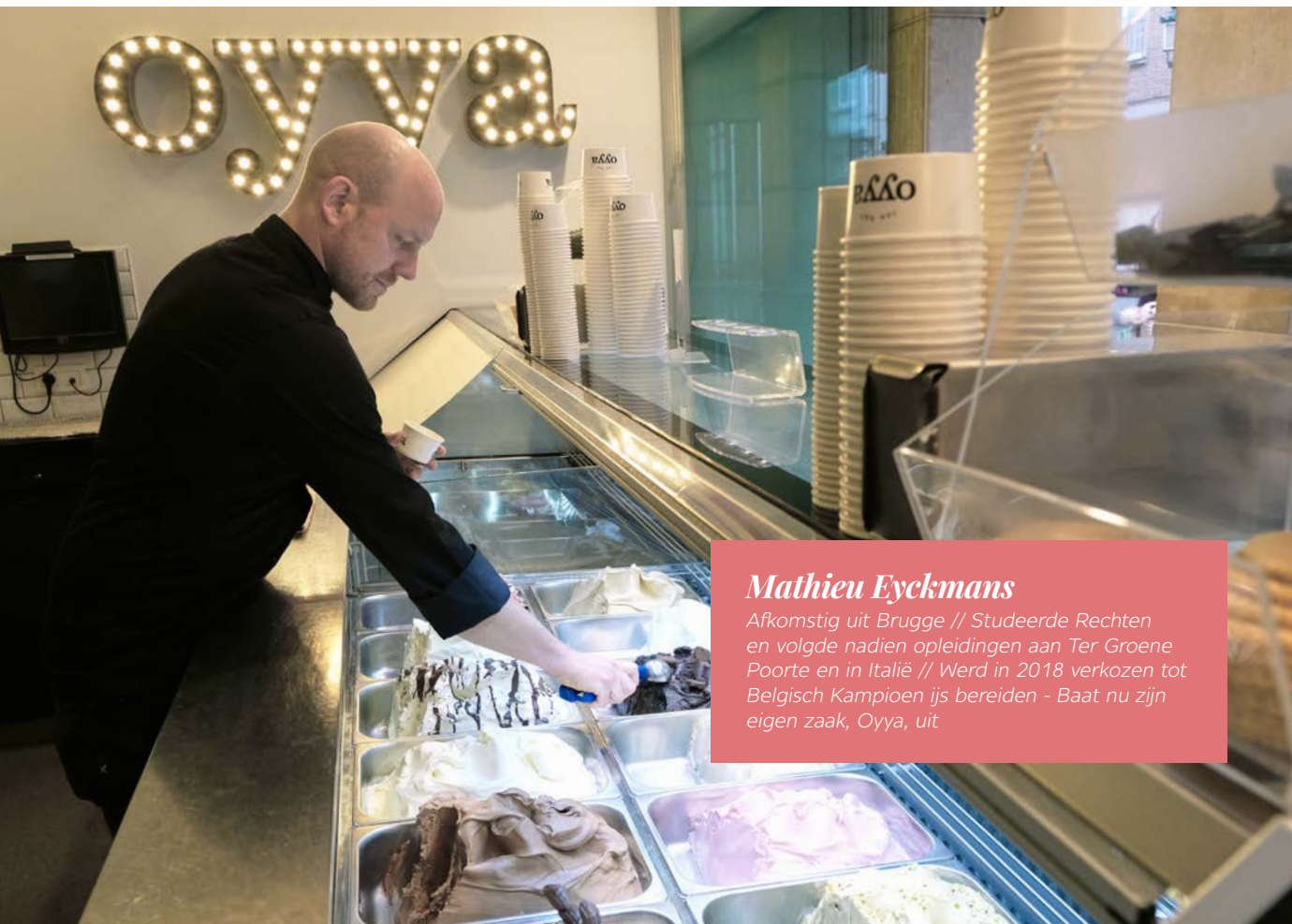
De Deyne: “De presentatie van je product is bijzonder belangrijk: als ijsbereider is dat het uithangbord van je zaak. Je kan de keuze van de klant zo ook beïnvloeden. Spelen met verschillende kleurcombinaties, bijvoorbeeld. En originele decoraties.”

Thorrez: “Dat is het inderdaad: smaak is belangrijk maar de klant koopt met zijn ogen. Lekker variëgate's en sauzen bieden sowieso een meerwaarde.”

Zien jullie hartig ijs als een groeipilaar binnen het ijssegment?

De Deyne: “Hartig ijs is heerlijk, maar wel om een klein beetje van te degusteren. In gewone ijszaken zie ik het niet meteen populair worden.”

Eyckmans: “Restaurants vragen er wel vaker naar. Oesterijs, bijvoorbeeld. Of ansjovisijs. Bij ons zijn dat dan restaurants uit het Brugse, die minstens 5 liter afnemen. Ik doe het wel graag, maar ook ik merk dat klanten in het salon niet snel voor deze smaken zullen kiezen.”



Mathieu Eyckmans

Afkomstig uit Brugge // Studeerde Rechten en volgde nadien opleidingen aan Ter Groene Poorte en in Italië // Werd in 2018 verkozen tot Belgisch Kampioen ijs bereiden - Baat nu zijn eigen zaak, Oyya, uit



“Restaurants vragen steeds vaker naar hartig ijs, klanten in het salon zullen er echter niet snel voor kiezen.”

Mathieu Eyckmans, Oyya



Op zoek naar inspiratie

Waar vinden jullie inspiratie voor al die creaties?

Thorrez: “Vakbladen, beurzen, sociale media ... noem maar op.”

De Deyne: “Inspiratie kan inderdaad uit verschillende hoeken komen. Sociale media zijn een goed voorbeeld. Maar ook kinderprogramma's op tv kunnen als inspiratie dienen. Het hoeft niet allemaal supermodern te zijn. Je moet zoveel mogelijk klanten zien te bereiken en aanspreken met je creaties. Het is dan aan ons om er een eigen toets aan te geven. Ook mijn eigen verbeelding en gesprekken met collega's zorgen voor een continue evolutie.”

Soler: “Veel inspiratie komt door nieuwe uitdagingen aan te gaan. Zo ontdek je heel wat ideeën die uiteindelijk tot nieuwe, originele creaties leiden. Als ijsbereider zie ik alle ingrediënten als een aparte, ruwe entiteit binnen het geheel. Daarbij is het belangrijk om te weten hoe die ingrediënten met elkaar gaan matchen. Je moet alles blijven herbekijken tot de uiteindelijke creatie voor je staat.”

Eyckmans: “Eigenlijk kan je ijs maken met alles wat eetbaar is. Je moet gewoon leuke combinaties zien te vinden. Voor het ijs waarmee ik Belgisch



Kampioen werd, vond ik inspiratie bij 'Masterchef Australia'. Daarin maakte een kandidaat een dessert op basis van dezelfde ingrediënten. Bij mij werd dat dan gorgonzola-ijs met een variegato van vijgen en gekaramelliseerde ham. Je kan altijd verschillende smaken in verschillende vormen met elkaar combineren tot ijs. De uitdaging is natuurlijk om die combinaties recepttechnisch te doen werken.”

“Je kan altijd smaken combineren, de uitdaging is om het recept-technisch te doen werken.”

Mathieu Eyckmans, Oyya

klant. Het moet namelijk verkoopbaar blijven. Maar smaken zijn ook enorm persoonlijk. Daarom is het tijdens het creatieproces ontzettend belangrijk om zoveel mogelijk collega's te laten proeven, zo ben je zeker dat de smaak heel wat mensen aanspreekt.”

De Deyne: “Dat is een constante zoektocht. De complexiteit van het ijs bereiden en het creëren van nieuwe smaken zorgen ervoor dat je de verhoudingen en balans van je recept steeds moet bijsturen.”

Hoe ga je dan te werk?

De Deyne: “De smaak primeert. Altijd. Daarom start elk idee met de smaak van de creatie. Als die goed zit, komt het visuele aspect. En dat hangt vaak af van het budget of de exacte wensen van de

Focus op duurzaamheid



Duurzaamheid is niet meer weg te denken. Hoe gaan jullie daarmee om?

Thorrez: “In onze nieuwe zaak zetten wij, bijvoorbeeld, fel in op biologisch afbreekbare materialen.”

Soler: “Het is een aspect waarmee we steeds meer rekening houden. We moeten echt zorg dragen voor de planeet, en luisteren naar de verwachtingen die mensen nu hebben. Veel ingrediënten moet je dan ook herbekijken, al is dat iets waar ik wel al langer aandacht aan besteed. Er zijn producten die ik niet meer gebruik, omdat ze niet aan de juiste voorwaarden voldoen.”

De Deyne: “Bij ons in de zaak proberen we ook om met zo min mogelijk productverlies te werken, zowel bij grondstoffen als eindproduct. Niet alleen omdat ze veel geld kosten, maar ook omwille van de ecologische impact. Ook verpakkingen recyclen hoort daarbij. Op het einde van de dag wil je zo min mogelijk afval geproduceerd hebben.”

Ondertussen staat de sector onder druk, deels door duurdere productprijzen. Merken jullie daar wat van?

Thorrez: “Toen ik tien jaar geleden startte, kostten de vanillestokken 70 euro per kilo. Nu is dat bedrag

vertienvoudigd: 700 euro! De verleiding is dus groot om soms naar het flesje vanille-essence te grijpen. Je kan die prijsstijging namelijk nooit doorrekenen aan de klant, want het moet ook betaalbaar blijven. Maar we willen ook geen compromissen sluiten op het vlak van kwaliteit. Daarom moet je van die zaken net een verkoopargument maken en dat ook écht communiceren en tonen: de mensen moeten effectief zien dat we de stokjes opensnijden, uitschrapen ... We halen er ook echt alles uit. We koken de stokjes mee in de basismix, spoelen ze nadien af en leggen ze dan in suiker. Na verloop van tijd heb je dan een mooie suikerkorst rond het stokje: ideaal om als decoratie op ijsstaarten te gebruiken.”

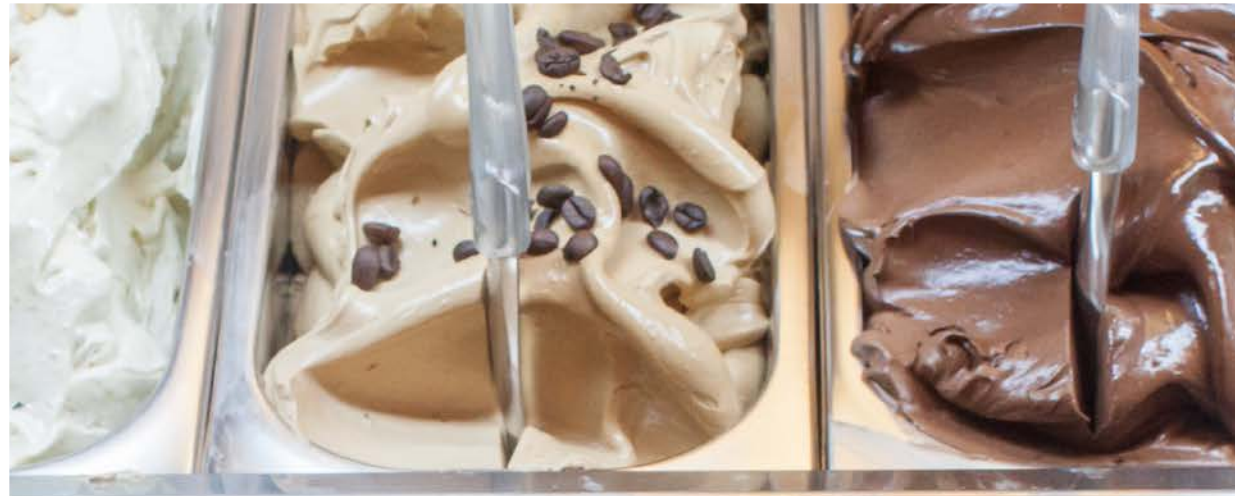
De Deyne: “Door continu met zulke topingrediënten te werken, sla je een heel andere weg in. Die kwaliteit wordt ook geproefd en gewaardeerd. Je moet dan wel weten hoe ze te hanteren. En eenmaal je met goede grondstoffen werkt, kom je snel in aanraking met andere producten van topkwaliteit omdat de verdelers meestal steeds voor diezelfde kwaliteit zullen gaan.”

Soler: “Natuurlijke en verse producten: daar draait het om. En als het wat duurder is, dan is dat maar zo. Het geeft zelfs meer waarde aan het product, denk ik. Net omdat het topkwaliteit is.”



“Natuurlijk en vers: daar draait het om. En als het wat duurder is, dan is dat maar zo.”

Carles Soler, Can Soler



“Als Debic-ambassadeur geeft het me voldoening om met mijn kennis bij te dragen aan de verdere ontwikkeling van het bedrijf.”

Carles Soler, Can Soler



“Bij Debic heb ik de eigenschappen gevonden om mijn creaties te maken zoals het hoort.”

Mathieu Eyckmans, Oyya



De romen van Debic

Nu we het toch over producten hebben: hoe kijken jullie naar de romen van Debic?

Eyckmans: “Room is uiteraard een belangrijk ingrediënt voor de aanlevering van het melkvetgehalte. Anderzijds ondersteunt het ook de smaak en geeft het body aan je creatie. Verder is het belangrijk dat we met gestandaardiseerde producten werken, die het hele jaar door dezelfde kwaliteit hebben. Eigenlijk heb ik steeds met Debic gewerkt, ik heb dus geen ervaring met andere romen. Bij Debic heb ik altijd de juiste eigenschappen teruggevonden om mijn creaties te maken zoals het hoort.”

De Deyne: “Ik gebruik de producten van Debic omdat ik zo 100% zeker ben van een hoogstaand

basisproduct. Die kwaliteit komt altijd op de eerste plaats. Als Debic-ambassadeur heb ik het hele verwerkingsproces van de room kunnen volgen. Ontzettend leerzaam. Ook bij de boters merk je dat er voor elke toepassing een geschikt product is, helemaal in lijn met de wensen van de klant.”

Soler: “De room die ik gebruik moet steeds een frisse smaak hebben. Ook bij boter zoek ik naar die combinatie van frisheid én smaak. Daarom koos ik voor Debic, omdat de kwaliteit van het product goed zit. Als Debic-ambassadeur geeft het me voldoening om met mijn kennis bij te dragen aan de verdere ontwikkeling van het bedrijf. En een bedrijf dat al 100 jaar aan ervaring heeft opgebouwd, dat is altijd interessant.”

Rendabiliteit creëren

Traditioneel is ijs een zomerdelicatesse. Hoe houden jullie je zaak het hele jaar door rendabel?

Eyckmans: “Het is heel belangrijk om dagelijks je verkoop te analyseren. Kijken op welk moment van de dag je het meeste verkoopt en op basis daarvan ook je personeel op een efficiënte manier inzetten. Wat ook belangrijk is: met een vast team werken. Een ploeg die op de hoogte is van het reilen en zeilen in je zaak en vlot kan samenwerken. Een correcte foodcost blijft ook essentieel. Die berekeningen kunnen echt een verschil maken op het einde van de rit.”

De Deyne: “Een onderscheid maken tussen schep- en bewaarijs is ook handig. Met schepijs heb je normaal de

grootste winstmarge. Maar je moet rekening houden met het aantal personeel dat je daar tegenover zet. En kies je enkel voor de allerbeste ingrediënten als pistachenoten uit Bronté of hazelnoten uit Piémonté, dan gaat het prijskaartje uiteraard omhoog. Maar met zulke kwaliteitsproducten kan je normaal gezien ook meer consumenten aanspreken, waardoor je omzet en marge verhogen. Het is een afweging die je moet maken.”

“Met kwaliteitsproducten spreek je meer consumenten aan.”

Pascal De Deyne, Van Dender

Thorrez: “Bij ons komt daar dan ook nog eens de kost voor diepvriestransport bij. En dat telt ook aardig op.

Net als andere kosten zoals personeel en energie. De foodcost van het ijs valt op zich wel mee.”



Christof Thorrez

Woonde in Westouter // Was de eerste Belg die het diploma Ambachtelijk Ijsbereider behaalde aan het IJscentrum in Wageningen // Focust zich met Surprice op de B2B-markt en baat ook verschillende gelato- en koffiebars uit



“De iets kalmere maanden kan je opvangen door aan restaurants te leveren.”

Carles Soler, Can Soler

Hoe haal je dan het maximum uit je assortiment?

Thorrez: “Een kaart die seizoensgebonden is, met zowel warme als koude gerechten. Zo kan je het hele jaar door een uitstekend aanbod brengen.”

Soler: “Meer variatie bieden is belangrijk, met creaties die ook in de winter werken. De slogan van onze zaak is niet voor niets ‘Koud, warm, zoet en zout’. Dat vat ons aanbod perfect samen. Al draai je de grootste omzet zonder twijfel van april tot september. De iets kalmere maanden vang je op door, bijvoorbeeld, aan restaurants te leveren of met cateringservices samen te werken. Zo kan je tijdens die maanden gewoon verder blijven produceren.”

Eyckmans: “Wij leveren ook aan restaurants in de buurt, en die komen vaak met specifieke vragen aankloppen. Zo vroeg een Italiaans restaurant naar een tomaat-basilicumijs. En we passen onze smaken ook aan naargelang het seizoen. Op die manier proberen we ons publiek geboeid te houden. In de

herfst verkopen we, bijvoorbeeld, een pumpkinspice-ijsje. En in de winter zetten we dan weer in op chocoladesmaken en verkopen we ook wafels. Daarmee gaan we dan op kerstmarkten staan, waar we ze verkopen in combinatie met chocolademelk, met échte Belgische chocolade.

Is dat enkel om het laagseizoen op te vangen?

Eyckmans: “Niet per se. Ik heb twee foodtrucks: een oude Citroën-truck en een Amerikaanse UPS-truck, omgebouwd tot ijstruck. Daarvoor hebben we tijdens de zomer een vaste plek op de zeedijk van Zeebrugge. Je kan het als een pop-up store bekijken. Daar merk ik ook dat zo’n foodtruck rendabeler is tijdens de drukke zomerperiode, terwijl een vast ijssalon dat helemaal niet zou zijn. De andere foodtruck zet ik in voor events, huwelijken, babyborrels ... Het voordeel is dat ik mensen bereik die anders nooit naar een van onze winkels zouden komen.”





De toekomst van het vak

Hoe zien jullie de toekomst voor ijsbereiders evolueren?

Soler: “Volgens mij zullen er meer kruisbestuivingen komen tussen de verschillende disciplines. Patisserie en ijs bereiden, bijvoorbeeld. Met ijscreaties in heel wat fantastische vormen en op een prachtige manier gepresenteerd. Als professional moet je dan ook van alle markten thuis zijn. Maar dat maakt het ook interessant. Ik werk al op deze manier.”

Eyckmans: “Het niveau van het ijs blijft hier in België ook stijgen. Belgen eten het bovendien het hele jaar door, wat zeker en vast positief is. Volgens mij biedt dat ijszaken de mogelijkheid om zich meer te gaan onderscheiden. Soft serve, bijvoorbeeld, of dat hartige ijs en ijs op stokjes. Ook de combinatie met chocolaterie werkt goed. Vorig jaar creëerde ik zelfs leuk sushi-ijs. Het smaakte niet naar sushi, maar het zag er wel zo uit.”

Thorrez: “Bakkers die geen ijsstaarten aanbieden, laten zelfs een pak omzet schieten als je het mij vraagt.”

Als je België en Nederland vergelijkt, merk je dat je in zo goed als elk Nederlands dorp wel een ijsbereider zult vinden. Hier in België is dat niet zo, het is zelfs wat stilgevallen volgens mij. Ik zit al lang in het vak en vroeger leek de instroom me toch wat regelmatig. Er is dus nog ontzettend veel groeipotentieel.”

*“Zo lang we
kwalitatieve en
originele topproducten
kunnen blijven maken,
zal ons beroep positief
blijven evolueren.”*

Pascal De Deyne, Van Dender

De Deyne: “Ik merk nochtans dat er de laatste jaren enorm veel ijszaken zijn bijgekomen. Daarom moeten we ook continu blijven verbeteren om ons van elkaar te blijven onderscheiden. Maar zolang we kwalitatieve en originele topproducten kunnen blijven maken, zal ons beroep positief evolueren. Ook niet te vergeten: met de klimaatverandering komen er meer warme periodes bij. Er zal dus ook meer ijs geconsumeerd worden. Marketing en sociale media zullen, volgens mij, ook steeds belangrijker worden voor ons vak. Het is dan ook nuttig om daarop in te spelen, op een originele manier. Zo kan je je klanten voldoende informeren over je product. Om hen te laten verlangen naar dat heerlijke ijsje, waarvoor ze speciaal naar je zaak willen komen.”



Pascal De Deyne

Afkomstig uit Knokke-Heist // Studeerde aan Ter Groene Poorte en deed ervaring op bij verschillende (inter) nationale zaken // Behaalde brons op het Wereldkampioenschap Patisserie in 2011 // Werkt als chef-pâtissier bij hofleverancier Van Dender



Carles Soler

Woont in Catalonië // Runt de familiezaak Can Soler die nu al drie generaties terug gaat // Baat zowel drie zaken als een eigen workshop-atelier uit



MONOPORTIES

Klein van formaat,
groots in smaak

“Genieten, maar met mate”: het is de perfecte levenswijshouding voor iedereen die bewuster met voeding wilt omgaan. Ook voor ijscreaties gaat deze leuze op, want monoporties vormen de perfecte verwennerij voor die onweerstaanbare, kleine goesting.

Voor velen is ijs een typische impulsaankoop. Hoe kan het ook anders: lekker zoet ijs is de ultieme verwennerij bij uitstek. Maar is het wel een verantwoorde keuze wanneer klanten, bijvoorbeeld, op hun lijn proberen letten? Zeker, want genieten kan ook met mate.

Met monoporties in uw assortiment biedt u klanten de perfecte ijscreatie in miniformaat. Zulke creaties spelen bovendien perfect in op het veranderende consumptiegedrag, waarin vaste eetmomenten plaats maken voor verschillende snacks tussendoor. Kleine bite-sized porties zijn immers de ideale verwennerij voor een snel eetmoment ‘on the go’.

Deze kleine lekkernijen bieden ook u als ijsbereider/patissier heel wat voordelen. Productie gebeurt snel, de bewaartijd is uitstekend en u krijgt de kans om het traditionele ijsseizoen (lente en zomer) te verlengen. En dat met verschillende soorten versnaperingen, van de traditionele ijslolly's en -pralines tot meer originele creaties. Op de volgende pagina's vindt u alvast wat heerlijke inspiratie. En ook hier kan u aan de slag gaan met verschillende vormen, smaken en toppings. Op die manier creëert u een uitgebreid assortiment waar elke klant zijn of haar gading vindt.

VIOLET- KOKOS

Een creatie van Carles Soler



Ingrediënten

Violet-kokosijs

760 g	water
48 g	maltodextrine 18
70 g	glucosepoeder DE 38
65 g	fructose
65 g	dextrose
120	sacharose
12 g	stabilisator
60 g	violetsuiker
800 g	kokosroom

Paarse chocolade

700 g	witte chocolade
300 g	cacaoboter
4	druppels paarse kleurstof

Bereiding

Violet-kokosijs

Verwarm het water, samen met de maltodextrine, glucose, fructose en dextrose. Voeg op 40 °C de sacharose, stabilisator en violetsuiker toe. Pasteuriseer en laat afkoelen tot 4 °C. Meng de kokosroom onder het geheel en laat minstens 8 uur rijpen. Turbineer de ijsmix en stort uit in de siliconenvormen. Laat uitharden in de shockvriezer.

Paarse chocolade

Smelt de witte chocolade en de cacaoboter samen. Voeg de paarse kleurstof toe en meng goed.

Afwerking

Haal de lolly's uit de vorm en dompel ze in de chocolade. Laat uitharden in de vriezer.



AARDBEI- FRAMBOOS

Een creatie van Carles Soler

Ingrediënten

867 g	water
90 g	dextrose
220 g	sacharose
3 g	stabilisator
400 g	verse aardbeien
400 g	frambozenpuree
20 g	citroensap

Bereiding

Verwarm het water, samen met de dextrose. Voeg op 40 °C de sacharose en stabilisator toe. Pasteuriseer het geheel en laat vervolgens afkoelen. Meng de gepureerde aardbeien, de frambozenpuree en het citroensap onder het geheel. Laat rijpen op 4 °C gedurende 6 uur. Vul de ijslollyvormen en laat uitharden in de shockvriezer.

CHIMAY BLAUW MET CITROEN

Een creatie van Carles Soler

Ingrediënten

598 g	water
294 g	maltodextrine DE 18
160 g	glucosepoeder DE 38
160 g	sacharose
13 g	stabilisator
20 g	Congress Cake Gold
700 g	Chimay Blauw
55 g	citroensap

Bereiding

Verwarm het water, samen met de maltodextrine en glucose. Voeg bij 40 °C de sacharose, stabilisator en de Congress Cake Gold toe. Pasteuriseer en laat afkoelen. Meng het bier en citroensap onder het geheel. Laat rijpen op 4 °C gedurende 6 uur. Vul de siliconenvormen en laat uitharden in de vriezer.



IJS-PRALINE

Een creatie van Carles Soler

Ingrediënten

Zanddeeg

480 g	Debic Melkerijboter Constant
360 g	bloemsuiker
120 g	amandelpoeder
200 g	ei
900 g	bloem
100 g	aardappelzetmeel
8 g	zout

Roomijs

410 g	water
300 g	Debic Room 35%
80 g	mager melkpoeder
20 g	glucosepoeder
40 g	dextrose
6 g	stabilisator (Cremodan)
144 g	sacharose

Afdekchocolade

700 g	donkere chocolade 70%
300 g	cacaoboter

Garnituur

chocoladeplaatjes

Bereiding

Zanddeeg

Meng, met behulp van het vlinderstuk van de klopper-mengelaar, de Debic Melkerijboter Constant met de bloemsuiker. Voeg het amandelpoeder en het ei stelselmatig aan het mengsel toe. Meng vervolgens de gezeefde bloem, het aardappelzetmeel en het zout onder het geheel. Rol 250 g deeg per keer uit op 2,5 mm. Laat het deeg minstens 8 uur in de vriezer uitharden om de elasticiteit van het deeg te verminderen. Steek uit in de gewenste vorm en bak op 160 °C gedurende 15 minuten.

Roomijs

Verwarm het water, samen met de Debic Room 35%. Voeg het melkpoeder, de glucose en de dextrose toe. Meng op 40 °C de sacharose en de stabilisator onder het geheel. Pasteuriseer het geheel. Koel het mengsel af tot 4 °C en laat minstens 8 uur rijpen. Turbineer het ijs en vul de individuele siliconenvormen.

Afdekchocolade

Smelt de chocolade, samen met de cacaoboter, op 35 °C.

Opbouw & afwerking

Ontvorm het ijs en haal door de afdekchocolade. Laat uitharden in de shockvriezer. Plaats op de zanddeegbodem en werk af met chocoladeplaatjes.

CHOCOLADE & HAZELNOOT MET YUZU

Een creatie van Carles Soler

Ingrediënten

Zanddeeg

480 g	Debic Melkerijboter Constant
360 g	bloemsuiker
120 g	amandelpoeder
200 g	ei
900 g	bloem
100 g	aardappelzetmeel
8 g	zout

Hazelnoot-yuzu-ijs

555 g	volle melk
16 g	mager melkpoeder
170 g	dextrose
30 g	sacharose
4 g	stabilisator (Cremodan)
200 g	hazelnootpasta
25 g	yuzusap

Afdekchocolade

700 g	melkchocolade
300 g	cacaoboter

Garnituur

giandujavlechten
gekaramelliseerde
hazelnoten



Bereiding

Zanddeeg

Meng, met behulp van het vlinderstuk van de klopper-mengelaar, de Debic Melkerijboter Constant met de bloemsuiker. Voeg het amandelpoeder en het ei stelselmatig aan het mengsel toe. Meng vervolgens de gezeefde bloem, het aardappelzetmeel en het zout onder het geheel. Rol 250 g deeg per keer uit op 2,5 mm. Laat het deeg minstens 8 uur in de vriezer uitharden om de elasticiteit van het deeg te verminderen. Steek uit in de gewenste vorm en bak op 160 °C gedurende 15 minuten.

Hazelnoot-yuzu-ijs

Verwarm de melk, samen met het melkpoeder en de dextrose. Meng op 40 °C de sacharose en stabilisator onder het geheel. Pasteuriseer de mix en voeg de hazelnootpasta toe. Laat afkoelen en voeg het yuzusap toe. Laat rijpen gedurende 8 uur. Turbineer het ijs en vul individuele siliconenvormen.

Afdekchocolade

Smelt de chocolade, samen met de cocoaoboter, op 35 °C.

Opbouw & afwerking

Ontvorm het ijs en haal door de afdekchocolade. Laat uitharden in de shockvriezer. Plaats op de zanddeegbodem en werk af met met een giandujavlecht en een gekaramelliseerde hazelnoot.

VANILLE- AARDBEI- TARTELETTE

Een creatie van Carles Soler



Ingrediënten voor 12 stuks

Zanddeeg

480 g	Debic Melkerijboter Constant
360 g	bloemsuiker
120 g	amandelpoeder
200 g	ei
900 g	bloem
100 g	aardappelzetmeel
8 g	zout

Vanille-ijs met geconcentreerde boter

1080 g	water
6	vanillestokjes
190 g	mager melkpoeder
98 g	dextrose
100 g	eigeel
220 g	Congress Cake Vanille
300 g	sacharose
12 g	stabilisator (Cremodan)

Aardbeienconfituur

1000 g	verse aardbeien
600 g	suiker
3 g	xantana

Passievruchtenconfituur

250 g	passievruchtenpulp
125 g	suiker
10 g	pectine NH

Garnituur

frambozen
koraalbiscuit
meringue

Bereiding

Zanddeeg

Meng, met behulp van het vlinderstuk van de klopper-mengelaar, de Debic Melkerijboter Constant met de bloemsuiker. Voeg het amandelpoeder en het ei stelselmatig aan het mengsel toe. Meng vervolgens de gezeefde bloem, het aardappelzetmeel en het zout onder het geheel. Rol 250 g deeg per keer uit op 2,5 mm. Laat het deeg minstens 8 uur in de vriezer uitharden om de elasticiteit van het deeg te verminderen. Fonceer in de tartelettevorm en bak op 160 °C gedurende 15 minuten.

Vanille-ijs met geconcentreerde boter

Infuseer het water met de geschraapte vanillestokjes. Voeg het melkpoeder, de dextrose, het eigeel en de geconcentreerde boter toe. Verwarm het geheel en meng op 40 °C de sacharose en stabilisator onder het mengsel. Pasteuriseer de compositie en laat vervolgens afkoelen tot 4 °C. Laat minstens 6 uur rijpen bij 4 °C, met de vanillestokjes nog steeds in de compositie. Passeer het geheel door een zeef en turbineer.

Aardbeienconfituur

Meng de aardbeien met de suiker en laat rusten in de koeling gedurende 24 uur. Laat vervolgens nog eens 24 uur rusten bij 40 °C. Laat nadien afkoelen en meng de xantana onder de compote.

Passievruchtenconfituur

Verwarm de passievruchtenpulp tot 40 °C en voeg dan de suiker en pectine toe. Breng alles aan de kook en stort meteen uit.

Opbouw & afwerking

Verdeel de aardbeienconfituur over de bodem van de tartelette. Plaats er nadien een laag passievruchtenconfituur op. Vul de tartelettes tot aan de rand met het vanille-ijs en strijk glad. Werk af met frambozen, koraalbiscuit en meringue.

PASSIEVRUCHTEN & CHOCOLADE

Een creatie van Carles Soler



Ingrediënten
voor 8 stuks

Brownie

2	eieren
100 g	suiker
70 g	donkere chocolade 70%
115 g	Congress Cake Gold
60 g	bloem

Mangomarmelade

250 g	mangopuree
125 g	suiker
5 g	pectine NH

Chocolade-passievruchtenijs

508 g	water
90 g	mager melkpoeder
50 g	dextrose
60 g	Congress Cake Gold
150 g	sacharose
6 g	stabilisator (Cremodan)
35 g	cacaopoeder
100 g	passievruchtenpulp

Cacaoglaçage

4	gelatineblaadjes
120 g	Debic Room 35%
180 g	suiker
140 g	water
60 g	cacaopoeder

Garnituur

8	macarons
	koraalbiscuit
	chocoladedecoratie

Bereiding

Brownie

Klop de eieren luchtig op, samen met de suiker. Meng met de gesmolten chocolade en de Congress Cake Gold. Voeg nadien de bloem toe aan het geheel. Strijk uit op een bakplaat en bak af op 180 °C gedurende 5 minuten. Laat afkoelen. Steek ringen uit.

Mangomarmelade

Verwarm de mangopuree tot 40 °C. Voeg de suiker en de pectine toe en breng het geheel aan de kook.

Chocolade-passievruchtenijs

Verwarm het water, samen met het melkpoeder, de dextrose en de Congress Cake Gold. Voeg bij 40 °C de sacharose en de stabilisator toe. Pasteuriseer het mengsel op 85 °C en laat afkoelen. Meng het cacaopoeder onder het mengsel op 60 °C. Laat verder afkoelen tot 30 °C en voeg dan de passievruchtenpulp toe aan het geheel. Koel verder af tot 4 °C en laat dan minstens 6 uur rijpen. Turbineer ten slotte het chocolade-ijs.

Cacaoglaçage

Week de gelatineblaadjes in koud water. Warm de Debic Room 35% op, samen met de suiker, en het water. Voeg het cacaopoeder toe en laat even doorkoken. Smelt er de geweekte gelatineblaadjes in en passeer door een fijne puntzeef. Verwerk de glaçage bij 35 °C.

Opbouw & afwerking

Plaats de brownie op de bodem van een ring, die aan de binnenzijde bekleed is met folie. Giet er een laagje marmelade op en laat dan uitharden in de vriezer. Verdeel het ijs over de vorm en strijk mooi af. Laat opnieuw uitharden in de vriezer. Ontvorm het taartje, maar laat de folie hangen. Overgiet het taartje met de glaçage. Laat opstijven en verwijder dan de folie. Werk af met een macaron, wat koraalbiscuit en een chocoladedecoratie.

WAFELIJS OP KROKANTE PISTACHEBODEM

Een creatie van Carles Soler



Ingrediënten
voor 4 stuks

Wafelijs

550 g	water
80 g	mager melkpoeder
5 g	melkeiwit
60 g	dextrose
40 g	fructose
5 g	stabilisator
50 g	sacharose
40 g	Debic Cake Gold
170 g	Luikse wafels

Krokante pistachebodem

83 g	witte chocolade
40 g	pistachepasta
33 g	feuilletine
0,5 g	zout

Garnituur

4	bruine spuitmassa
	quenelles vanille-ijs
	rood fruit
	pistache-koraalbiscuit

Bereiding

Wafelijs

Verwarm het water, samen met het melkpoeder, het melkeiwit, de dextrose en de fructose. Voeg bij 40 °C de sacharose, stabilisator en Debic Cake Gold toe. Pasteuriseer het geheel en laat afkoelen tot 40 °C. Mix de Luikse wafels onder de compositie en laat rijpen gedurende 8 uur. Turbineer het ijs en vul de siliconen wafelvormen. Laat uitharden in de vriezer.

Krokante pistachebodem

Smelt de witte chocolade. Meng de pistachepasta en feuilletine onder de chocolade. Roer goed en spreid uit tussen 2 plastic vellen. Rol uit op 2 mm en laat afkoelen in de vriezer. Snijd nadien in rechthoeken die 2 mm groter zijn dan de wafelvormen.

Opbouw & afwerking

Ontvorm het wafelijs en werk af met bruine spuitmassa. Plaats het wafelijs op de krokante pistachebodem. Decoreer met een quenelle vanille-ijs, de rode vruchten en wat pistache-koraalbiscuit.

Alles over ijstaarten

Geen feest zonder taart, en iets vieren wordt pas écht bijzonder als er een lekkere ijstaart op tafel komt. Een 'must' in uw zaak, die heel wat kansen biedt om het hele jaar rond het maximum uit uw ijsassortiment te halen.



De ijstaart kwam traditioneel vooral op tafel bij katholieke feesten als Kerstmis, Pasen en communies, denk maar aan de klassieke kerststronk en het 'bloedende' paaslam. Tegenwoordig zijn er heel wat meer gelegenheden waarbij een ijstaart die extra feestelijke toets biedt. Valentijn, babyborrels, sweet 16-feestjes, bedrijfsevents ... Er valt het hele jaar door wel iets te vieren. Dankzij originele vormen en smaken weet u ongetwijfeld het verschil te maken met uw ijstaarten.

Naast klassieke bombes en buches zijn er heel wat originele vormen voor een ijstaart. Een hartvorm bij valentijn of een verloving ligt voor de hand, maar voor andere feesten kunt u uw fantasie de vrije loop laten. Wat dacht u bijvoorbeeld van een 'piñata-ijstaart', in de vorm van een eenhoorn of lama, waarin u een aantal lekkernijen verstopt? Gegarandeerd een topper op een verjaardagsfeestje! Of een volledig witte ijstaart met een roze of blauw interieur voor een gender reveal party? Zo wordt het geslacht van de baby pas bekend bij het aansnijden.

Verrassingen doen het sowieso goed, dus u kunt ook spelen met interessante, nieuwe smaakcombinaties. Een taart die contrast biedt tussen zoet en hartig, bijvoorbeeld, zoals karamelijs en gezouten popcornijs, of komkommersorbet en meloenijs. Naast volledige ijstaarten worden ook kleinere, individuele taartjes steeds populairder. Voorzie dus ook zaken als minibombes en -buches en ijstaartjes met een bijzondere vorm. Kerstmanmutsjes tijdens de eindejaarsperiode, bijvoorbeeld, pompoentjes of geesten voor Halloween of een assortiment ijsushi voor een zakenevent. Andere mogelijkheden zijn individuele ijstranches en -sandwiches, afgewerkt met twee lagen koek.



Gelaagd genieten

Een goede ijstaart biedt de perfecte balans van verschillende laagjes in verschillende texturen en smaken. Dat is niet alleen essentieel voor de smaakbeleving, maar zorgt ook voor de juiste isolatie tussen de verschillende ijslagen. Een amandel-, hazelnoot- of chocoladebiscuit is een mooie basis en laagjes ijs kunnen afgewisseld worden met, bijvoorbeeld, een pâte de fruits of interieurs.

Niet alleen het ijs zelf is belangrijk voor een bijzondere ervaring, ook een speciale afwerking scoort goed. Zeker als die volledig eetbaar is. En in tijden van sociale media kunt u zo zelfs voor extra publiciteit zorgen, want een mooie ijstaart belandt gegarandeerd op Instagram.

AFWERKEN KAN MET VERSCHILLENDE TECHNIEKEN:

Spiegel

U kunt uw ijstaart rechtstreeks overgieten met een spiegel, of er eerst een beschermend laagje, zoals room, over aanbrengen. In het eerste geval verwarmt u de spiegel tot 15 à 20 °C, in het tweede tot 25 à 35 °C.

Marsepein

Plastic figuurtjes hebben hun beste tijd gehad. Mooie, handgemaakte vormpjes uit marsepein of suiker doen het nu bijzonder goed. Marsepeinen decoraties kunt u makkelijk op voorhand maken, zodat u altijd een werkbare voorraad voorhanden heeft. U bewaart ze in de vriezer en verwerkt ze steeds zo koud mogelijk. Moet u een taart maken voor iemand met een notenallergie? Dan kunt u de marsepein vervangen door suikerpasta of rolfondant.

Meringue (Italiaans eiwitschuim)

Meringue wordt in verschillende laagjes aangebracht, waarbij u de taart na elk laagje weer in de vriezer plaatst. Zo smelt de taart niet en glijden de laagjes niet weg. Meringue is ook ideaal om decoraties aan de taart te bevestigen.



Ontdek op de volgende pagina's enkele originele toepassingen voor de meest creatieve ijstaarten.



Koekjes/macarons

Decoraties als koekjes kunnen wak worden door de vochtigheid van de taart en vriezer. Als u ze vóór het bevestigen nog even instrijkt met cacaoboter blijven ze krokant. Decoratiekoek kan in verschillende vormen gesneden worden en is dus ideaal om verschillende thema's uit te werken. Wat dacht u van minisandwiches gemaakt met koek en ijs?

Suiker / Isomalt

Een bijzondere suikerdecoratie staat altijd mooi. Voor Isomalt strooit u 200 g uit op een met bakpapier beklede bakplaat. Leg er een tweede vel bakpapier en een bakplaat bovenop en bak in de oven op 200 °C gedurende 15 minuten. Laat volledig afkoelen en verwijder dan het bakpapier. Suikerdecoraties kunnen versierd worden met suikerparels, knettersuiker, bloemblaadjes en andere versieringen.

Chocolade

Chocolade kan in een glaçage gebruikt worden, al

dan niet om het hippe 'drip'effect te krijgen, of in een spuitmassa, zodat u de hele taart van een laagje kunt voorzien. Met gekleurde spuitmassa's kunt u speciale effecten creëren. Een taart met metaalglans, bijvoorbeeld, of met aquareleffect. Chocolate is uiteraard ook ideaal om decoraties als krullen en plaatjes te maken.

Parfait

Gesuikerde room is niet ideaal om een ijstaart te versieren, aangezien het hard wordt in de vriezer. Debic Parfait, daarentegen, blijft lekker smeug en is ideaal als versiering of als interieur.

Decoratiepapier / Rijstpapier

Eetbaar papier laat zich in verschillende vormen plooiën. Mooi om ruches te maken als afwerking van een bruidstaart of origamifiguurtjes op een verjaardagstaart.

Hoe u de taart ook afwerkt, laat hem nooit langer dan 30 minuten uit de vriezer en zorg dat alle decoratiematerialen goed voorgekoeld zijn en op voorhand klaarliggen. Bodems, interieurs, garnituren en decoraties kunnen vooraf bereid worden. Plaats de ijstaart na elke decoratieronde opnieuw in de vriezer.

Ook de consumptietemperatuur is belangrijk, want alleen bij de juiste temperatuur (-12 à -14 °C) biedt een ijstaart de beste smaakervaring.

De temperatuur van de meeste thuisdiepvriezers ligt echter rond -18 °C. De taart dient voor het serveren dus even 'op temperatuur' te komen. Dat gaat het beste door de taart, nog steeds in de doos, even in de koelkast te plaatsen. Zo warmt de taart langzaam op en is de kwaliteit van het ijs optimaal. Geef deze info dus zeker mee aan uw klanten wanneer ze hun ijstaart komen ophalen.

Verjaardagstaart 100 jaar Debic

Een creatie van Pascal De Deyne
en Carles Soler

100
YEARS DEBIC

Honderd jaar, zo lang
bestaat Debic al. En dat mag
gevierd worden! Met een
speciale ijsstaart natuurlijk,
exclusief ontworpen door
topijsbereiders Carles Soler
en Pascal De Deyne!

Room en boter, het zijn de
producten die de geschiedenis
van Debic kleur hebben
gegeven. Een visuele referentie
naar deze producten mocht
dus niet ontbreken in deze
verjaardagstaart. De Deyne en
Soler bedachten het concept
van een druppel melk die op
een wit melkoppervlak valt
en dan via rimpelingen wordt
gekarnd tot gele boter.

Ingrediënten
voor 15 stuks

Kokos-banaan-limoenijs

1550 g	volle melk
200 g	mager melkpoeder
600 g	sacharose
200 g	geatomiseerde glucose DE 38
6 g	stabilisator (Cremodan)
1100 g	kokospuree
220 g	limoenpuree
330 g	bananenpuree

Passie-mango-basilicumsorbet

1400 g	water
622 g	sacharose
334 g	dextrose
78 g	geatomiseerde glucose DE 38
16 g	stabilisator (Cremodan)
1000 g	mangopuree
666 g	passievruchtenpuree
16	basilicumblaadjes

Vanille-ijs

2092 g	water
240 g	Debic Room 35%
360 g	mager melkpoeder
8 g	fructose
20 g	stabilisator (Cremodan)
216 g	geatomiseerde glucose DE 38
660 g	sacharose
200 g	Debic Crème
12	vanillestokjes

Amandeldacquoise

500 g	eiwit
100 g	sacharose
750 g	amandelbroyage 50%
50 g	bloem

Bereiding

Kokos-banaan-limoenijs

Verwarm de melk tot 85 °C, samen met het melkpoeder, de sacharose, de glucose en de stabilisator. Giet de warme melk op de vruchtenpurees. Mix tot een homogene massa en koel af. Laat 1 nacht rijpen in de koeling. Mix gedurende 2 minuten. Turbineer het ijs en verwerk.

Passie-mango-basilicumsorbet

Verwarm het water tot 85 °C, samen met de sacharose, dextrose, glucose en de stabilisator. Giet op de vruchtenpurees. Mix tot een homogene massa en koel af. Laat 1 nacht rijpen in de koeling. Mix het geheel gedurende 2 minuten en voeg tijdens de laatste 20 seconden de basilicumblaadjes toe. Turbineer en verdeel het ijs over ringen met verschillende diameters.

Vanille-ijs

Meng alle ingrediënten en pasteuriseer op 85 °C. Mix alles tot een homogene massa. Laat afkoelen en rijpen in de koeling gedurende 1 nacht. Mix het geheel gedurende 2 minuten en turbineer. Verdeel het ijs over ringen met verschillende diameters.

Amandeldacquoise

Klop het eiwit op tot een luchtige massa, samen met de sacharose. Zeef de amandelbroyage, samen met de bloem, en meng het onder het opgeklopte eiwit. Strijk uit op bakplaten en bak af op 180 °C gedurende 11 minuten.

Opbouw & afwerking

Ontvorm het vanille-ijs en de sorbet en pas de ringen in elkaar. Laat uitharden in de vriezer. Bestrijk de binnenkant van een siliconenvorm (met reliëftekening) met het kokos-banaan-limoenijs en duw er de ringeninterieur in. Strijk het geheel mooi af en plaats opnieuw in de vriezer. Ontvorm de ijsstaart en plaats op de dacquoise. Spuit af met witte spuitmassa. Werk de taart af door in de verschillende holtes wat passievruchtengelei aan te brengen. Werk verder af met bandjes chocolade naar eigen smaak.



Zomertaart

Een creatie van Carles Soler



Ingrediënten

Kokosijs

804 g	water
160 g	mager melkpoeder
10 g	melkeiwit
90 g	fructose
15 g	dextrose
250 g	sacharose
11 g	stabilisator (Cremodan)
660 g	kokosroom

Mangomarmelade

250 g	mangopuree
125 g	suiker
5 g	pectine NH

Muntframbozen

750 g	suikersiroop
250 g	verse frambozen
10 g	muntblaadjes

Passievruchtenijs met witte chocolade

1030 g	volle melk
60 g	mager melkpoeder
70 g	dextrose
70 g	sacharose
10 g	stabilisator (Cremodan)
40 g	Debic Room 35%
280 g	witte chocolade
440 g	passievruchtenpulp

Citroendacquoise

200 g	eiwit
75 g	suiker
120 g	bloedsuiker
120 g	amandelpoeder
10 g	citroenzestes
25 g	glycerine

Garnituur

groene spuitmassa
gele spuitmassa

Bereiding

Kokosijs

Verwarm het water, samen met het melkpoeder, het melkeiwit, de fructose en de dextrose. Meng op 40 °C de sacharose en stabilisator onder het geheel. Pasteuriseer de compositie. Laat afkoelen en voeg de kokosroom toe. Laat rijpen bij 4 °C gedurende minstens 8 uur. Turbineer het ijs.

Mangomarmelade

Verwarm de mangopuree tot 40 °C. Voeg de suiker en pectine toe en breng het geheel aan de kook.

Muntframbozen

Breng alle ingrediënten over in een vacuümzak. Vacumeer en laat infuseren in de koeling gedurende 48 uur.

Passievruchtenijs met witte chocolade

Verwarm de melk, samen met het melkpoeder en de dextrose. Meng bij 40 °C de sacharose, stabilisator en Debic Room 35% onder het geheel. Pasteuriseer de compositie en laat afkoelen. Voeg bij 50 °C de gesmolten chocolade en de passievruchtenpulp toe. Laat minstens 8 uur rijpen bij 4 °C. Turbineer daarna het ijs.

Citroendacquoise

Klop het eiwit luchtig op, samen met de suiker. Voeg de bloedsuiker, het amandelpoeder, de citroenzestes en de glycerine toe. Strijk uit op een bakplaat en bak af op 165 °C.

Opbouw & afwerking

Dresseer, met behulp van een spuitzak, het kokosijs op de bodem van een siliconen taartvorm. Leg de mangomarmelade in een ring van 14 cm. Schik de frambozen op de marmelade en laat uitharden in de vriezer. Plaats de marmelade-interieur in de taartvorm en vul verder op met het passievruchtenijs. Sluit af met de citroendacquoise. Ontvorm de taart en decoreer met de afsputmassa. Eerst met de groene, nadien de gele.

Frozen Cheesecake

Een creatie van Pascal De Deyne



Ingrediënten
voor 15 stuks

Cheesecake-ijs

1350 g	volle melk
27 g	mager melkpoeder
210 g	Debic Room 35%
475 g	sacharose
41 g	dextrose
88,5 g	geatomiseerde glucose
13,5 g	stabilisator (Cremodan)
500 g	verse kaas 40%
35 g	yoghurtpoeder

Aardbei-citroensorbet

340 g	sacharose
740 g	water
128 g	dextrose
42 g	geatomiseerde glucose
9 g	stabilisator (Cremodan)
500 g	aardbeienpuree
250 g	citroenpuree
500 g	halfgekonfijte aardbeien

Amandeldacquoise

500 g	eiwit
100 g	sacharose
750 g	amandelbroyage 50%
50 g	bloem

Gebakken meringuestaafjes

300 g	eiwit
300 g	sacharose
300 g	bloedsuiker

Garnituur

500 g	halfgekonfijte aardbeien
	witte spuitmassa
	chocoladeplaatjes

Bereiding

Cheesecake-ijs

Meng alle ingrediënten (behalve de verse kaas en het yoghurtpoeder). Pasteuriseer op 85 °C. Mix glad en laat afkoelen. Laat nadien 1 nacht rijpen in de koeling. Meng de verse kaas en het yoghurtpoeder onder het mengsel en mix gedurende 2 minuten. Turbineer het ijs en verwerk.

Aardbei-citroensorbet

Verwarm de sacharose tot 85 °C, samen met het water, de dextrose, de glucose en de stabilisator. Giet het mengsel op de fruitpurees. Mix tot een homogeen geheel en laat afkoelen. Laat 1 nacht rijpen in de koeling. Mix nadien gedurende 2 minuten. Turbineer het ijs en voeg op het einde de aardbeien toe. Breng de sorbet over in plastic buizen waarvan de binnenkant bekleed is met een plastic vel. Laat uitharden in de vriezer.

Amandeldacquoise

Klop het eiwit op tot een luchtige massa, samen met de sacharose. Zeef de amandelbroyage en de bloem samen en meng nadien onder het opgeklopte eiwit. Strijk uit op bakplaten en bak op 180 °C gedurende 11 minuten.

Gebakken meringuestaafjes

Klop het eiwit op tot een mooie luchtige massa, samen met de sacharose. Spatel de bloedsuiker voorzichtig onder het eitwit. Dresseer de meringue met behulp van een spuitzak, op met bakpapier beklede bakplaten. Bak af op 95 °C gedurende 2 uur.

Opbouw & afwerking

Ontvorm de sorbet. Verdeel het cheesecake-ijs in een halvecilindervorm en plaats er de sorbetinterieur in en werk de cilindervorm mooi af met het cheesecake-ijs. Breng nadien een deel van het cheesecake-ijs over in een spuitzak met St. Honoré-spuitmondje. Dresseer het ijs bovenop de cilinder in een vlotte heen-en-weerbeweging. Strijk de zijkanten mooi af. Bewaar de taart in de vriezer. Dresseer een lijntje halfgekonfijte aardbeien in het midden van de amandeldacquoise. Plaats de ijscilinder bovenop de dacquoise. Spuit de taart af met witte spuitmassa (½ cacaoboter + ½ witte chocolade en een klein beetje titaandioxide). Werk af met de gebakken meringuestaafjes en versier de zijkanten met chocoladeplaatjes.

Cookie Caramel Ice Cream Cake

Een creatie van
Christof Thorrez

Ingrediënten
voor 10 personen

Gelato Bourbon-vanille & cookie dough

2390 g volle melk
280 g **Debic Room 40%**
480 g sacharose
120 g **Debic Melkerijboter Constant**
3 vanillestokjes
110 g mager melkpoeder
105 g glucosepoeder
15 g stabilisator
cookie dough

Gezouten karamelijns

2360 g volle melk
350 g **Debic Room 40%**
525 g sacharose
110 g vollemelkpoeder
140 g glucosepoeder
15 g stabilisator
gezouten
karameltopping

Jocondebiscuit

(2 platen van 40 x 60 cm)

300 g eiwit
150 g suiker
300 g bloedsuiker
250 g amandelpoeder
60 g **Debic Melkerijboter Constant**

Gezouten karamel

2 gelatineblaadjes
300 g glucose
400 g kristalsuiker
750 g **Debic Room 40%**
fleur de sel

Macarons de Paris

(75 stuks)
300 g amandelpoeder
300 g bloedsuiker
110 g eiwit (1)
300 g kristalsuiker
75 g water
110 g eiwit (2)
400 g **Debic Parfait**



Bereiding

Gelato Bourbon-vanille & cookie dough

Verwarm de melk en de Debic Room 40%, samen met een deel van de sacharose. Snijd de Debic Melkerijboter Constant in stukjes. Voeg ze toe aan de lauwwarme vloeistof en laat smelten. Snijd de vanillestokjes open, schraap ze uit en voeg het vanillemerg toe aan de ijsmix. De stokjes mogen eventueel meekoken. Meng ondertussen de droge ingrediënten en voeg ze toe op 60 °C. Roer verder af tot 85 °C. Giet het mengsel door een puntzeef en mix. Laat snel afkoelen en laat minstens 4 uur rijpen in de koeling op 4 °C. Turbineer. Meng er bij het uitdraaien de cookie dough onder.

Gezouten karamelijns

Verwarm de volle melk en de Debic Room 40% op het gasvuur, samen met een deel van de sacharose. Meng ondertussen de droge stoffen en voeg ze op 60 °C toe aan het melk-roommengsel. Roer verder af tot 85 °C. Giet door een puntzeef en mix. Laat snel afkoelen en laat het minstens 4 uur rijpen in de koeling op 4 °C. Voeg na het rijpingsproces gezouten karameltopping naar smaak toe en turbineer.

Jocondebiscuit

Klop het eiwit en de suiker op tot een glad schuim. Zeef de bloedsuiker met het amandelpoeder en meng het voorzichtig onder het schuim. Smelt de Debic Melkerijboter Constant en spatel onder het beslag. Strijk uit op een bakplaat en bak op 180 à 200 °C gedurende 15 minuten. Steek een cirkel uit (18 cm diameter). Smeer er een dun laagje hazelnootcrumblepasta op en plaats in de vriezer. Steek vervolgens opnieuw een cirkel uit (15 cm diameter) en bedek met een laagje karameltopping.

Gezouten karamel

Week de gelatineblaadjes in koud water. Laat de glucose langzaam smelten. Meng er de suiker onder en laat mee smelten. Laat het geheel karamelliseren tot 170 °C. Breng de Debic Room 40% ondertussen

tot tegen het kookpunt en blus er vervolgens de karamel mee. Voeg fleur de sel naar smaak toe. Verdeel de massa in 2 gelijke delen: één deel voor de topping, het andere voor de spiegel. Laat het deel voor de topping afkoelen en bewaar het in een knijpfles. Laat de karamel voor de spiegel afkoelen tot 60 °C en smelt er de geweekte gelatineblaadjes in. Mix de spiegel goed en laat minstens 24 uur rusten in een gesloten recipiënt.

Macarons de Paris

Zeef het amandelpoeder en de bloedsuiker samen en meng onder het eiwit (1). Breng de kristalsuiker en het water aan de kook tot 117 °C. Klop het eiwit (2) op en giet er straalsgewijs de hete suikersiroop op. Laat koud kloppen tot 45 °C. Meng onder het amandelmengsel. Spuit macarons (3 cm diameter) op een bakpapier, met behulp van een gladde spuitmond. Laat 20 minuten drogen alvorens af te bakken op 150 °C gedurende 12 minuten. Klop de Debic Parfait luchtig op in de keukenrobot en breng over in een spuitzak. Vul de macarons met de parfait en vries in. Bewaar de resterende parfait voor de afwerking van de taart.

Opbouw & afwerking

Plaats de jocondebiscuit met de hazelnootcrumble op de bodem van een ring. Vul de ring voor de helft met het gezouten karamelijns. Laat het ijs uitharden in de vriezer. Schik er vervolgens de jocondebiscuit met karameltopping op. Vul de taartring verder af met de gelato. Laat opnieuw uitharden in de vriezer.

Ontvorm de taart en maskeer met een dun laagje opgeklopte Debic Gesuikerde Room. Giet de karamelspiegel over de taart. Laat opstijven. Spuit er enkele mooie toefjes opgeklopte Debic Parfait op. Werk af naar smaak met melkchocoladedecoratie, de gevulde macarons, karamelblokjes, popcorn en gekaramelliseerde hazelnootjes.



Maak een echt succes van uw ijsassortiment!

SHARING IS CARING!

Tevreden klanten zijn de beste reclame. En die tevredenheid tonen ze op de sociale media. Is een foto van hen de moeite om te delen? Doe dat dan zeker. Want dat toont pas écht aan dat mensen weg zijn van uw ijs. Vergeet niet om de naam van die persoon even te vermelden.

De presentatie van uw ijs is het moment waarop alle componenten samenkomen. Want spelen met kleuren, smaken en texturen zorgt ervoor dat u origineel uit de hoek komt, zodat klanten uw assortiment zeker willen ontdekken.

Vandaag de dag is iedereen op zoek naar verrassende lekkernijen. Sociale media spelen daar een belangrijke rol in. Klanten zijn steeds meer visueel ingesteld en een mooie presentatie doet dan ook proeven. Wanneer uw creaties er extra mooi uitzien, zet dat klanten ook aan om hun bezoek te delen via, bijvoorbeeld, Instagram. Zo kan iedereen meegenieten, en nog beter: het zorgt ervoor dat nieuwe mensen uw creaties ontdekken.

Presentatie is alles

Ook uw eigen sociale media zijn van belang. Met heerlijke foto's en beschrijvingen doet u uw klanten watertanden. Om die beelden te kunnen maken, is een uitstekende presentatie in uw zaak nodig. Zo creëert u een eigen visuele identiteit, zowel online als offline. Gebruik niet alleen foto's, maar ook boomerangs (korte video's), stories of polls. Originaliteit is belangrijk.

Het pronkstuk is uiteraard de koeltoog waarin u uw assortiment tentoonstelt. Zo belooft u niet alleen heerlijke smaken, maar zorgt u ook voor een prachtig kleurenpalet. Experimenteer met kleurcombinaties, of zet smaken in de verf met originele decoratievelementen. En vooral: zorg ervoor dat uw assortiment steeds mooi blijft, zelfs tijdens het ijs scheppen.

Exclusief karakter

Wat ook werkt: exclusiviteit. Een ijsje dat niet elke dag te krijgen is spreekt tot de verbeelding. Prijs uw assortiment dus op een originele manier aan. Heeft u, bijvoorbeeld, een heerlijke smaak, maar is de workload te groot? Verkoop dit ijsje dan enkel op zondag en maak er een 'exclusive' van. Een ijsje van de week is voor velen een echte aanrader. Zo zet u smaken in de kijker en stuurt u de keuze van uw klanten.

Toon uw creativiteit het hele jaar door

Mensen gaan steeds op zoek naar die dagdagelijkse verwennerij. En hoewel het vooral bekend staat als een echte zomerlekkernij, kunt u ijs het hele jaar door serveren. Zeker in combinatie met patisserie is het een originele én overheerlijke verwennerij.

Heeft u ruimte in uw zaak waar klanten ter plekke, met een kop koffie, van uw creaties kunnen proeven? Zorg voor enkele dessertopties en laat uw klanten dubbel en dik genieten. Met het gebruik van gebak als wafels, brownies en cake zit u steeds goed. Deze producten hebben een grote winstmarge en zijn eenvoudig in bereiding, waardoor u er minder personeel voor nodig hebt.

Op de volgende pagina's ontdekt u alvast enkele creaties die u meteen in uw assortiment kan introduceren.

Brusselse Wafel

Een creatie van Pascal De Deyne

Ingrediënten

Brusselse wafel

500 g	volle melk
500 g	water
25 g	verse gist
4	eieren
600 g	patisseriebloem
200 g	Debic Cake Gold
4 g	zout

Vanilleroomijs

Witte Basis

11,2 g	stabilisator (Cremodan)
112 g	suiker
1649 g	volle melk
82 g	mager melkpoeder
336 g	sacharose
35 g	dextrose
80 g	geatomiseerde glucose DE 38
256 g	Debic Room 35%

Cremabasis

342 g	volle melk
45 g	Debic Room 35%
212 g	sacharose
117 g	water
215 g	eigeel
3	vanillestokjes

Aardbeienvariegato

692 g	aardbeien
810 g	sacharose
375 g	glucosestroop DE 60
24 g	pectine
99 g	citroensap

Garnituur

Debic Gesuikerde Room

bloemsuiker
meringuedopjes
lemoncress
kleine stukjes aardbeien

Bereiding

Brusselse wafel

Verwarm de melk en het water samen tot 40 °C. Voeg nadien de gist en de eigelen toe (bewaar de eiwitten). Meng de bloem onder het ei-melkmengsel. Klop de eiwitten op en meng voorzichtig onder het beslag. Voeg als laatste de gesmolten Debic Cake Gold en het zout toe. Bedek met een handdoek en laat rijzen gedurende 30 minuten. Bak de wafels af.

Vanilleroomijs

Witte Basis

Meng de stabilisator met de suiker. Verwarm de volle melk en het melkpoeder samen tot 25 °C. Voeg de suikers en de Debic Room 35% toe. Meng vervolgens het bindmiddel onder het geheel. Pasteuriseer op 85 °C en koel nadien zo snel mogelijk af tot 4 °C. Laat het mengsel rijpen op 4 °C gedurende 4 à 12 uur.

Cremabasis

Breng de melk aan de kook, samen met de Debic Room 35%, de sacharose en het water. Voeg het eigeel toe en roer af tot 85 °C. Koel zo snel mogelijk af tot 4 °C. Laat het mengsel rijpen op 4 °C gedurende 4 à 12 uur. Mix nu de witte basis en de cremabasis tot een homogeen mengsel, samen met het schraapsel van de vanillestokjes. Turbineer de mix.

Aardbeienvariegato

Verwarm de aardbeien in een steelpan tot 40 °C. Voeg op 30 °C de sacharose, glucose en pectine toe. Pasteuriseer op 85 °C. Voeg het citroensap toe en laat afkoelen. Breng over in een afsluitbaar recipiënt en bewaar op 4 °C.

Opbouw & afwerking

Dresseer de wafel, het ijs en de garnituren naar eigen inspiratie op het bord.





Coupe Petit Belge

Een creatie van Pascal De Deyne

Ingrediënten

Speculoosijs

14 g	stabilisator (Cremodan)
140 g	suiker
2020 g	volle melk
100 g	mager melkpoeder
314 g	Debic Room 35%
412 g	sacharose
21 g	dextrose
9 g	kaneel
60 g	warme volle melk
400 g	gebroken speculooskoekjes

Wittechocolade-ijs

15 g	stabilisator (Cremodan)
150 g	suiker
2085 g	volle melk
69 g	mager melkpoeder
132 g	dextrose
165 g	sacharose
48 g	geatomiseerde glucose DE 21
36 g	Debic Room 35%
450 g	witte chocolade

Chocoladesaus

408 g	water
147 g	sacharose
103 g	dextrose
157 g	donkere chocolade 70%
185 g	cacaopoeder 22 – 24 %

Garnituur

chocoladedecoratie 'cacaoboon'
gebroken speculooskoekjes
meringuedopjes

Bereiding

Speculoosijs

Meng de stabilisator met de suiker. Verwarm de volle melk en het melkpoeder samen tot 25 °C. Meng de suikers en de Debic Room 35% onder de melk. Voeg het bindmiddel toe en pasteuriseer het mengsel op 85 °C. Koel nadien af tot 4 °C. Laat het mengsel rijpen op 4 °C gedurende 4 à 12 uur. Mix deze basis tot een homogeen mengsel, samen met de overige ingrediënten (behalve de speculooskoekjes). Turbineer het ijs en meng er als laatste de gebroken speculooskoekjes onder. Breng het ijs over in de shockvriezer.

Wittechocolade-ijs

Meng de stabilisator met de suiker. Verwarm de volle melk en het melkpoeder tot 25 °C. Voeg de suikers en de Debic Room 35% toe. Voeg het bindmiddel toe. Pasteuriseer het mengsel op 85 °C en koel nadien zo snel mogelijk af tot 4 °C. Voeg de gesmolten witte chocolade toe op 45 °C. Laat het mengsel nadien rijpen op 4 °C gedurende 4 à 12 uur. Turbineer het ijs en breng over in de shockvriezer.

Chocoladesaus

Breng het water aan de kook, samen met de sacharose en dextrose. Giet dit mengsel op de chocolade en het cacao-poeder. Mix tot een homogeen geheel. Bewaar op warme temperatuur.

Opbouw & afwerking

Schep quenelles of bolletjes van het speculoosijs en het chocolade-ijs. Schik ze op het bord. Werk af met de chocoladedecoratie, speculooskoekjes en meringuedopjes. Serveer de chocoladesaus apart.

Coupe Tarte Tatin

Een creatie van Pascal De Deyne

Ingrediënten

Appelsorbet

885 g	water
390 g	sacharose
146 g	dextrose
12 g	bindmiddel
1500 g	grannysmithpuree
49 g	glucose
30 g	citroenpuree

Amandelcrumble met citroenzestes

160 g	bloem
135 g	amandelbroyage
135 g	suiker
130 g	Debic Crème
1,3 g	fleur de sel
1	citroen, de zeste
	cacaoboter

Appelgelei

800 g	appelsap
500 g	suiker
100 g	glucose
5 g	gele pectine
10 g	citroensap

Garnituur

1 bakje	atsina cress
	karamelsaus
	vanilleroomijs (bereiding: zie pag. 78 'Brusselse wafel')
	gebroken meringue
	chocoladedecoratie 'appel'

Bereiding

Appelsorbet

Verwarm het water tot 85 °C, samen met de sacharose, de dextrose, de glucose en het bindmiddel. Giet op de vruchtenpurees en mix tot een homogeen geheel. Koel af en laat 1 nacht rijpen in de koeling. Mix de sorbet gedurende 2 minuten en turbineer dan. Breng de sorbet nadien over in de shockvriezer.

Amandelcrumble met citroenzestes

Meng alle ingrediënten (behalve de cacaoboter). Passeer het mengsel door een grove zeef en bewaar kort in de vriezer. Bak de crumble af op 160 °C gedurende 14 minuten. Bestrooi met cacaoboter.

Appelgelei

Breng het appelsap aan de kook, samen met 4/5 van de suiker. Voeg de glucose toe aan het appelsap. Meng de pectine en de rest van de suiker onder het sap. Breng het geheel aan de kook tot 105 °C en voeg dan het citroensap toe. Laat afkoelen en bewaar in de koeling. Roer de gelei glad en breng over in een spuitzak.

Opbouw & afwerking

Dresseer 2 lijnen karamelsaus op het bord. Schik er nu bolletjes vanilleroomijs en appelsorbet op. Spuit kleine toefjes van de appelgelei rond het ijs. Versier met de meringue en chocoladedecoratie. Werk af met de cress en crumble.





www.debic.com