



100 LAT MARKI DEBIC, 100 LAT WSPÓŁPRACY



Debic. Dla profesjonalistów

100
YEARS DEBIC



ZESKANUJ I ZOBACZ



100 LAT MARKI DEBIC 100 LAT WSPÓŁPRACY

W 2020 roku firma Debic kończy 100 lat. To 100 lat produktów mlecznych i śmietanki dla profesjonalistów oraz naszej obecności w niezliczonej ilości pracowni i piekarni. A przede wszystkim – to 100 lat współpracy. Bo choć ciężka praca i talent mają ogromne znaczenie, to właśnie współpraca w zespole jest zawsze decydująca.



Czego można się spodziewać po jubileuszowym wydaniu naszego magazynu? Przede wszystkim prezentujemy historie naszych ambasadorów, wiodących przedstawicieli swojego zawodu, którzy wierzą w nas równie mocno, jak my w nich. Na przykład cukiernik Frank Haasnoot opowiada nam, jak ważna jest śmietanka, ponadto mieliśmy okazję usiąść przy jednym stole z trzema ikonami belgijskiego cukiernictwa: Walterem Serbruynsem, Jean-Pierre'em Bataille i Paulem Wittamerem. Przy śniadaniu Wittamer opowiedział nam, w jaki sposób zorganizował zespół w swojej pracowni.

W tym numerze !D wracamy również do wielu tematów. Jak to wygląda? W części „świętujemy!” znalazły się piękne, odświeżające kreacje, z kolei część „wczoraj i dziś” poświęciliśmy klasykom, które mają się dobrze już od 100 lat. Oczywiście w inspirującym, nowoczesnym wydaniu! A to nie wszystko!

Życzymy przyjemnej lektury – i inspiracji!

100 LAT MARKI DEBIC

100 LAT WSPÓŁPRACY

Na przestrzeni 100 lat istnienia firmy Debic pojawiło się wiele innowacji.
Z przyjemnością prezentujemy wybrane wydarzenia z historii.

1920

Jean Debye i narodziny firmy Debic

Jean Debye rozpoczyna skup mleka od mleczarzy. Produkty mleczne wciągnęły go na tyle, że postanowił założyć własną firmę: Laiterie Debye, z której później powstała firma Debic.

W 1920 roku spółka Kalmeijer rozpoczęła produkcję robotów do wyrabiania ciasta, maszyn do ciasteczek i krajalnic do chleba dla rzemieślniczego piekarza.



1930

Pojawiają się pierwsze znaki jakości dla masła, jaj i wybranych rodzajów sera.

1965

Demarle eksperymentuje z pieczeniem bagietek w silikonowych formach. Dwadzieścia lat później wprowadzi na rynek Flexipan: linię unikatowych produktów o różnorodnych kształtach.

1974

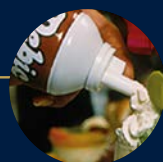
Armand Schellens przejmuje mleczarnię St. Hubertus. Siedziba firmy Debic nadal się tam znajduje – w Meldert.

1963

Armand Schellens, pracownik Jean Debye, postanawia przejąć od niego mleczarską paletkę.

1971

Gaston Lenôtre funduje pierwszą francuską szkołę gastronomii: Ecole Lenôtre. Jego celem było przekazywanie wiedzy szefom kuchni z kraju i zagranicy.



1925

Składniki chleba zostają usankcjonowane prawnie w holenderskim dekrete chlebowym.

1958

Diapharm, wówczas podmiot zależny spółdzielni Friesche wprowadza na rynek pierwszą markę chleba: Expobrood (chleb wystawowy).

1972

Debic wprowadza rewolucyjną innowację: bitą śmietanę w sprayu.

1945

W Lucernie zostaje otwarte Centrum Doskonałości Richemont: niezależne, międzynarodowe centrum dla branży piekarniczej.

1969



Nazwa Debye zostaje zmieniona na Debic. Firma kontynuuje działalność jako „zuivel-fabriek Debic”. Nazwa powstała przez błąd popełniony przez urzędnika, ponieważ w pierwotnym zamiśle nazwa Debye miała pozostać bez zmian. Pierwsze produkty są eksportowane do sąsiednich krajów, takich jak Francja, Holandia i Niemcy.

1989

Puchar Coupe du Monde de la Pâtisserie zostaje zorganizowany po raz pierwszy.

Jean-Michel Perruchon i Joël Bellouet zakładają szkołę Bellouet Conseil.

1980

Radykalna reforma klasycznego cukiernictwa dzięki Ecole Lenôtre: musy, dwie warstwy biszkoptu i lustrzana glazura jako wykończenie. Cukiernicy Mauduit i Peltier jako pierwsi pracują w stylu Lenôtre. Innowację tę rozwinęła cukiernia Fauchon.

Ostatnia dekada upływa pod znakiem „wygody”. Mieszanki do kremów bawarskich, crème patissière i ciasta biszkoptowego zyskują na popularności.

2000

Nadzienienia owocowe z galaretki i crèmeux stają się nowym trendem. Bellouet Conseil wyznacza standardy dla wybranych technik. W cukiernictwie w pełni przyjęły się kolorowe glazury, wiórki czekoladowe oraz wyższej jakości biszkopty i dacquoise.

Debic wprowadza na rynek śmietankę Debic Stand & Overrun.

2003

Firma Debic wprowadza do oferty różnorodne składniki deserów.

2015

W Azji jak grzyby po deszczu pojawiają się szkoły cukiernictwa w stylu francuskim. Prezentacje i szkolenia w prywatnych placówkach zyskują na popularności w takich krajach, jak Chiny i Japonia.

1996

Na rynek wchodzi masła specjalistyczne Debic.



1992

Wygląd zewnętrzny tortów staje się coraz ważniejszy i bardziej nowoczesny: owocowe bukiety, kolorowe glazury i eleganckie dekoracje. Profesjonaliści zjeżdżają z całego świata, aby podziwiać wystawy w Fauchon.

2009

W minionej dekadzie kreacje cukiernicze stały się prostsze i bardziej komercyjne, z mniej skomplikowanymi zdobieniami i większym udziałem czekolady w dekoracjach.



2020

Firma Debic obchodzi jubileusz 100 lat działalności.

1983

Firma Debic wprowadza na rynek Debic Culinair.



2001

Firma Debic wprowadza na rynek śmietankę Prima Blanca.



2018

Firma Debic wprowadza nową, łatwiejszą w użyciu butelkę PET.



WAŻNE INNOWACJE PONAD STO LAT TEMU

W 1862 roku wynaleziono technikę pasteryzacji. Był to proces polegający na podgrzewaniu żywności w celu zabicia szkodliwych bakterii.

W ostatnim dziesięcioleciu dziewiętnastego wieku metodę tę zaczęto stosować również dla mleka, aby zwiększyć jego trwałość. W 1888 roku założono pierwszą spółdzielnię mleczarską. W pierwszym dziesięcioleciu XX wieku w kilku krajach próbowano uregulować kwestię nocnej pracy piekarni. Jednak dopiero od lat trzydziestych na większości rynków zakazano pracy piekarni nocą.



Budynek Bakkerij Vooruit w Gandawie, 1900–1914. Bakkerij Vooruit początkowo była piekarnią spółdzielczą, jednak potem rozszerzyła zakres swoich usług, szczególnie po I wojnie światowej. Piekarnia wypiekała chleb w dużych ilościach, z zastosowaniem metod przemysłowych. To pozwoliło na obniżenie kosztów produkcji i cen, przy jednoczesnej poprawie jakości.

© AMSAB – Instytut Historii Społecznej



Testy produkcyjne masła w gospodarstwie mlecznym, 1930 r.
© KADOC – archiwum KU Leuven, Boerenbond



100 LAT MARKI DEBIC

06 AMBASADOR MARKI DEBIC

„Powinniśmy wrócić do podstaw”

Niespokojna dusza jednego z najlepszych cukierników holenderskich, Franka Haasnoota.

14 WYWIAD

Złota trzepaczka

Trzy ikony belgijskiego cukiernictwa opowiadają o swojej karierze.

20 TECHNOLOGIA

Wczoraj i dziś

Technologia pieczenia na przestrzeni lat.

24 AMBASADOR MARKI DEBIC

„Cukiernictwo mam w genach”

Portret przebojowego pasjonaty: hiszpańskiego cukiernika Daniela Álvareza.

28 PRZEPIS

Krem cytrynowy z yuzu

Kreacja Daniela Álvareza.

06



14



20

24



28





32 RAPORT

Zespół jest podstawą każdej dobrze zarządzanej firmy

Najlepsi szefowie kuchni opowiadają o swojej wizji zgranego zespołu.

36 AMBASADOR MARKI DEBIC

Jeden z najlepszych cukierników i jego misja

Wywiad ze zdobywcą tytułu Meilleur Ouvrier de France (najlepszy rzemieślnik we Francji), cukiernikiem Pascalem Molinesem.



44 PRZEPIS

Ciasta na specjalne okazje

Autorzy: Pascal De Deyne, Leonardo Di Carlo i Frank Haasnoot.



48 WYWIAD

Przełamywanie lodów

Lody: temat na czasie. Pascal De Deyne i Carles Soler prezentują swoją wizję podczas wspólnej pracy.



54 HISTORIE

Z kart historii

Niezwykłe historie pracowników firmy Debic.

60 PRZEPISY

Wariacje na temat klasyków

Pięć znanych kreacji w nowej odsłonie.

Magazyn ID jest publikacją spółki
FrieslandCampina Foodservice
34, Grote Baan
3560 Lummen

Zastrzeżenie: Informacje zawarte w niniejszej publikacji nie stanowią podstawy do roszczenia sobie jakichkolwiek praw.

Zespół redakcyjny: Sofie Vanderhasselt, Bettina Vanderstraeten, Lianne Boeljon, Bruno Van Vaerenbergh, Force451
Teksty: Bruno Van Vaerenbergh, Android, Force451
Zdjęcia: Kasper van 't Hoff, Diph Photography, Joris Luyten, Bruno Van Vaerenbergh
Koncepcja, projekt i produkcja: Force451

Copyright 2020: Zakaz odtwarzania i kopiowania jakiegokolwiek części niniejszej publikacji bez uprzedniej zgody wydawcy.

Muzeum piekarnictwa w Veurne

© AMSAB

Instytut Historii Społecznej

© KADCO

archiwum KU Leuven, Boerenbond

Z dumą prezentujemy naszych ambasadorów

Powtarzaliśmy to już wiele razy: jedną z wielu mądrości płynących ze 100 lat doświadczenia jest to, że kluczem do wszystkiego jest praca zespołowa. Dotyczy to również współpracy na przestrzeni lat z naszymi ambasadorami – często znanymi szefami kuchni, którzy uwierzyli w markę Debic. W tym roku zaprezentujemy Państwu kolejnych członków tego grona.

Christophe Roesems
Belgia

Daniel Álvarez
Hiszpania

Leonardo Di Carlo
Włochy



W tym numerze prezentujemy wywiady (i przepisy!) z takimi sławami, jak „zaklinacz ciasta” Daniel Álvarez, czołowy holenderski cukiernik Frank Haasnoot czy francuski wirtuoz cukiernictwa Pascal Molines. Rozmawialiśmy z tymi i wieloma innymi cukiernikami w ich pracowniach, a wywiady te będziemy sukcesywnie prezentowali na naszych łamach przez cały rok. Kto jeszcze znalazł się w naszym menu? Na przykład włoski mistrz Leonardo Di Carlo oraz człowiek, który łączy cukiernictwo francuskie ze skandynawskim, Sylvain Marron.



Frank Haasnoot
Holandia

Sylvain Marron
Szwecja

Pascal De Deyne
Belgia

Pascal Molines
Francja



Rozmawiamy z Frankiem Haasnootem w Holandii, do której wrócił po światowych wояżach. W tym okresie pracował między innymi w Nowym Jorku, Kuwejcie, Hongkongu i na Tajwanie. Wywiad z niespokojnym duchem, doskonałym cukiernikiem i przedsiębiorcą z krwi i kości.

„To prawda, nie potrafię usiedzieć w miejscu. Moje życie musi gnać naprzód. Nieustannie poszukuję nowych wrażeń, kultur i, oczywiście, smaków. Jak to działa? Cóż, jestem perfekcjonistą, ambitnym i kreatywnym. Myślę, że mam wszystkie cechy niezbędne w fachu cukiernika i przedsiębiorcy. Jednak w życiu prywatnym jestem inny. Odprężony, spokojny, lubię mieć swoją przestrzeń. Chodzi o to, aby znaleźć równowagę między domem i pracą”.

Cukiernicza pasja

„W świecie cukiernictwa znalazłem się przez moją rodzinę. Babcia prowadziła restaurację i jako młody chłopak dorabiałem tam, aby mieć własne pieniądze. W tamtych czasach przeszło mi przez myśl, że mógłbym zostać kucharzem, ale babcia powiedziała: „Jeśli nie jesteś pewien swojej decyzji, na rok lub dwa zajmij się cukiernictwem. To na pewno przyda Ci się później w pracy kucharza”. Gdy tylko zacząłem pracę w tej branży, złapałem bakcyła”.

„Według mnie motywacja i pasja są w tym zawodzie ważniejsze niż talent. Niektórych elementów, takich jak techniki, można się po prostu nauczyć. Jednak kreatywność to coś innego. Albo się jest kreatywnym, albo nie. Nadal jednak można być dobrym w tej dziedzinie i tworzyć piękne wyroby. To nie oznacza, że trzeba koniecznie być kreatywnym. Trochę zależy też, jakie ktoś ma ambicje”.

Czekolada i torty

„Jeden ze składników, które pozwalają dać upust kreatywności, to czekolada. To mój faworyt! Czekoladę można wykorzystywać do dekoracji, do rzeźbienia i do mieszania na różne sposoby. Cukiernictwo jest dziedziną wszechstronną. Poza czekoladą mamy wyroby pieczone, lody i inne desery. Ten zawód jest ekscytujący ze względu na jego różnorodne oblicza. Jeśli jednak miałbym wybierać, wolę torty i wyroby piekarnicze. Wymagają stosowania różnych technik. Muszą wytrzymać przechowywanie w witrynach, a także podróż do domu klienta. Umożliwiają stosowanie różnorodnych podejść: od pieczonych spodów po musy, zabawę z różnymi strukturami, teksturami, smakami i kolorami. W miarę możliwości lubię wykorzystywać produkty sezonowe”.

„Uważam, że nasz zawód nieco się zagubił w ciągu ostatnich kilku lat. Zbyt często sięgaliśmy po produkty mrożone. Powinniśmy wrócić do korzeni i do lokalnych, sezonowych produktów. To



Frank Haasnoot

Wiodący holenderski cukiernik

„Powinniśmy wrócić do podstaw”

wprowadza do pracy cukiernika różnorodność i czyni ten zawód ciekawym. Nowy produkt w witrynie w każdym miesiącu! Dziwnie jest oglądać w witrynach torty z truskawkami nawet w grudniu. Jeśli chodzi o smak, nie jest to rozwiązanie idealne. W porządku, ale co jeśli klienci właśnie tego się domagają? Cóż, można wykorzystać inne owoce i warzywa. Jabłka, gruszki, marchew, buraki... do wyboru, do koloru”.

W rozjazdach

„Już od najmłodszych lat byłem miłośnikiem podróży. Rodzice spędzali każde wakacje w Holandii, ale ja chciałem wyjechać za granicę. Na początku mojej kariery wygrałem profesjonalny konkurs zatytułowany Złote Serce. Jednemu z dziennikarzy powiedziałem, że marzę o podróży za granicę. Myślałem o Belgii, może Francji. Mój były nauczyciel zadzwonił do mnie. Jego syn stworzył firmę w Nowym Jorku i zapytał, czy jestem zainteresowany. Cóż, miesiąc później wylądowałem w Nowym Jorku. Pracowałem długo i ciężko, ale była to również przyjemność. Zdobyłem tam duże doświadczenie. Rok później wróciłem do Holandii i znalazłem pracę, w ramach której prowadziłem wiele prezentacji zarówno w kraju, jak i za granicą. Jednak chciałem pracować i mieszkać w jakimś miejscu, tak aby móc poznać kulturę i skosztować lokalnych potraw. Zaproponowano mi pracę w Kuwejcie w renomowanej luksusowej cukierni. Nadal nie było to do końca to, czego szukałem. W końcu przeprowadziłem się na Tajwan, aby otworzyć

Mandarin Oriental. Był to hotel z pracownią cukierniczą. I dużą kuchnią! Całe 6,5 metra! Zatrudnianie ludzi bez rozeznania i stworzenie firmy od podstaw: to było fantastyczne przeżycie. Przyjemny kraj, mili ludzie i pyszne jedzenie. Jednak o mało międzynarodowym charakterze, jak na mój gust. Chciałem pracować i żyć w mieście, w którym jest duża konkurencja, w którym dużo się dzieje. Takim miastem był dla mnie Hongkong, oddalony zaledwie o godzinę podróży od Tajwanu”.

Hongkong i powrót do domu

„Hongkong był najlepszy. Wiele restauracji, wiele renomowanych firm, ogromna konkurencja, ale niezbyt wiele cukierni. Było tam jednak wielu cukierników, którzy pracowali w renomowanych lokalach. Ja pracowałem w bardzo dużym i starym hotelu Peninsula. Dużo się tam nauczyłem. Na przykład tego, jak pracować z tak dużym zespołem. Miałem tam zespół 35 cukierników, ale również musiałem zarządzać hotelem z 300 pokojami i cateringiem zewnętrznym. Aby to było możliwe, musiałem delegować zadania i znaleźć odpowiednich ludzi. To coś, czego można szybko się nauczyć: ten ma łatwość rozmawiania z ludźmi, a tamten ciężko pracuje. Trzeba umieścić właściwą osobę we właściwym miejscu”.

„Po ośmiu latach w Azji zacząłem tęsknić za kulturą europejską i, przez Hiszpanię, wróciłem do Holandii. W międzyczasie urodziło nam się dziecko, a to wymaga zwolnienia obrotów. Teraz jestem nieco spokojniejszy.

Koncentruję się na nauczaniu i uwielbiam to robić. Nadal podróżuję, ale również spędzam wystarczająco dużo czasu w domu. W przyszłości chciałbym znowu otworzyć własną firmę, ale zobaczymy, co czas przyniesie”.

Prisma

„Każdy rzemieślnik chce zaprezentować swoje dokonania w książce. Wcześniej zgłosiło się do mnie kilku wydawców, ale zawsze coś stawało na przeszkodzie. Po powrocie do Holandii był dobry czas na to. Napisać książkę kucharską jest dość łatwo: wystarczą apetyczne zdjęcia okraszone przyjemną historią. Chodzi jednak o to, żeby znaleźć oryginalne spojrzenie. Przeczytałem trochę książek kucharskich i cukierniczych, także



„Trzeba się zastanowić: co według mnie jest pyszne?”



tych tematycznych, dotyczących owoców, czekolady, pralin czy produktów sezonowych.

Gdy przyjrzałem się bliżej moim produktom i ich kolorom, zdałem sobie sprawę, że znalazłem nazwę.

Tak narodziła się Prisma. Książka jest podzielona na sześć rozdziałów, a w każdym znajduje się osiem przepisów. Wszystkie oparte na smakach, które można powiązać z kolorami. Pomyślałem, że to dość oryginalne podejście”.

Pochwała prostoty

„Inspiracje dla moich kreacji czerpię przede wszystkim z głowy. Siadam z kartką papieru i długopisem, i po prostu rysuję. Staram się przyjrzeć dekoracjom wykończeniowym i dodać nutkę szaleństwa. Rysunki to podstawa. Zabieram je do kuchni i tam urzeczywistniam. Czasami udaje się od razu. Wtedy myślę sobie: to fantastyczne! Czasami się nie udaje i całość ląduje w koszu”.

„Zdarza się też, że pracuję z danym smakiem. Dany tort może być pyszny, ale może można zrobić go jeszcze lepiej? W ramach prowadzonych przeze mnie zajęć mam styczność z różnymi kulturami. Na przykład w Japonii i Meksyku stosowane są inne składniki. Wykorzystanie ich w mojej pracy może być ciekawe. Ale tak, aby przepis był przystępny dla wszystkich. Smaczny, może z nutką szaleństwa. Nie wszystko musi być skomplikowane. Trzeba się zastanowić: co według mnie jest pyszne? A dla mojej żony? Dziecka? To często proste produkty. Jako cukiernicy czasami za bardzo komplikujemy sprawy. Nie trzeba aż tak



dużo wysiłku, aby było smacznie. Osiągnięcie dobrego efektu końcowego nie jest bardzo trudne. Wystarczą proste, dobre produkty. Można przygotować ciasto francuskie z crème patissière, smaczny mus czekoladowy lub coś z orzechami. Podczas jednego z moich szkoleń wróciłem do podstaw: żadnych barwników, mrożenia, glazur ani form silikonowych. Nie trzeba zbędnie komplikować”.

Debic

„Dobra śmietanka i masło to podstawa w cukiernictwie. Na rynku są obecnie dostępne zamienniki, ale ich jakość nie jest porównywalna z oryginałem. Oczywiście od dawna znam markę Debic. Z Holandii, ale pracowałem z nią również za granicą. To kwestia zaufania. Mają w ofercie wiele różnych rodzajów śmietanki i masła, idealnych do przygotowywania różnych potraw. Przykładowo Debic Stand & Overrun idealnie nadaje się do musów i lekkich receptur. Z kolei Debic Prima Blanca ma piękną białą barwę, dzięki czemu doskonale nadaje się do holenderskich ciast z bitą śmietaną. Tak naprawdę to proste: do przygotowywania dobrych produktów potrzebne są dobre składniki”.



Doświadczenie w sprzedaży

„Rady dla początkujących cukierników? Wszystko zależy od lokalizacji. W Amsterdamie czy Antwerpii można mieć inne ceny niż w małej wiosce. Różne są też produkty prezentowane w witrynie. Trzeba dokonać pewnych wyborów. Nie trzeba mieć w ofercie wszystkiego, ponieważ do przygotowania produktów potrzebny byłby liczny personel. Wystarczą smaczne, proste produkty. Pyszny tort, który można pokroić na ładne porcje. Brzmi idealnie, prawda? Kolejny ważny aspekt: nie każde miasto oczekuje standardowych wyrobów cukierniczych, ponieważ być może są tam już trzy lub cztery pracownice, które je oferują. Myślę, że bardzo ważne jest, aby poznać swoich klientów. Mają ponad czterdzieści czy raczej dwadzieścia lat? Ich potrzeby się różnią. Dobrym narzędziem do oceny potrzeb są media społecznościowe. Warto aktywnie szukać swoich grup docelowych”.

„Uważam, że wielu holenderskim i belgijskim cukierniom brakuje doświadczenia. Rzemieślniczy charakter, wystrój cukierni... to tylko wybrane aspekty. Polecam przyjrzeć się, jak wielkie nazwy i marki robią to w Paryżu, można wiele się od nich nauczyć. W luksusowym butiku potrzebne są produkty, które wyglądają luksusowo – dotyczy to również opakowań. Na Tajwanie torty umieszcza się w specjalnych pudełkach, przypominających pudełka na kapelusze, które ładnie komponują się z tortem. W ten sposób klient otrzymuje nie tylko tort, ale i prezent. Prezent, który może podarować żonie czy partnerce. Ludzie szukają pysznego jedzenia nie tylko w renomowanych restauracjach. Właśnie dlatego w luksusowych cukierniach trzeba przyjąć takie samo nastawienie”.



Jak przygotować idealną bitą śmietanę?

Sposób przygotowania

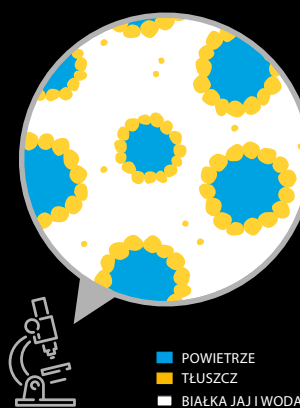
1. Wlać śmietankę do dzieży miksera.
2. Ubijać na średnich obrotach, zwiększając je nieco pod koniec ubijania.
3. Ubijać do uzyskania żądanej sztywności.
4. Wykorzystać zgodnie z przepisem.

Wskazówki dotyczące ubijania

- Przed przystąpieniem do ubijania śmietany upewnij się, że poszczególne elementy robota są czyste i schłodzone.
- Ubijaj na średnich obrotach, zwiększając je nieco pod koniec ubijania.
W ten sposób osiągniesz najlepszy efekt.
- Dostosuj ilość śmietanki do wielkości dzieży.
- Po ubiciu wymieszaj śmietanę, tak aby połączyć mniej sztywną śmietanę na dnie dzieży z pozostałą śmietaną.
- Śmietankę najlepiej jest ubijać w chłodnym miejscu, tak aby nie łączyła się z ciepłym powietrzem z otoczenia.
- Czas ubijania zależy od rodzaju użytej trzepaczki. Gęstsza trzepaczka powoduje szybsze napowietrzanie śmietany, co może wpływać na jej trwałość. Należy upewnić się, że trzepaczka nie jest uszkodzona.

Proces ubijania

Spójrz na obraz mikroskopowy: poprzez powolne ubijanie bąbelków powietrza wokół nich powstaje jednolita siatka agregatów tłuszczowych.



- Idealnie jednolita siatka drobinek tłuszczu wypełniona niewielkimi bąbelkami powietrza, z domieszką masy z wody i białek jaj.
- Na podstawie bąbelków powietrza można stwierdzić, że objętość jest mniejsza niż przy zastosowaniu innych metod, co sprawia, że osiągany wzrost objętości wynosi średnio 160% (czyli z 1 litra śmietanki uzyskujemy 2,6 litra bitej śmietany).
- Ta metoda ubijania umożliwia powstanie idealnej siatki tłuszczowej. Bita śmietana jest bardzo sztywna, dzięki czemu można z niej formować ładne i trwałe kształty.



Śmietanka Debic Stand & Overrun zapewnia trwałość 48 godzin i przyrost 170%.

WIĘKSZA TRWAŁOŚĆ I PRZYROST

Doskonałe połączenie sztywności i lekkości

Śmietanka Debic Stand & Overrun zapewnia idealne połączenie sztywności i lekkości. Można z niej przygotować idealną bitą śmietanę do dekoracji tortów, innych wyrobów cukierniczych oraz lodów, a także stanowi świetną bazę dla musów, kremów bawarskich i nadzień. Po ubiciu śmietanę można zamrażać.

Doskonała trwałość na-
wet po upływie

48 GODZIN

Większa wydajność dzięki
zwiększonemu przyrostowi,
wynoszącemu

170%

Z 1 litra płynnej śmietanki
Stand & Overrun można
uzyskać

2,7 LITRA

bitej śmietany



Piękny

BIAŁY KOLOR

STAŁA JAKOŚĆ

która gwarantuje idealny
efekt końcowy o stabilnych
właściwościach

35% TŁUSZCZU MLECZNEGO

doskonałe połączenie
sztywności i lekkości



Dostępna w opakowaniach o pojemności 1, 5 i 10 litrów.



FRANK HAASNOOT
CUKIERNIK
AMSTERDAM, HOLANDIA

LICZBA PORCJI: 10

Beza czekoladowa

167	g	białek jaj
167	g	cukru
167	g	cukru pudru
42	g	kakao w proszku

Crèmeux z ciemnej czekolady

153	g	mleka
153	g	śmietanki Debic Stand & Overrun
65	g	żółtek jaj
51	g	cukru
179	g	gorzkiej czekolady 65%

Krem waniliowy

6010	g	śmietanki Debic Prima Blanca
1		laska wanilii z Madagaskaru
60	g	cukru
17	g	mieszanki żelatynowej
120	g	mascarpone

Ciasteczko z ciemnej czekolady

261	g	marcepanu 50%
79	g	cukru (1)
127	g	żółtek jaj
91	g	jaj
152	g	białek jaj
79	g	cukru (2)
61	g	mąki
30	g	kakao w proszku
61	g	masy kakaowej
61	g	masła Debic Butter Constant

Czekoladowa dekoracja

olej
ciemna czekolada
kropelki czekoladowe



Deser czekoladowo-waniliowy



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Beza czekoladowa

Białka podgrzać z cukrem do temperatury 50°C. Ubijać do uzyskania lekkiej, puszystej konsystencji. Szpatułką wmaszać cukier puder i kakao w proszku. Za pomocą szpricy uformować żądany kształt na macie silikonowej. Przykryć papierem do pieczenia i wstawić na noc do wysuszenia do piekarnika nagrzanego do temperatury 90°C.

Crèmeux z ciemnej czekolady

Mleko podgrzać ze śmietanką Debic Stand & Overrun. Wymieszać żółtka z cukrem w temperaturze 84°C, tak aby powstał krem angielski. Dodać czekoladę i zmiksować mikserem ręcznym na gładką masę.

Krem waniliowy

Podgrzać 1/4 śmietanki Debic Prima Blanca z wanilią i cukrem. W podgrzanej mieszance rozpuścić żelatynę. Dodać pozostałą śmietankę i mascarpone. Zmiksować mikserem ręcznym i przecedzić przez sitko.

Ciasteczko z ciemnej czekolady

Masło Debic roztopić z masą kakaową. Dodać marcepan i cukier. Stopniowo dodawać jajka i żółtka. Mieszadło motylkowe zastąpić ubijakiem i ubijać do uzyskania lekkiej, puszystej konsystencji. Białka ubić z cukrem (2) na sztywno, a następnie połączyć z masą z żółtek. Dodać przesianą mąkę i kakao w proszku w 3 turach. Na koniec połączyć z masą z masła.

Czekoladowa dekoracja

Olej wylać na talerz, a na wierzch położyć folię spożywczą. Za pomocą szpricy wyciskać kleksy roztopionej czekolady i docisnąć folię spożywczą do talerza. Unieść talerz i obrócić do góry dnem.

Wsunąć talerz spodem do góry do wózka. Odwrócić talerz, gdy czekolada stężeje. Ostrożnie zdjąć dekorację z folii.

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Zanurzyć bezę do połowy w roztopionej czekoladzie i położyć na talerzu. Wyciąć kółka z ciasteczka czekoladowego i przykleić je do bezy za pomocą małych kleksów crèmeux. Następnie za pomocą szpricy wycisnąć większe kleksy crèmeux na bezę. Na wierzch nałożyć krem waniliowy. Posypać kropelkami czekoladowymi. Wykończyć dekoracją czekoladową.



Bracia Dugan

Doświadczenie

Korzystanie z wiedzy z dawnych czasów

.....

Każda kreacja, praca z każdym mistrzem, każdy nowy uczeń, którego bierzemy pod swoje skrzydła to dla nas nieustanna nauka. Wymyślanie nowych sposobów tworzenia lub odkrywanie na nowo tego, co zapomniane. Tak stajemy się profesjonalistami.

Złota trzepaczka

TRZY IKONY BELGIJSKIEGO
CUKIERNICTWA



Zaprosiliśmy trzech najlepszych belgijskich cukierników do rozmowy o przeszłości i przyszłości. Trzech specjalistów w swojej dziedzinie, którzy tworzą historię w Brukseli, Walonii i Flandrii. Podczas rozmowy wiele historii ujrzało światło dzienne. Wszyscy trzej mają za sobą pełne sukcesów kariery. Widać to w ich kunszcie i sposobie postrzegania przyszłości.

Poprosiliśmy naszych gości, aby przynieśli ze sobą coś, co jest dla nich bardzo ważne lub co w jakikolwiek sposób wpłynęło na ich karierę.

Paul Wittamer

Cukiernik i wytwórca wyrobów czekoladowych. Wraz z siostrą Myriam prowadzi Patisserie Wittamer przy placu Sablon w Brukseli. Są trzecim pokoleniem prowadzącym ten lokal. Paul jest dostawcą wyrobów na dwór królewski i członkiem Relais Desserts.



Paul Wittamer prezentuje złotą ramkę z czarno-białym zdjęciem tortu Edelweiss od swojego japońskiego kontrahenta – Wittamer ma około dziesięciu pracowni w Japonii – ogromnego, białego pokazowego tortu.

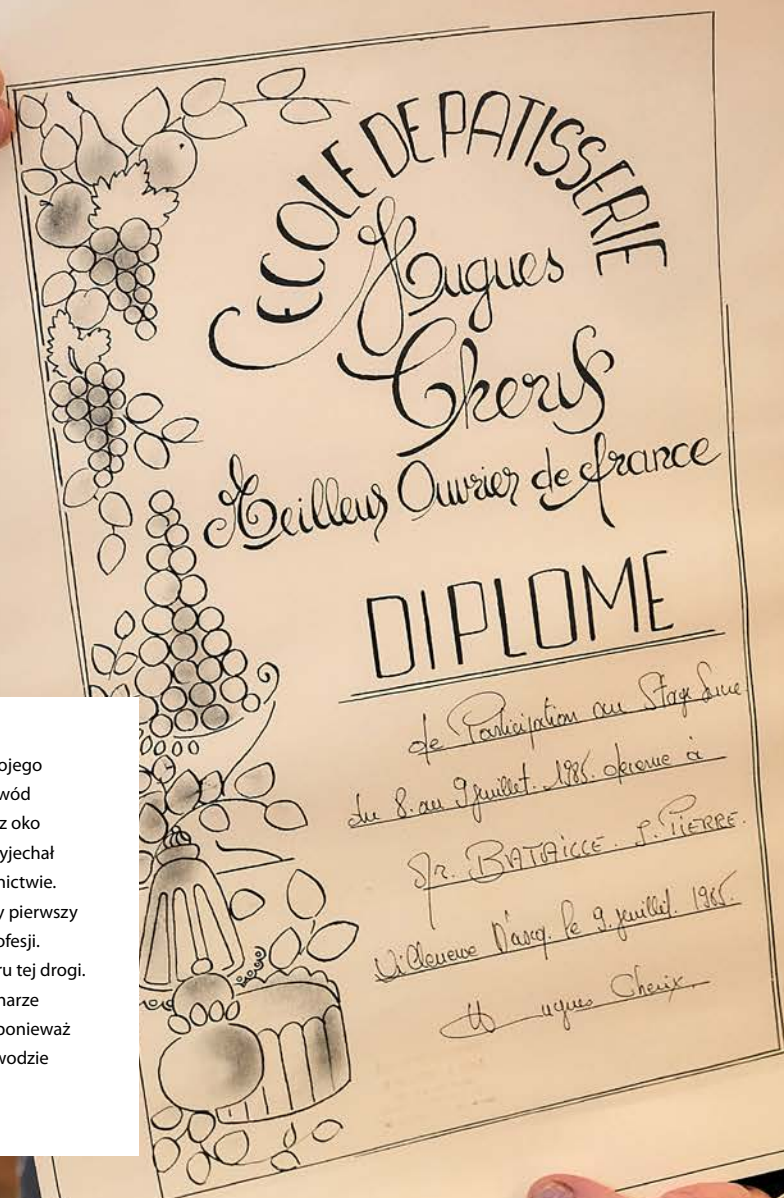
Jednak jego oczy zaczynają lśnić dopiero, gdy wyjmuje kryształowe trofeum. „To pierwsza i jedyna tego typu nagroda przyznana przez międzynarodową organizację Relais Desserts. Ledwie zostałem członkiem tego elitarnego francuskiego klubu i natychmiast wygrałem pierwszy konkurs!” Nadal chichocze na myśl, że jako Belg i nowy członek to właśnie on zdobył prestiżową nagrodę na oczach renomowanych szefów i przedstawicieli francuskiej elitarniej prasy branżowej. Nadal jest dumny – i słusznie – ze swojej nowatorskiej kreacji o nazwie Samba: powstałej z połączenia gorzkiej i mlecznej czekolady.



Jean-Pierre Bataille

Właściciel cukierni La Normandie w dzielnicy Jambes (Namur), przejął interes od teścia w 1983 roku. Zdobywca nagrody Prosper Montagné oraz członek pierwszego zespołu belgijskiego, który wystartował w pucharze Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Jean-Pierre Bataille do piekarni swojego teścia trafił z miłości. Wyuczony zawód jubilera i idąca za nim precyzja oraz oko do szczegółów przydały się, gdy wyjechał do Francji, aby szkolić się w cukiernictwie. Prezentuje dyplom upamiętniający pierwszy kontakt z artystyczną stroną tej profesji. To był ostateczny impuls do wyboru tej drogi. „Wziąłem udział w pierwszym pucharze Coupe du Monde de la Pâtisserie, ponieważ miałem wrażenie, że w naszym zawodzie brakuje dynamiki”.



Od czego wszystko się zaczęło?

Wittamer: „W 1910 roku mój dziadek otworzył sklep przy placu Sablon, w dogodnej lokalizacji między pałacem królewskim i Grand Place. W tamtym czasie zajmował się głównie wypiekami chleba i prostych tortów. Mój ojciec, jako jedyny syn, zgodnie z ówczesnym zwyczajem odziedziczył po nim interes. Dyplom cukiernictwa uzyskał w szkole Ceria w Anderlechcie i jako przewodniczący stowarzyszenia absolwentów stale trzymał rękę na pulsie. Po ogłoszeniu bankructwa przez renomowaną firmę w centrum Brukseli najlepsi piekarze i cukiernicy nagłe złożyli tam swoje podania o pracę: była to możliwość przeniesienia działalności na wyższy poziom. Osobiście nie spędzał zbyt dużo czasu w pracowni, głównie zajmując się delegowaniem i zarządzaniem. Moja matka była „panią” tego miejsca, bacznym okiem doglądając wszelkich detali i stylu. Bardzo wcześnie otrzymałem potrzebną mi wolną rękę w pracowni”.

Bataille: „Miejsce, w którym dziś mamy swoją siedzibę (w dzielnicy Jambes), powstało około 1915 roku. Mój teść przejął piekarnię w 1930 roku. Z wykształcenia jestem zegarmistrzem, ale zakochałem się w córce piekarza. Reszty można się domyślić. Dzięki moim zdolnościom szybko zostałem zatrudniony do zarządzania kwestiami administracyjnymi piekarni. Następnie wykonywałem proste zadania w pracowni, aż do dnia, w którym wziąłem udział w prezentacji pana Cherix, znanego francuskiego artysty cukiernika. To był punkt przełomowy dla mojej kariery. Od tego czasu poważnie zająłem się kształceniem w tej dziedzinie”.

Serbruyns: „Mój ojciec otworzył swój sklep/piekarnię w 1947 roku. W sklepie głównie sprzedawał podstawowe artykuły spożywcze, ale każdego dnia w witrynie znajdował się również prosty tort lub ciasto: ekler, tarta z dżemem itp. W pobliżu działało wiele fabryk, więc obok sklepu przechodziło sporo ludzi. Ojciec wyprzedzał czas. W latach 60. zaczął projektować własne formy i tworzyć autorskie mrożone przysmaki i czekolady z likierem. Mogłem swobodnie rozwijać się w tym zawodzie. W tamtych czasach moimi idolami byli Germonprez, Wittamer, Nihoul i Damme! Ciekawość poprowadziła mnie nieco dalej, niż sięgnałby zwykły piekarz; po części zawdzięcza to własnym dociekaniom i pytaniom zadawanym innym cukiernikom. Praktyka u Damme’a pozwoliła mi spotkać osoby o podobnym sposobie myślenia”.

Czy zawód i, przede wszystkim, rola cukiernika, zmieniła się na przestrzeni Twojej kariery?

Wittamer: „Sama rola nie, ale zmieniły się techniki oraz dostępność i jakość składników. Słodkości zawsze będą specjalnym przysmakiem, a teraz stają się coraz bardziej popularne dzięki uwadze, jaką poświęca im prasa i inne media. Weźmy na przykład Paryż: właściwie w każdym miesiącu otwierają się tutaj nowe firmy lub filie pracowni najlepszych cukierników. Od nich można czerpać inspirację”.

Bataille: „W Belgii jest nieco skromniej niż we Francji, a na pewno w Paryżu. Tam cukiernicy są prawdziwymi gwiazdami w takich hotelach, jak Ritz czy Le Crillon. Jednak zastanawiam się, czy idzie to w parze z jakością. Dla mnie zawód cukiernika jest najlepszy na świecie.

Obejmuje tak wiele aspektów, w których można doskonalić swoje rzemiosło, a także może mieć duże znaczenie dla branży. Supermarket nigdy nie będzie mógł równać się z jakością ani świeżością naszych tortów, lodów, czekolady czy chleba”.

Serbruyns: „Zarówno jako menedżer, jak i nauczyciel staram się wzbudzać wśród młodych ludzi pasję i szacunek do tego zawodu. Dziś cukiernik nie jest spoconym, zniewolonym robotnikiem. Owszem, pracuje się przez wiele godzin i jest to praca w dużej mierze fizyczna, ale są cięższe zawody. Zawsze mówię młodym ludziom: szukajcie tego, co sprawia Wam przyjemność, w ten sposób stanie się to Waszym hobby i nigdy nie będziecie musieli pracować”.

Wittamer: „Ciesząc się zaufaniem firmy, na przykład Lenôtre i Fauchon, chronią swoje klasyki, takie jak Opera czy Feuille d’Automne, jednak dla młodych ludzi to zbyt konserwatywne. Programy telewizyjne, Instagram i tatuaże to obecnie pierwszy krok do popularności. I tak, być może pomaga to w popularyzacji tego zawodu”.

Bataille: „Pamiętam moją pierwszą praktykę w Lenôtre, jak Gaston Lenôtre jadł z nami obiad. Bez jego Ecole Lenôtre cukiernictwo nie byłoby dziś tak popularne – to dopiero źródło inspiracji! Gaston Lenôtre zatrudnił pana Ponneta jako dyrektora i Joëla Belloueta jako eksperta kulinarnego. Stowarzyszenie branżowe Relais Desserts zostało oparte na podstawowych zasadach obowiązujących w Ecole Lenôtre”.

Wpływ mediów społecznościowych

Wittamer: „Facebook i Instagram to oczywiście podstawowe kanały promocyjne w świecie cukiernictwa. Z pewnością nie byłem pierwszym, który zaczął z nich korzystać. Dziś jednak powierzam tę dziedzinę moim wyspecjalizowanym współpracownikom, którzy robią to lepiej niż ja, tak jak moja siostra Myriam i szef kuchni Christophe Roesems. Nadal jednak zdarza mi się wstawiać posty, na przykład gdy król Albert lub ktoś z grona celebrytów odwiedzi naszą cukiernię”.

Bataille: „Trzymam się z dala od świeceńnika. Dla mnie media społecznościowe to dość negatywny trend. Wylewa się tam morze anonimowej krytyki, na którą nie możemy nawet zareagować. Jednak mój syn postrzega to inaczej, co w sumie ma sens. Dla mnie nadal świętością jest rodzinny charakter działalności, nie szukam poklasku. Moja żona zarządza naszą cukiernią, a ja, wraz z personelem, przygotowuję produkty. Klienci pytają o nią, nie o mnie.



Walter Serbruyns

Cukiernik, były kierownik piekarni Serbruyns w Zottegem oraz pedagog w PIVA w Antwerpii. Honorowy członek Relais Desserts oraz członek Créateurs de Desserts.



Walter Serbruyns prezentuje wycinek z gazety z 1949 roku, ze zdjęciem imponującego tortu weselnego dla Juliany, królowej Holandii. „Też chciałem taki zrobić!”

Spisana odręcznie książka kucharska Jules'a Sebruynsa seniora z 1947 roku jest czytana z należnym jej szacunkiem. Znalazły się tutaj wszystkie podstawowe przepisy wraz z rysunkami lub zdjęciami. „Trudno uwierzyć, że to był standard zaledwie jedno pokolenie temu”. Jest to zdecydowanie pamiątka z przeszłości oraz łącznik z ojcem i zawodem cukiernika.



Gdy Marc Debailleul, Jacques Saey, Pierre Marcolini i ja byliśmy pierwszym belgijskim zespołem, który wziął udział w pucharze Coupe du Monde de la Pâtisserie, media społecznościowe nie istniały. Udział w tej imprezie był dla nas osobistym wyzwaniem. Dziś wyzwaniem jest moja cukiernia: wystawianie w ladzie produktów o równie wysokiej jakości każdego dnia. Werdykt wydają klienci”.

Ewolucja i przyszłość świata cukiernictwa

Nasi goście są zgodni co do tego, że największy udział w ewolucji tego zawodu mają maszyny. Nowe piekarniki pieką o wiele bardziej równomiernie, umożliwiając ustawienie wyśrubowanych parametrów, czego nie było w piecach kamiennych czy opalanych drewnem. Dawniej praca odbywała się pod dyktando rozgrzewania pieca, nie na odwrót. Dozowniki, urządzenia do gotowania czy zamrażarki szokowe stały się niezbędnymi akcesoriami w nowoczesnych pracowniach.

Jednak i tutaj czai się niebezpieczeństwo: młodzi stażem adepci cukiernictwa są słabiej przeszkoleni w zakresie podstaw i technik przygotowywania oraz mniej sprawnie posługują się rękawem cukierniczym. Dziś ten proces odbywa się automatycznie, przy użyciu urządzeń do dekoracji. Torty powstają w specjalnych formach lub są wykańczane modnymi glazurami zamiast pracy ręcznej. Nawet przygotowanie klasycznego crème patissière byłoby wyzwaniem, gdyby zaprogramowana maszyna zawiodła.

Jeśli mógłbyś zacząć od nowa, czy coś zrobiłbyś inaczej?

Wittamer: „Nie, branża nieustannie ewoluuje i to jest dobre. Szkoda tylko, że trzydzieści lat temu nie miałem dostępu do współczesnej technologii. Nadal pamiętam opalany drewnem piec mojego dziadka. Bezy można było w nim piec tylko we wtorkowe poranki, wykorzystując ciepło z minionego weekendu”.

Serbruyns: „Miałem to szczęście, że mogłem bez problemu przejąć interes po ojcu. Piekarnia działała niczym dobrze naoliwiona maszyna, a ja mogłem spróbować swoich sił w przygotowaniu – i sprzedaży – mojego pierwszego kremu bawarskiego. Nigdy nie zapomnę dobrej rady, jaką dał mi ojciec: musisz sobie wychować klientów. Musisz ich nauczyć doceniania najlepszych delikatesów, a nie brnąć w proste smaki”.

Śmietanka Debic

Serbruyns: „Debic to śmietanka! A śmietanka to Debic. Cenię markę, która stawia na autentyczność. Niezawodność to mocny element jakości.

Wittamer: „Cieszymy się dobrymi relacjami z większością dostawców i producentów. Pracownia ma bezpośredni kontakt z doradcami technicznymi dostawców. Pamiętam jak lata temu wprowadziłem markę Debic do pracowni, ponieważ z innymi markami śmietanki osiągałem różne efekty. Teraz ja i personel mojej pracowni mamy jeden problem z głowy. Dla mnie Debic cechuje się najwyższą jakością i niezawodnością”.



Bataille: „Ze względu na okoliczności na kilka miesięcy „zdradziłem” tę markę i wypróbowałem inne śmietanki. Jednak szybko wróciłem do jakości i niezawodności marki Debic. Żadna różnica w cenie nie jest warta, aby poświęcić pewność”.

Motywowanie zespołu

Serbruyns: „Zawsze angażowałem personel w moje kreacje i połączenia smaków. Ludzie, którzy pomagają w tworzeniu, są ważni: nie można prowadzić biznesu bez zmotywowanego zespołu. Ponad dziesięć lat spędziłem jako pedagog w PIVA w Antwerpii i mam nadzieję, że udało mi się przekazać moim uczniom zamiłowanie do tego zawodu. Niektórzy tracili motywację, a i tak udało mi się ich przekonać”.

Wittamer: „Dziś mamy już względnie stały zespół. Wraz z kierownikiem pracowni, Christophe'em Roesemsem, każdego dnia staramy się przekazywać tę samą filozofię i wartości naszemu personelowi. To proces ciągły, nie coś, co można zacząć w grudniu. Do tego czasu Twoja „armia” musi znać już dryl, aby przetrwać najtrudniejszy miesiąc w roku”.

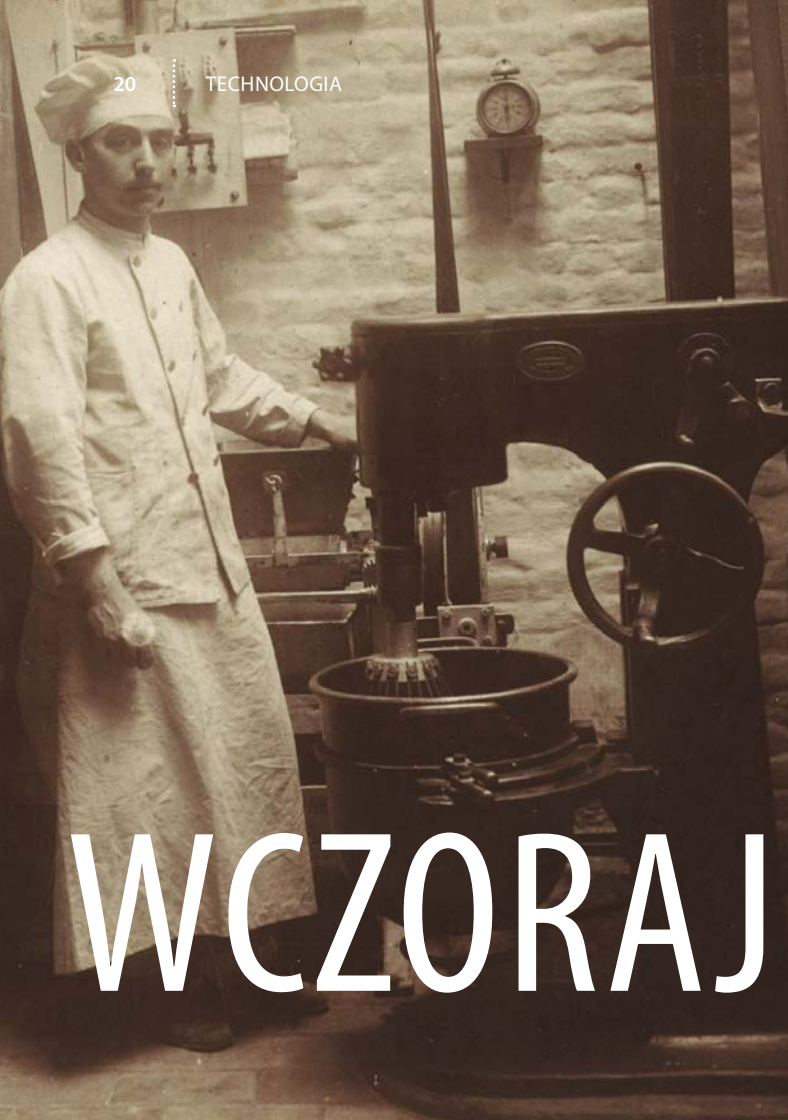
Rady dla młodszego pokolenia

Bataille: „Idźcie za głosem serca i cieszcie się tym, co robicie. Musicie uwierzyć w siebie. Klienci dość mocno się zmienili i są o wiele bardziej wymagający, ale nie można rezygnować z własnych podstawowych zasad. Oko jest najważniejsze. Solidna podstawa w nowoczesnej odsłonie zawsze się sprawdza”.

Wittamer: „Cukiernicy, w szczególności ci belgijscy, muszą wyjść dalej przed szereg. Szczypta dumy i sławy powinna dodać temu zawodowi charakteru. Nie potrzebujemy *enfants terribles*, tylko gwiazd o statusie osobowości telewizyjnych.

Podróże, nawiązywanie kontaktów i zdobywanie inspiracji nadal są ważne w naszej branży. Tak, dziś inaczej niż kiedyś postrzegamy równowagę między życiem zawodowym i osobistym, jednak cukiernik to nadal zawód kreatywny. To nie praca w stałych godzinach! Nigdy nie pozwólcie, aby hobby zdominowało wasze życie”.

Serbruyns: „Pozostańcie wierni podstawowym technikom, korzystajcie z nich i... nigdy się nie poddawajcie! Wyróżniajcie się na tle innych jakością, wykończeniem i obsługą. I bardzo ważna rzecz: bądźcie dumni ze swojego fachu. Przyszłość można zbudować jedynie na znajomości i szacunku dla przeszłości”.



WCZORAJ

Technologia pieczenia
na przestrzeni lat

I DZIŚ

Rzadko się nad tym zastanawiamy, ale technologia znacznie ułatwia nam życie w pracowni. Nie oznacza to, że w przeszłości wszystko było robione ręcznie, ponieważ już od dziesiątek (a nawet setek) lat ludzie starają się ułatwiać sobie pracę za pomocą maszyn.

Prezentujemy kilka zabytkowych urządzeń wraz z ich współczesnymi odpowiednikami.



WCZORAJ



Miedziana forma do czekolady

W przeszłości tworzenie pustych w środku figurek z czekolady wymagało dużo wysiłku. Temperowana czekolada była przelewana ręcznie do miedzianych form. Gdy forma była pełna, cukiernik wylewał nadmiar czekolady, pozostawiając w formie cienką warstwę. Ten proces trzeba było powtarzać kilka razy, aż do osiągnięcia odpowiedniej grubości. Następnie czekoladę odstawiano do ostygnięcia i... voilà, tak powstawał wielkanocny zajacek. Lub krowa.

DZIŚ

Maszyna do wycinania kształtów

Poza urządzeniami do formowania na rynku dostępna jest również inna interesująca maszyna: Chef's Cut. Maszyna ta wykorzystuje technikę cięcia wodą i potrafi tworzyć niezwykle cienkie linie z dokładnością do jednego milimetra. A dzięki oprogramowaniu można zaprojektować absolutnie dowolny kształt. Przykładowo urządzenie widoczne na zdjęciu pracuje w znanej belgijskiej cukierni Wittamer.





WCZORAJ

Żeliwna forma do gofrów

Masz ochotę na gofra? Wystarczy zapalić w piecu... Pierwsze gofrownice pojawiły się dość wcześnie, a w formie widocznej na zdjęciu około 1500 roku. Ciasto wlewało się do formy, a następnie trzymało się ją bezpośrednio nad płomieniem. Prawdopodobnie całe pokolenia cukierników poparzyły sobie ręce gorącymi, żeliwnymi gofrownicami. Później specjalne piekarniki do wypiekania gofrów nieco ułatwiły sprawę, ale nadal cały proces wymagał dużo ręcznej pracy.

DZIŚ

Gofrownica elektryczna

Przygotowanie gofrów jest dziś dziecinnie proste. Termostat regulujący temperaturę, dobrze zaizolowane uchwyty i forma łatwa do czyszczenia dzięki powłoce nieprzywierającej ułatwiają cały proces. Co się *nie* zmieniło? Gofry nadal są równie pyszne!





Miedziany dozownik do bitej śmietany

Ten miedziany przedmiot, używany w latach 1900–1950, wygląda jak średniowieczne narzędzie tortur i niewykluczone, że pod względem łatwości obsługi właśnie nim był. Do tego nie mieścił zbyt dużej ilości śmietany, więc ciągle trzeba było ponownie go napełniać. Tutaj widać, jak pracochłonne było przygotowywanie bitej śmietany za pomocą starodawnej maszyny.

Maszyna do ubijania

Z tej „maszyny” korzystano w latach 1850–1950 – wymagała całkiem sporego nakładu pracy ręcznej. Zasada działania była następująca: gdy uchwyt się obraca, powietrze dostaje się do miski z masłem i mlekiem za pośrednictwem pompy. Ten ruch powoduje przekształcenie masy w bitą śmietanę.



Źródło: Muzeum piekarnictwa w Veurne



Maszyna do ubijania

Ta nowoczesna maszyna do ubijania to całkiem inna historia. Bita śmietana jest chłodzona aż do czasu, gdy dotrze do dozownika. To zapewnia stabilną jakość śmietany oraz jej odpowiednią konsystencję. Ponadto do wyboru są różne rozmiary. Najlepszy efekt? Oczywiście ze śmietanką Debic!

Rękaw do bitej śmietany

Obecnie praca z rękawami do bitej śmietany to bułka z masłem. Są dostępne w różnych rozmiarach, łatwo się je napełnia i przyjemnie obsługuje. Dzięki szerokiej gamie tulek z łatwością można wykończyć swoją kreację w nietuzinkowy sposób. W skrócie, efekt jest równie imponujący, jak sam proces tworzenia.



Daniel Álvarez
Dalua

„Cukiernictwo mam w genach”



Przy ulicy noszącej malowniczą nazwę Poeta Miguel Hernandez, naprzeciwko szkoły, w prowincji Alicante, znajduje się Dalua, pracownia słynnego hiszpańskiego cukiernika Daniela Álvareza. Klienci tłoczą się tutaj, stojąc w kolejce do skosztowania wszystkich pyszności. Czas kogoś poznać.

Gdy spotykamy się z Danielem Álvarezem, cukiernia Dalua tętni życiem. Klienci piją kawę i jedzą wspaniałe słodkości lub kupują słodkie co nieco na wynos. W weekendy dziesiątki klientów również ustawiają się w kolejce, aby mieć możliwość skosztowania świeżego ciasta francuskiego czy wyrobów piekarniczych. Przy tej samej ulicy, zlokalizowanej w mieście Elche, znajdują się dwie inne cukiernie. Nie mogą jednak równać się poziomem z cukiernią Dalua. Elewacja, wnętrze, ekspozycja produktów: wszystko jest tutaj najwyższej jakości.

Perfekcjonista z natury

Álvarez zawsze zaczyna dzień od takiego samego śniadania: croissanta i *café con leche*. Jeśli croissant okaże się mało smaczny, cukiernik będzie zły przez cały dzień. Jeśli będzie dobry, taki sam będzie i dzień. Jest przykładem perfekcjonisty, który kładzie nacisk na stałą jakość.

Álvarez wychował się w świecie cukiernictwa – jego ojciec i dziadek również byli cukiernikami. „Od najmłodszych lat byłem zafascynowany cukiernictwem. Pracowałem z ludźmi zatrudnionymi w pracowni ojca: przygotowywaliśmy torty, lody, pracowaliśmy z czekoladą i patrzyliśmy, jak millefeuille wyrasta w piekarniku. Dla mnie to było coś fantastycznego. Później zostałem wykształcony na chocolatiera, ale nadal nie mogłem oprzeć się urokowi wyrobów piekarniczych. W cukiernictwie jest wielka różnorodność: bułeczki, ciasta, torty, czekolada i lody. Możliwości są nieograniczone – to bardzo ekscytujące! Tworzenie nowych kreacji, z którymi w pełni się identyfikuję, to moja siła napędowa”.

„Jak opisałbym siebie? Ambitny, pasjonat, wytrwały i emocjonalny. I pewny siebie: to cecha konieczna u wysokiej klasy cukiernika i przedsiębiorcy. Świadomy swoich możliwości, pozbawiony wątpliwości, ufający swoim umiejętnościom i opanowujący techniki w najdrobniejszych szczegółach, wraz z każdym aspektem procesu produkcji. To coś, co można osiągnąć szybko, poprzez degustowanie, próbowanie, dostosowywanie i staranie się, aż wszystko będzie takie, jak trzeba”.





Relais Desserts

Daniel Álvarez jest członkiem prestiżowego stowarzyszenia Relais Desserts i jest z tego dumny. Relais Desserts to znak jakości: wiodąca organizacja, do której należy stu cukierników z całego świata. Słowo klucz to doskonałość: w technice, precyzji, wykonaniu, jakości, a także kreatywności. Wszystkie te wartości bardzo ceni sobie Álvarez. „Mój ojciec, do którego mam ogromny szacunek i któremu dużo zawdzięczam, powiedział mi: „Nie martw się, że Twoje torty są słodkie. Ludzie zawsze kochali i będą kochali słodczyce”. Przekonanie ludzi do skosztowania naszych wyrobów należy do nas. Tak aby cukiernictwo osiągnęło pozycję, na jaką zasługuje”.

„Słodkości są obecnie na cenzurowanym, ponieważ są uznawane za niezdrowe. Zdrowie wszędzie jest motywem przewodnim. Warto jednak zadać sobie pytanie: czy ktokolwiek żyje samymi croissantami, tortami i czekoladą? Zdecydowanie nie. Słodkości to przysmak. Zjadając kawałek tortu – raz czy dwa razy w tygodniu – dostarczamy organizmowi od 200 do 400 kalorii. To przecież nic! (rozemocjonowany). Weźmy na przykład alkohol, który jest społecznie akceptowany. Jeśli wieczorem wybierzesz się do miasta i wypijesz cztery cuba libre, ile to kalorii? Alkohol i cukier: nikt tego nie liczy, ponieważ drinki są w modzie. Musimy przestać demonizować masło, gluten i cukier. To nie ma sensu. To my powinniśmy sprawić, aby słodkości znowu stały się modne. To wspaniałe produkty, pełne rzemiosła i kreatywności, którymi warto się delektować. Nie należy wstydić się produktów, które tworzymy, wręcz przeciwnie”.

Sweet Devotion

Álvarez nie tylko jest gwiazdą hiszpańskiej telewizji, jego sława sięga daleko poza granice kraju. Prowadzi na przykład szkolenia z cukiernictwa w Stanach Zjednoczonych, a międzynarodową sławę zawdzięcza w dużej mierze książce *Sweet Devotion*.

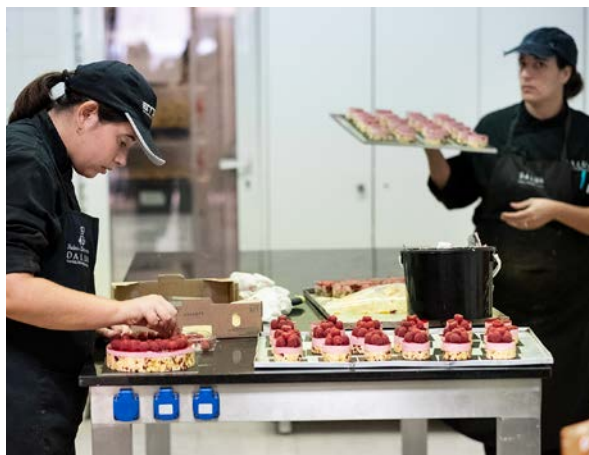
„Gdy poproszono mnie o napisanie książki, nie wahalem się ani przez chwilę. To fantastyczne otrzymać taką możliwość i móc z niej skorzystać. To prawda, że włożyłem w nią mnóstwo czasu i energii. Wymagała dużo wysiłku w trudnym i skomplikowanym okresie mojego życia. Nie było łatwo pogodzić pisanie z życiem zawodowym. Jednak pisanie książki miało również działanie terapeutyczne”.

„Ta książka mówi o tym, kim jestem i jakie wartości wyznaję. I nie, niczego nie ukryłem. Dlaczego miałbym to robić? *Sweet Devotion* to książka, w której dzielę się wiedzą na temat tego, jak przygotowuję, piekę i dekoruję swoje ciasta. Prowadzę wiele szkoleń i sam dużo z nich wynoszę. Kontakt z uczestnikami jest niezwykle cenny. Ta książka to w pewnym sensie moje dziedzictwo. Kto wie, może za 50 czy 100 lat – gdy mnie już nie będzie – być może ktoś zainteresuje się, co robił ten facet (śmiech)”.

Dzięki swojej książce Álvarez zapewnił ciastu francuskiemu i brioszkom miejsce w gastronomii, na jakie zasługują. W przeszłości te wyroby były niedoceniane w świecie cukiernictwa, jednak w tej książce poświęcono im należytą uwagę. 250 stron, 600 zdjęć i dziesiątki



*„Jednak w miarę rozwoju firmy
i asortymentu nie obejdziesz
się bez zespołu”.*



Praca zespołowa

„Zespół ma ogromne znaczenie. Jeśli pracujesz sam, wszystko masz pod kontrolą: Ty wyrabiasz ciasto, rozwałkowujesz je i pieczesz croissanty, millefeuille i panettone, a następnie samodzielnie wystawiasz je w witrynie. Jednak w miarę rozwoju firmy i asortymentu nie obejdziesz się bez zespołu.

Twój personel jest zadowolony, jeśli Ty jesteś zadowolony. To daje im energię. Musisz nauczyć się delegować zadania: pozwolić im nabierać doświadczenia, ufać im i umożliwić samodzielną pracę, bez zbytniego wtrącania się. W ten sposób będą bardziej pewni siebie, tak jak ja, wiedząc, że są na właściwej drodze”.

„Nie zawsze jestem obecny w mojej cukierni, ale nawet gdy mnie nie ma, moi ludzie prezentują mi efekty swojej pracy. Na przykład Maria przysłała mi zdjęcia: „Patrz, jak dobrze wyszły mi croissanty!” Przyjemnie jest widzieć, jak młodzi ludzie chcą uczyć się i rozwijać. Jednak nie można zapominać, że praca w cukierni to ciężki kawałek chleba, wymagający dużej dyscypliny. Nie każdy jest na to gotowy. Wstawanie wcześniej rano, ciężka praca i nieustanne doskonalenie. Ale widząc efekt końcowy i uznanie w oczach klientów, wiesz, że było warto”.

„Hierarchia z pewnością jest potrzebna w zespole, ponieważ ktoś musi ponosić ostateczną odpowiedzialność. Trzeba jednak też pozwolić swoim pracownikom odnaleźć się w zespole. Praca z zespołem to dla mnie niesamowite doświadczenie. Niedawno starałem się kierować ludźmi tak, aby właściwie nimi nie kierować. Ważne jest, aby nie wydawać poleceń. Każdy powinien rozumieć swoje obowiązki i zgodnie współpracować z innymi, aby praca przebiegała sprawnie. Najlepsze jest to, że gdy moi pracownicy przychodzą do pracy, nie czują się jak w pracy. Ponieważ są zadowoleni i cieszą się, mogą tworzyć piękne, a zarazem pyszne wyroby”.

puszyste drożdżówki w kształcie muszli ślimaka) i o wiele więcej. Z naciskiem na akcenty śródziemnomorskie, takie jak migdały, oliwa z oliwek i limonki.

Jakość masła

„Dobre wypieki i wyroby cukiernicze zaczynają się od wyboru wysokiej jakości podstawowych składników, na których możesz polegać. Głównym składnikiem wielu moich kreacji jest masło. Dlatego też decyzja o stosowaniu masła Debic jest uzasadniona. Marka Debic istnieje od 100 lat, a to coś znaczy. Jeśli ktoś utrzymuje się na rynku przez tak długi czas, to znaczy, że jest dobry. Tak samo jak moi klienci pozostają mi wierni, ja jestem wierny marce Debic”.

„Mogę wybierać między masłem tradycyjnym i specjalistycznym. Kolejny ważny czynnik: wybieram masło, które umożliwia mi pracę w ciepłym otoczeniu.

Jesteśmy w Hiszpanii. Na szczęście w mojej pracowni jest chłodno, ale przez wiele lat pracowałem w piekarniach, w których było bardzo gorąco. W takiej sytuacji podstawą jest, aby masło wytrzymało to ciepło.

Dalua

Poeta Miguel
Hernandez, 67
Elche, Hiszpania

www.a-dalua.com





Kreacja Daniela Álvareza

Krem cytrynowy z yuzu

DANIEL ÁLVAREZ
DALUA
ELCHE, HISZPANIA



LICZBA PORCJI: 10

Krem cytrynowy z yuzu

2	pomarańcze yuzu
5	cytryn
100	g soku z cytryny
150	g cukru
310	g jaj
140	g cukru
127	g masła Debic Crème

Sucha beza

125	g białek jaj
250	g cukru
1	g ziaren wanilii z Tahiti

Odwrócone ciasto francuskie

250	g masła Debic Croissant
90	g mąki tortowej
60	g masła Debic Cake
90	g mąki chlebowej
120	g mąki tortowej
9	g soli
90	g wody
15	g octu

Biała glazura

180	g śmietanki Debic Stand & Overrun
120	g cukru
120	g glukozy 44
2	g żelatyny w listkach
140	g białej czekolady
12	g masła Debic Cake



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Krem cytrynowy

Cytryny i yuzu obrać ze skórki, następnie zemieć skórkę z pierwszą częścią cukru i wstawić do lodówki na 24 godziny. Zmiksować sok z cytryny, sok z yuzu oraz przygotowaną poprzedniego dnia mieszaninę skórki z cytryny i yuzu z cukrem. Całość podgrzać, tak aby cukier się rozpuścił, a następnie doprowadzić do wrzenia. Jaja zmiksować na gładką masę i połączyć z drugą częścią cukru. Dodać do gorącej mieszanki z cytryn i yuzu i dokładnie wymieszać. Przecedzić przez drobne sitko. Pozostawić do ostygnięcia w temperaturze pokojowej, następnie dodać masło pokrojone w kostkę, miksując blenderem ręcznym.

Sucha beza

Białka ubić na średnich obrotach miksera, a gdy podwoją swoją objętość, dodać połowę cukru i wanilię. Ubijać aż do uzyskania sztywnej, gładkiej i błyszczącej piany. Pozostały cukier dodać ostrożnie za pomocą szpatułki, jak najmniej mieszając. Formować bardzo cienkie kółka, nieco mniejsze niż średnica ciasta. Piec w piekarniku z otwartą wentylacją przez około dwie godziny, w temperaturze 120°C, a następnie suszyć w temperaturze 80°C przynajmniej przez osiem godzin.

Odwrócone ciasto francuskie

Pierwszą część masła wymieszać z pierwszą częścią mąki tortowej, rozwałkować i odstawić w chłodne miejsce. Resztę składników wyrobić i umieścić w lodówce. Złożyć ciasto pojedynczo, a następnie podwójnie, pozostawiając masło Debic Croissant po zewnętrznej stronie. Włożyć na 30 minut do lodówki. Drugi raz złożyć ciasto pojedynczo, a następnie podwójnie i ponownie włożyć na 30 minut do lodówki. Rozwałkować na grubość 1 mm, wyciąć paski o wymiarach 2 x 18 cm między dwoma arkuszami papieru silikonowego, piec między dwoma obręczami metalowymi o średnicy 7 cm i głębokości 2,5 cm (obwód zewnętrzny) oraz o średnicy 6,5 cm i głębokości 2,5 cm (obwód wewnętrzny). Piec w 190°C przez 20 minut, wyjąć i wykorzystać jako część zewnętrzną.

Biała glazura

Śmietankę zagotować z cukrem i glukozą, dodać listki żelatyny i zemulgować z roztopioną czekoladą. Na koniec dodać masło i pokryć ciasta glazurą.

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Włożyć do okrągłej silikonowej formy o średnicy 6 cm i głębokości 3,5 cm i układać w niej suchą bezę na przemian z kremem z cytryn i owoców yuzu. Na koniec powinny powstać 2 warstwy bezy przełożone 3 warstwami kremu. Zamrozić i nałożyć glazurę. Udekorować odwróconym ciastem francuskim.

„NIE MOŻNA ZROBIĆ IDEALNEGO
CIASTA BEZ

IDEALNEJ ŚMIETANKI”

Leonardo Di Carlo

PASTRY CONCEPT, CONEGLIANO, WŁOCHY





ZESPÓŁ

RAZEM MOŻEMY PRZENOSIĆ GÓRY

.....

Niezależnie od tego, czy trwa wyścig z czasem, czy też wspólna praca ma na celu doskonałą pracę przedsiębiorstwa: w tym zawodzie nie da się zrobić tego w pojedynkę. Musimy ufać sobie nawzajem bezgranicznie. Pomagać sobie w rozwoju lub przekraczaniu własnych granic. Dzięki pracy zespołowej jesteśmy, kim jesteśmy.





ZESPÓŁ JEST PODSTAWĄ KAŻDEJ DOBRZE ZARZĄDZANEJ FIRMY

Współpraca jest kluczem do sukcesu. Brzmi jak wyświechtany marketingowy slogan, ale jest w nim ziarno prawdy. Cukiernik niewiele znaczy bez stojącego za nim silnego zespołu. Ludzi, którzy pomogą w wynoszeniu jego kreacji na wyższy poziom. Najlepsi szefowie kuchni opowiadają o swojej wizji zgranego zespołu.

„ZGRANIE I WZAJEMNA POMOC: TAK POWINIEN DZIAŁAĆ KAŻDY ZESPÓŁ”.



„Dla mnie zespół to grupa osób realizujących jedną wizję” – tak uważa **Christophe Roesems**, główny cukiernik w Wittamer w Brukseli. „Są to ludzie, którzy starają się coś osiągnąć wspólną pracą. Kolejna ważna rzecz: nikt nie zostaje w tyle. Wszyscy idą naprzód razem. Jeśli ktoś nie nadąży, wówczas trzeba takiej osobie utorować drogę. Czy to się zawsze sprawdza? Nie, ale tak postępuje zespół: trzyma się razem, a jego członkowie pomagają sobie nawzajem”.



„W ZGRANYM ZESPOLE WSZYSCY MOGĄ NA SIEBIE LICZYĆ”

Pascal De Deyne, główny cukiernik w manufakturze czekolady Van Dender, potwierdza. „W zgranym zespole wszyscy mogą na siebie liczyć” – mówi. „Taki zespół realizuje wizję firmy i nigdy nie zostawia nikogo bez pomocy. Zespół musi dobrze ze sobą współpracować, jak tryby w zabytkowym zegarze. Zespół jest podstawą każdej dobrze zarządzanej firmy”.



Pascal Molines, mistrz świata w cukiernictwie i kierownik L'Atelier Sucré, postrzega współpracę jako niekoniecznie łatwy proces. „Prawdziwa praca zespołowa jest trudna” – przyznaje. „Jako szef, lider zespołu musisz zapewnić prawdziwą współpracę między ludźmi. W tym celu trzeba sprawić, aby członkowie zespołu komunikowali się ze sobą. I to jest najtrudniejsze, ponieważ każdy uważa, że wie już wszystko. Jak sobie z tym radzić? Słuchając ludzi i, od czasu do czasu, sprowadzając ich na ziemię. Pamiętajmy, że zajmujemy się cukiernictwem. Nie jesteśmy lekarzami. Co może pomóc? Poczucie humoru. Za jego pomocą można dużo zdziałać. Krzyk nie jest dobrym rozwiązaniem”.

ZAINSPIROWAĆ ZESPÓŁ

Motywacja w zespole to również nie lada zadanie – mówi Molines. „Inspirowanie i motywowanie ludzi to kwestia indywidualna. Każdy inaczej reaguje i trzeba wziąć to pod uwagę. Jak już wspominałem, najważniejsze to słuchać. Trzeba znać się na ludziach. Innymi słowy, umieć ocenić ich ego”. De Deyne uważa, że eksperymentowanie to sposób na zmotywowanie personelu. „Trzeba regularnie próbować czegoś nowego i angażować w to zespół. Opinia i doświadczenie jego członków są zbyt ważne, aby nie brały udziału w procesie twórczym”. Jak utrzymać entuzjazm w zespole według De Deyne’a? „Będąc jego częścią” – mówi. „Trzeba znajdować się na tym samym poziomie i w razie potrzeby wprowadzać korekty. A jeśli coś pójdzie nie tak, należy zachować się po ludzku”.

ZESPÓŁ IDEALNY

Perfekcja to coś, do czego każdy szef dąży na co dzień. Ale czy istnieje coś takiego, jak zespół idealny? „Mógłbym powiedzieć, że mam zespół idealny” – mówi De Deyne. „Sądzę jednak, że zespół idealny nie jest taki od samego początku. Każdy ma inną osobowość i nie każdy dzień jest jego najlepszym. Nieoczekiwane wydarzenia

mogą w każdej chwili zaburzyć równowagę w zespole. Na przykład ktoś nie przyjdzie do pracy z powodu choroby lub nagle dostaniemy duże zamówienie. Wtedy to na nas spoczywa obowiązek jak najszybszego przywrócenia równowagi”.

Molines uważa, że podstawą idealnego zespołu jest jego przywódca. „To on koordynuje pracę członków zespołu. Widzi, komu dobrze się współpracuje oraz dostrzega, w jaki sposób jedni członkowie uzupełniają innych. Idealny zespół to taki, którego członkowie wzajemnie się uzupełniają”. Dla Daniela Álvareza, właściciela hiszpańskiej cukierni Dalua, idealny zespół to taki, którego członkowie nie czują, że są w pracy. „Wszyscy członkowie zespołu powinni przychodzić rano zadowoleni z możliwości wykonywania pracy cukierników”.

Roesems także uważa, że zespół idealny nie istnieje. „Wierzę w idealny zestaw ludzi” – mówi. „Zespół idealny to grupa starych wyjadaczy. Ludzi, którzy mają potrzebny bagaż. Jednak jeśli zespół składa się z samych „władców”, to będą kłopoty, ponieważ każdy będzie chciał być szefem. Z kolei w zespole składającym się wyłącznie z młodych ludzi jesteś stale zajęty uczeniem ich wszystkiego. Dobry zespół to taki, w którym są ludzie doświadczeni, którzy chcą nauczyć czegoś innych, a także pracownicy młodzi, o entuzjastycznym nastawieniu”.

Pascal Molines
L'Atelier Sucré de Pascal
Anneyron, Francja

„Jeden z najlepszych cukierników i jego misja”

Pascal Molines to człowiek o ogromnym doświadczeniu. Jeden z najlepszych cukierników o długiej i ekscytującej karierze. Był głównym cukiernikiem w wielu francuskich firmach, od Lyonu i Cannes, przez Paryż, aż po Monako. Jako profesor cukiernictwa wykłada w Institut Paul Bocuse, a także prowadzi prezentacje i warsztaty na całym świecie. No i nie zapominajmy: wygrał dwa najważniejsze konkursy cukiernicze we Francji.

Inspiracja z nauki

„Postrzegam siebie jako smakosza. Jestem kimś, kto lubi dobre jedzenie, co idzie w parze z moim zawodem cukiernika. Uwielbiam oryginalne produkty. Jeśli przygotowujesz tort, musi być autentyczny, od początku do końca. Trzeba robić takie ciasta, jakie samemu chciałoby się zjeść. Takie, że od razu chce się poprosić o dokładkę. Tylko to daje pewność, że obrana droga jest właściwa. Wielu szefów cukiernictwa ma za sobą wielopokoleniowe tradycje, ze mną było inaczej. Nikt z rodziny nie pracował w branży kulinarnej, ale ja chciałem zostać kucharzem. Od razu zrozumiałem, że gdy inni jedzą, kucharze pracują. A ja zawsze za bardzo kochałem jeść. Dlatego wybrałem cukiernictwo, które stało się moją wielką pasją”.

Meilleur Ouvrier de France (najlepszy rzemieślnik we Francji)

„Uprawiałem wiele sportów i zawsze lubiłem rywalizację. Udział w zawodach i konkursach to mój żywioł. Sprawdzanie siebie na tle innych, podnoszenie poprzeczki coraz wyżej... to lubię. Do udziału w pucharze Coupe du Monde de la Pâtisserie zapisałem się jeszcze jako uczeń. Miałem tak wysokie mniemanie o sobie, że sądziłem, iż natychmiast zacznę od najwyższego poziomu. Etap selekcji zakończyłem na ostatniej pozycji i to sprowadziło mnie na ziemię. Czy byłem nieprzygotowany? Zabrakło mi doświadczenia? W 1989 roku stanąłem przed podstawowym wyborem: czy tym rozczarowaniem powinienem zakończyć próby zostania cukiernikiem, czy też powinienem brnąć w to dalej? Cóż, w 1999 roku, dziesięć lat później, wygrałem ten konkurs! W międzyczasie ciężko pracowałem, zapewniam. Rok później otrzymałem tytuł Meilleur Ouvrier de France (MOF, czyli najlepszy rzemieślnik we Francji) przyznawany cukiernikom, święty graal konkursów cukierniczych we Francji”.



Media społecznościowe

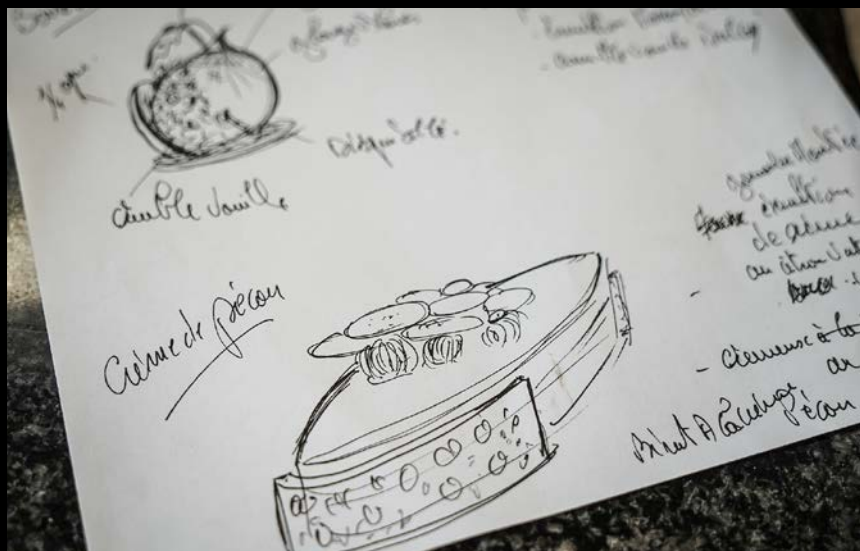
„Wszystkie tytuły to zaszczyt i uznanie dla kreatywności i rzemiosła, ale wraz z nimi rośnie presja i poziom stresu. Podczas prezentacji czy warsztatów ludzie oczekują stuprocentowej perfekcji. W końcu jesteś mistrzem świata! W przeszłości, gdy zdobywałem tytuły, presja była do zniesienia. Nie było jeszcze mediów społecznościowych. Teraz komunikacja jest w dużej mierze wizualna. Każdy jest natychmiast oceniany na podstawie zdjęć, a szkoda. Aspekt wizualny stał się ważniejszy od samego produktu. A przecież wygląd wyrobów cukierniczych nie świadczy o ich smaku. Jednak aby prowadzić większą liczbę warsztatów i dotrzeć do potencjalnych uczestników, trzeba być aktywnym na Facebooku i Instagramie. Dla wielu osób to jedyne źródła informacji. W każdym razie nie uważam, że te serwisy wzbogacają świat cukiernictwa”.

Know-how

„Podczas warsztatów chcę przekazywać swoją wiedzę i techniki, a to coś zupełnie niezwiązanego z samym aspektem wizualnym. Patrząc na zdjęcia wyrobów cukierniczych na Instagramie, widzisz kunszt fotografa. Doskonały kadr, przedstawiający na przykład kroplę wody: fantastyczną ilustrację o doskonałym świetle i barwach. A co jeśli staniesz dalej? To tylko woda. W tej kreacji nie wykorzystano know-how cukiernika. Chcę uczyć ludzi istoty cukiernictwa, tak aby poznali i zrozumieli podstawy. Chodzi o to, aby przekazywać wiedzę. Jeśli nie wiesz, jak coś zrobić, to nie problem, bo możesz się tego nauczyć. Jednak aby przygotowywać doskonałe wyroby cukiernicze, trzeba zagłębić się w temat i zrozumieć oraz rozpracować przyswojone techniki. Pracując z młodymi ludźmi, zawsze zadaję im pytania: co robisz? Czy o czymś nie zapomniałeś/zapomniałaś? Myślisz o przepisie czy o czymś innym? Jako rzemieślnik musisz utrzymać koncentrację i uwagę na swoich wyrobach i procesie ich powstawania. Ponieważ właśnie tam leży klucz do sukcesu w cukiernictwie. Diabeł tkwi nie w przepisie, ale w sposobie jego wykonania. Czyli znowu: wiedza praktyczna. Przykład? Jeśli dasz najlepszy przepis świata dziesięciu różnym osobom, otrzymasz dziesięć różnych rezultatów. Jako cukiernik musisz przeanalizować przepis i wykonać go po swojemu. To Ty przekształcasz składniki w pyszne słodkości. Właśnie to staram się przekazywać podczas moich warsztatów. Tylko w ten sposób można robić to dobrze”.

Zespół

Aby stworzyć dobry zespół, musisz nauczyć personel współpracy i zapewnić wystarczającą komunikację. Jest też różnica między zespołem tworzoną na potrzeby konkursu i zespołem, który wspólnie tworzy na co dzień w pracowni. Z pewnością nie jest to łatwe. W zespole konkursowym złożonym z profesjonalistów każdy uważa, że wie wszystko. A to nieprawda. Dlatego potrzebny jest dobry przywódca, który zapewni płynną pracę zespołu. Ktoś, kto zarządza ludźmi. Ktoś, kto potrafi zmotywować, ale również wie, jak zwolnić tempo, w razie potrzeby. Lider zespołu musi odpowiednio dopasować talenty wszystkich członków, uwzględniając ego i czasami patrząc na sytuację z innej perspektywy. Nawet jeśli chcesz dać z siebie wszystko, aby pokonać konkurencję, nasz zawód to nadal „tylko” cukiernictwo. W zespołach tworzonych z myślą o stałej współpracy jest więcej czasu. Można „urabiać” członków zespołu, aby finalnie uzyskać spójną całość. Można inspirować ludzi i dać im czas na naukę. Wystarczy ich słuchać i przekonać się, kto sprawdza się we współpracy z innymi i komunikacji.



Tak naprawdę jest to dość skomplikowane. A jeśli ktoś popełni błąd, żart może rozładować sytuację. Krzyk i złość warto zostawić sobie na wypadek prawdziwych katastrof”.

Śmietankowa rewolucja

„Praca ze śmietanką to cały proces edukacyjny. Gdy zaczynałem karierę cukiernika, śmietankę wykorzystywano do dwóch celów: jako nadzienie ciasta francuskiego i bazę pod krem ganache. Większość deserów przygotowywano na bazie kremów maślanych. Dopiero w latach 80. ubiegłego wieku opracowano pierwsze śmietanki specjalistyczne. Od tamtego czasu śmietanka stała się ważniejsza dla cukierników, ponieważ pojawiło się o wiele więcej sposobów jej wykorzystania. Nagle krem bawarski stał się popularny, a także zaczęły się pojawiać musy owocowe i lżejsze musy czekoladowe. Wszystkie desery stały się o wiele lżejsze. To była rewolucja, która doprowadziła do szybkiego zniknięcia kremów maślanych z horyzontu. Obecnie śmietanka jest najważniejszym składnikiem dla wielu cukierników. Oczywiście bez dobrej śmietanki nie będzie smacznych słodkości. To prosta analogia. Na tym jednak nie koniec innowacji: na rynku zaczęły pojawiać się „zdrowsze” alternatywy, takie jak śmietanka na bazie roślinnej. Oczywiście trzeba stosować odpowiedni produkt we właściwy sposób, jednak śmietanka roślinna... to nie to samo co prawdziwa, mleczna śmietanka, prawda?”

Idealna trwałość

„Ważna jest zarówno odpowiednia technika, jak i produkty. Podkreślam to podczas moich warsztatów i prezentacji. Czasami ludzie nie mają odpowiedniej wiedzy technicznej i używają taniej śmietanki 30%. Gdy się nie uda, pojawia się zdziwienie: jak to możliwe? Możliwe, jeśli nie wybrano „odpowiedniej” śmietanki! Jeśli chodzi o śmietankę, ogromne znaczenie ma idealna trwałość. To ona wpływa na smak i konsystencję wyrobu cukierniczego. Bita śmietana musi zachować sztywność, a idealny mus jest lekki i posiada odpowiednią konsystencję. Aby stworzyć taką jakość, potrzebny jest produkt, który spełnia wszystkie oczekiwania. Przyrost jest istotny z punktu widzenia ilości i wydajności. Przyjmijmy, że przyrost jest kiepski. Przy sześciu deserach nie jest to duży problem. Jednak jeśli trzeba przygotować 100 deserów i z powodu słabego przyrostu śmietanki zabraknie do dwudziestu, wówczas od strony kosztowej wygląda to nieszczególnie dobrze. A chyba każdy chce utrzymać rentowność?”

„Aby stworzyć najwyższą jakość,
.....
potrzebny jest produkt, który spełnia
.....
wszystkie oczekiwania”.



Wybór Debic

„Stosowałem i testowałem wiele śmietanek. Były to produkty z całego świata, więc mam porównanie. Według mnie śmietankę Debic wyróżnia przede wszystkim jedwabista konsystencja po ubiciu. W przypadku śmietanki do ubijania problemy mogą być różne. Na przykład może być zbyt tłusta lub z grudkami. W przypadku śmietanki Debic to się nie zdarza. Do tego lekki, kremowy smak jest naprawdę wyjątkowy. Śmietanka Debic Stand & Overrun jest gwarancją uzyskania objętości oraz najwyższej jakości. Być może nie jest najtańsza, ale wystarczy spojrzeć na wydajność! Mówiąc obrazowo, z tym produktem można przygotować pięć deserów zamiast czterech. Ważna jest również technika. Szczególnie jeśli chodzi o pracę ze śmietanką. Jest różnica między ubijaniem kilkuset mililitrów i piętnastu litrów śmietanki.

Nie ma na to gotowego przepisu, to po prostu trzeba czuć. Zdasz sobie z tego sprawę, jeśli zepsujesz piętnaście litrów śmietanki, na przykład ubijając ją zbyt długo. Trzeba skoncentrować się na pracy i patrzeć, jak produkt zmienia się pod wpływem obróbki. Nie można wyjść na papierosa czy kawę. Powtórzę ostatni raz: aby osiągać zyski, trzeba mieć wiedzę i umiejętności. Ładne zdjęcia na Instagramie nie wystarczą”.

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





PASCAL MOLINES
L'ATELIER SUCRÉ DE PASCAL
ANNEYRON, FRANCJA



Autor: Pascal Molines

Nieprzyzwoicie pyszny entremet

LICZBA PORCJI: 12

Biszkopt z kremem

60	g	masła Debic Cake Gold
270	g	śmietanki Debic Stand & Overrun
1	g	sol
140	g	żółtek jaj
70	g	drobnego cukru
75	g	mąki
180	g	białek jaj
65	g	drobnego cukru

Krem z orzechów pekan

25	g	śmietanki Debic Stand & Overrun (1)
7	g	żelatyny
190	g	praliny z orzechami pekan
90	g	śmietanki Debic Stand & Overrun (2)

Kruszonka waniliowa

30	g	masła Debic Cake Gold
30	g	brązowego cukru
30	g	mielonych migdałów
1/2		laski wanilii
30	g	mąki
30	g	białej czekolady

Puszysty ganache z wanilią i limonką

340	g	śmietanki Debic Stand & Overrun (1)
1		laska wanilii
2		skórka z 2 limonek
42	g	żelatyny
160	g	białej czekolady 34%
350	g	śmietanki Debic Stand & Overrun (2)

Biała glazura

15	g	skrobi ziemniaczanej
90	g	wody
360	g	drobnego cukru
180	g	śmietanki Debic Stand & Overrun
135	g	syropu glukozowego
65	g	mleka w proszku
88	g	żelatyny
90	g	przezroczystej galaretki
55	g	oleju z pestek winogron

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt z kremem

Roztopić masło Debic Cake Gold i dodać śmietankę Debic Stand & Overrun oraz sól. Żółtka utrzeć z cukrem. Białka ubić z cukrem. Wymieszać mieszaniny z ubitymi białkami, dodać przesianą mąkę. Rozprowadzić na arkuszu papieru do pieczenia o wymiarach 40 x 60 cm i piec w temperaturze 160°C przez 18 minut.

Krem z orzechów pekan

Podgrzać śmietankę Debic Stand & Overrun (1) i żelatynę. Dodać pralinę z orzechami pekan. Dodać pozostałą część śmietanki Debic Stand & Overrun (2). Zemulgować i przełożyć biszkopt kremem.

Kruszonka waniliowa

Wymieszać wszystkie składniki i pokruszyć na papier do pieczenia. Piec przez 12 minut w temperaturze 160°C. Wyjąć z piekarnika i wymieszać ciepłą kruszonkę z białą czekoladą. Rozsmarować na grubość 2 mm.

Puszysty ganache z wanilią i limonką

Podgrzać śmietankę Debic Stand & Overrun (1) z ziarnami wanilii i skórką z limonek. Dodać żelatynę i przecedzić przez sitko nad posiekaną czekoladą. Dodać resztę śmietanki Debic Stand & Overrun (2) i odstawić w chłodne miejsce. Ubić mikserem ręcznym.

Biała glazura

Skrobię ziemniaczaną rozpuścić w zimnej wodzie i podgrzać do 103°C. Dodać cukier, śmietankę, glukozę i mleko w proszku. Dodać żelatynę, galaretkę i olej. Wymieszać i ostudzić do 31°C przed wykorzystaniem.

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Przygotować warstwę wewnętrzną z kremu z orzechów pekan i biszkoptu z kremem. Przekładać w odwrotnej kolejności, dodając warstwę ganache z limonką, następnie warstwę kruszonki i na koniec kolejną warstwę biszkoptu z kremem. Wstawić do zamrażarki. Wyjąć z formy, pokryć białą glazurą i udekorować.



ŚWIĘTUJEMY!

CZAS NA RADOŚĆ

Co sprawia, że nasz zawód jest tak przyjemny? To, że mamy swój udział w wyjątkowych chwilach. Sprawiamy, że stają się jeszcze bardziej wyjątkowe. Właśnie dlatego pracujemy w pocie czoła, aby zadowolić naszych gości.



LEONARDO DI CARLO
PASTRY CONCEPT,
CONEGLIANO, WŁOCHY

TORCIK NA WYJĄTKOWĄ OKAZJĘ

Autor: Leonardo Di Carlo

LICZBA PORCJI: 25

Biszkopt

250	g	wody
250	g	masła Debic Cake Gold
6	g	drobno zmielonej soli
250	g	mąki tortowej
450	g	jaj
16	g	proszku do pieczenia
600	g	białek jaj
600	g	cukru pudru

Mus z białej czekolady z cytryną

400	g	świeżego mleka pełnego
25	g	drobno startej skórki z cytryny
20	g	żelatyny w listkach
700	g	białej czekolady (35%)
800	g	śmietanki Debic Stand & Overrun

Glazura malinowa

400	g	przecieru malinowego, 10% cukru
410	g	cukru pudru
265	g	dekstrozy
170	g	cukru inwertowanego
170	g	syropu glukozowego 60 DE
33	g	żelatyny w listkach, klasa Gold
160	g	masła kakaowego
3	g	barwnika w proszku

Cremeux herbaciany

400	g	wody
24	g	herbaty Earl Grey
60	g	skrobi ryżowej
150	g	cukru pudru
360	g	mascarpone (41% tłuszczu)
6	g	żelatyny w listkach

Chantilly z mango

500	g	śmietanki Debic Stand & Overrun
50	g	cukru inwertowanego
250	g	przecieru z mango (10% cukru)

Spód orzechowy

250	g	masła Debic Crème
3	g	drobno zmielonej soli
400	g	mąki tortowej
165	g	mielonych orzechów laskowych
200	g	cukru pudru
80	g	jaj

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Biszkopt

Wodę, masło Debic Cake Gold i sól doprowadzić razem do wrzenia. Dodać mąkę i gotować jeszcze przez około 2 minuty. Przełożyć masę do miksera i stopniowo dodawać jajka, aż do uzyskania gładkiego, kremowego ciasta. Na koniec dodać proszek do pieczenia i połączyć z pianą z białek i cukru. Wylać 800 g na matę silikonową 40x60. Piec w temperaturze 180–200°C przez około 10 minut, z zamkniętym zaworem.

Mus z białej czekolady z cytryną

Mleko zagotować ze skórą z cytryny, a następnie odstawić na 10 minut. Przecisnąć przez drobne sitko, dodać zmiękczone żelatynę oraz czekoladę i zemulgować. Śmietankę ubić na niezbyt sztywno. Gdy masa czekoladowa ostygnie do 35/40°C, połączyć ją z bitą śmietaną.

Glazura malinowa

Przecier malinowy połączyć z cukrami i gotować do uzyskania 70°Bx, ostudzić do 50°C, dodać zmiękczone żelatynę i posiekane masło kakaowe oraz barwnik. Zemulgować za pomocą blendera ręcznego, nie napowietrzając masy. Wstawić w szczelnym pojemniku do lodówki na 24 godziny. Przed wykorzystaniem podgrzać do 28/30°C.





Cremeux herbaciany

Przygotować napar z wody i herbaty, odcedzić, raz jeszcze zważyć wodę względem pierwotnej wagi i zagotować ze skrobią ryżową. Zdjąć z ognia i dodać pozostałe składniki. Zemułgować za pomocą blendera ręcznego. Przed wykorzystaniem przechowywać przez 2 godziny w lodówce, w temperaturze +4°C.

Chantilly z mango

Połączyć składniki i ubić w mikserze planetarnym na niezbyt sztywno. Za pomocą rękawa wycisnąć kształt koła. Szybko zamrozić.

Spód orzechowy

Masło ogrzać do temperatury pokojowej. Miksować wszystkie składniki do uzyskania gęstego, zbitego ciasta.

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Przygotować w stalowej obręczy o wysokości 3 cm. Biskopt umieścić na spodzie, na to nałożyć krem herbaciany i przykryć lekkim musem. Szybko zamrozić. Wyjąć z formy i spryskać masłem kakaowym, aby uzyskać jedwabisty efekt.

Nałożyć glazurę na warstwę chantilly z mango, ułożyć na środku deseru, a następnie umieścić na spodzie orzechowym. Wyciąć pasek ciasta biskoptowego o grubości 1,5 cm, ułożyć wokół brzegów i udekorować, jak pokazano na zdjęciu.



PASCAL DE DEYNE
PATISSERIE VAN DENDER
BRUKSELA



TORT IMPREZOWY

Autor: Pascal De Deyne

LICZBA PORCJI: 1



Ganache montée z zielonego jabłka

20 g	żelatyny w proszku
100 g	zimnej wody
1050 g	śmietanki Debic 35% (1)
620 g	białej czekolady
1220 g	śmietanki Debic 35% (2)
450 g	przecieru z jabłek Granny Smith

Galaretka z zielonych jabłek

825 g	przecieru z jabłek Granny Smith
150 g	przecieru cytrynowego
60 g	cukru
20 g	agar-agar

Wnętrze jabłka

1000 g	galaretki jabłkowej
1000 g	jabłek Granny Smith
	pokrojonych w drobną kostkę
70 g	likieru manzana
9 g	kwasku cytrynowego
15 g	drobno posiekanego koperku

Malinowy krem bawarski

16 g	żelatyny w proszku
80 g	wody
250 g	przecieru malinowego
500 g	śmietanki Debic 35%
20 g	likieru malinowego
85 g	białek jaj
125 g	cukru
35 g	wody

Kruszonka migdałowa

230 g	śmietanki Debic
250 g	sproszkowanych migdałów
	100%
250 g	cukru
280 g	mąki
2 g	solu morskiej
2	skórka z 2 cytryn

Biskopt migdałowy

190 g	sproszkowanych migdałów 50%
25 g	mąki
1 g	solu
15 g	oliwy z oliwek
80 g	żółtek jaj
135 g	białek jaj
2 g	żółtego barwnika spożywczego

Krem z yuzu

8 g	żelatyny w proszku
40 g	zimnej wody
350 g	przecieru z owoców yuzu
435 g	cukru
435 g	żółtek jaj
650 g	śmietanki Debic

Ganache montée z białej czekolady

1000 g	śmietanki Debic 35%
380 g	białej czekolady

Czerwona glazura malinowa

150 g	wody
300 g	cukru
300 g	glukozy
200 g	Debic Végétop
20 g	żelatyny w proszku
100 g	wody
200 g	białej czekolady
100 g	neutralnej polewy
	Czerwony barwnik do czekolady
200 g	galaretki malinowej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żelatynę w proszku zalać wodą i odstawić do nasiąknięcia. Śmietankę Debic 35% (1) zagotować. Roztopić w niej białą czekoladę i żelatynę; zmiksować na gładko. Wmieszać śmietankę Debic 35% (2) i przecier jabłkowy. Wstawić do lodówki przynajmniej na dwanaście godzin.

Galaretka z zielonych jabłek

Gotować wszystkie składniki przez 2 minuty.

Wnętrze jabłka

Galaretkę zmiksować na gładko, a następnie dodać pozostałe składniki.

Malinowy krem bawarski

Żelatynę w proszku zalać wodą i odstawić do nasiąknięcia. Ubić śmietankę Debic 35% na lekką i puszystą masę. Wodę z cukrem podgrzać do temperatury 121°C, a następnie wylać na ubite białka. Ostudzić do 40°C, ciągle ubijając. Dodać mieszankę z żelatyną. Wmieszać połowę przecieru malinowego. Resztę przecieru malinowego połączyć z bitą śmietaną. Pianę z białek połączyć z kremem malinowym i, na końcu, dodać likier malinowy.

Kruszonka migdałowa

Śmietankę Debic zmiksować z migdałami w proszku, utłuczoną solą morską, skórką z cytryny i cukrem. Szybko połączyć z mąką. Wstawić do lodówki. Rozwałkować ciasto na grubość 1,4 mm i wyciąć krążki o średnicy 3 cm.

Biskopt migdałowy

Sproszkowane migdały połączyć z mąką i solą w blenderze. Dodać oliwę z oliwek, żółtka i białka oraz żółty barwnik i ponownie zmiksować.

Przecisnąć przez drobne sitko i przełożyć do syfonu. Napowietrzyć trzema nabojami gazowymi, wstrząsnąć i wstawić na noc do lodówki. Ogrzać syfon do temperatury pokojowej, a następnie wypełnić jednorazowe foremki papierowe ciastem do połowy. Umieścić w kuchence mikrofalowej i podgrzać (100 sekund dla 6 foremek przy mocy 500 watów). Odwrócić foremki dnem do góry i odstawić do ostygnięcia.

Krem z yuzu

Żelatynę w proszku zalać wodą i odstawić do nasiąknięcia. Przecier z yuzu podgrzać z cukrem i połączyć z żółtkami w temperaturze 85°C. Dodać żelatynę i odstawić do ostygnięcia do 35°C. Połączyć ze śmietanką Debic.

Ganache montée z białej czekolady

Zagotować połowę śmietanki Debic 35%. Wylać na białą czekoladę i zmiksować na gładko. Następnie zmiksować pozostałą schłodzoną śmietankę. Wstawić na noc do lodówki. Następnego dnia ubić na delikatny, puszysty krem.

Czerwona glazura malinowa

Wodę z cukrem i glukozą doprowadzić do temperatury 105°C. Dodać pozostałe składniki i miksować przez 4 minuty, aż do uzyskania gładkiej emulsji. Wstawić glazurę na noc do lodówki. Wykorzystać po podgrzaniu do temperatury 32–34°C.

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Wszystkie składniki umieścić w połówce kuli czekoladowej i serwować na kawałku czekolady, jak pokazano na zdjęciu. Można też przygotować kompozycję na talerzu deserowym.



FRANK HAASNOOT
CUKIERNIK
AMSTERDAM, HOLANDIA



DESER Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ I MANGO

Autor: Frank Haasnoot

LICZBA PORCJI: 3

Kruszonka cytrynowa

146	g	mąki
109	g	masła Debic Butter Constant
121	g	mielonych migdałów
121	g	cukru
skórka z 2 limonek		

Biszkopt z trawą cytrynową

117	g	żółtek jaj
59	g	cukru (1)
59	g	oleju
313	g	białek jaj
117	g	cukru (2)
78	g	soku z trawy cytrynowej (+/- 500 g trawy cytrynowej przepuścić przez wyciskarkę wolnoobrotową)
157	g	mąki

Egzotyczna konfitura z mango

390	g	świeżego mango
75	g	przecieru z marakui
1		skórka z 1 limonki
15	g	skrobi kukurydzianej
18	g	likieru Malibu
1		laska wanilii z Tahiti

Ganache montée z trawy cytrynowej

445	g	śmietanki Debic Stand & Overrun
34	g	trawy cytrynowej
18	g	mieszanki żelatynowej
89	g	białej czekolady
15	g	cukru

Mus z mango

331	g	śmietanki Debic Stand & Overrun
294	g	przecieru z mango
61	g	przecieru z marakui
61	g	mieszanki żelatynowej
61	g	białek jaj
61	g	cukru
31	g	wody

Mango kandyzowane

469	g	przecieru z mango
234	g	soku z marakui
156	g	cukru
1		laska wanilii
8	g	agaru
31	g	mieszanki żelatynowej

Dekoracja

		Prażone paluszki migdałowe
150	g	śmietanki Debic Stand & Overrun
10	g	cukru
		złoty listek
1		skórka z 1 limonki





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kruszonka cytrynowa

Masło, cukier, skórkę i mielone migdały połączyć w gładkie ciasto. Następnie dodać mąkę, tak aby powstały grudki. Piec w obręczach (o średnicy 14 cm), w temperaturze 160°C przez 25 minut.

Biskopt z trawą cytrynową

Żółtko utrzeć z cukrem (1). Dodać olej. Białka ubijać z cukrem (2), aż do uzyskania lekkiej i napowietrzonej konsystencji. Stopniowo dodawać sok z trawy cytrynowej. Wymieszać obie mieszaniny i dodać przesianą mąkę. Piec w 200°C przez 7 minut.

Egzotyczna konfitura z mango

W rondlu wymieszać przecier z marakui, likier Malibu, ziarenka wanilii, cukier i skrobię kukurydzianą. Dodać świeże mango pokrojone w drobną kostkę i gotować przez kilka minut. Wstawić do lodówki.

Ganache montée z trawy cytrynowej

Półowę śmietanki Debic Stand & Overrun zagotować z drobno posiekaną trawą cytrynową i cukrem. Odstawić na 1 godzinę. Ponownie podgrzać śmietankę i roztopić w niej żelatynę. Przecisnąć przez drobne sitko i przelać na białą czekoladę, aby powstał ganache. Dodać resztę śmietanki Debic Stand & Overrun, zmiksować mikserem ręcznym i wstawić na noc do lodówki. Ubijać ganache, aż do uzyskania lekkiej i puszystej konsystencji.

Mus z mango

Śmietankę Debic Stand & Overrun ubić na sztywno. Wodę z cukrem podgrzać do temperatury 120°C. Ubić pianę z białek. Powoli dodawać syrop cukrowy, energicznie mieszając aż do ostygnięcia. Wymieszać przecieri owocowe, podgrzać niewielką ilość do 80°C i roztopić w niej żelatynę. Mieszanekę dodać do pozostałej części przecierów owocowych i odstawić do osiągnięcia temperatury 25°C. Przecieri dodać do piany z białek. Połączyć z bitą śmietaną.

Confit z mango

Sok z marakui podgrzać z przecierem z mango do 40°C. Połączyć cukier, ziarenka wanilii i agar, a następnie dodać do chłodnej mieszanki. Doprowadzić do wrzenia i gotować jeszcze przez 30 sekund. W podgrzanej mieszaninie rozpuścić żelatynę. Przelać confit na matę silikonową i odstawić do stężenia. Wyciąć okręgi (o średnicy 20 cm).

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Na dnie formy tortowej umieścić kruszonkę cytrynową. Na nią wyłożyć cienką warstwę ganache i cienką warstwę musu z mango. Wierzch posypać drobno posiekanymi migdałami i wykończyć biskoptem z trawy cytrynowej. Za pomocą rękawa cukierniczego wykonać okrąg z musu z mango, a do środka nałożyć łyżką egzotyczną konfiturę z mango. Założyć obręcz o średnicy 16 cm i wypełnić jej wnętrze musem z mango. Rozprowadzić na gładko. Wstawić do lodówki. Z pomocą palnika zdjąć obręcz, a na wierzch wyłożyć confit z mango. Ubić śmietankę Debic Stand & Overrun z cukrem, aż do uzyskania lekkiej i napowietrzonej konsystencji. Wyłożyć wewnątrz obręczy na wierzchu deseru entremet, a następnie nałożyć konfiturę z mango. Usunąć obręcz, podgrzewając ją od zewnątrz za pomocą palnika.

Na wierzchu ułożyć skórkę cytrynową, kółka z confit z mango oraz złoty listek.



Przełamywanie lodów



Piekarze zaczynają gustować w produkcji lodów. Dla wielu z nich jest to miły dodatek do asortymentu cukierniczego, zwłaszcza biorąc pod uwagę popyt na ten przysmak. Jak kreatywnie podejść do tego tematu i jak przygotować najlepsze lody? Ambasadorzy marki Debic, Pascal De Deyne (główny cukiernik Van Dender) i Carles Soler (właściciel Can Soler w Hiszpanii), dzielą się swoją wizją.





Pascal De Deyne:

„Klienci chcą mniej cukru i tłuszczu, a to wymaga dodatkowej kreatywności przy przygotowywaniu każdego smaku lodów”.

Pascal De Deyne od najmłodszych lat chciał zostać cukiernikiem. Jest nim już od siedemnastu lat i każdego dnia próbuje przesuwać granice. Początkowo w takich miejscach, jak paryski Fauchon, Het Gebaar w Antwerpii czy Joost Arijs w Gandawie, a obecnie w cukierni i manufakturze czekolady Van Dender w Brukseli.

Pascal De Deyne: „Lody to ważny dodatek do naszej oferty. W ciepłe dni sprzedajemy mniej wyrobów piekarniczych, a lody stanowią idealną alternatywę”.

Smak przede wszystkim

De Deyne: „Przygotowywanie lodów to skomplikowany proces. Trzeba mieć na uwadze wiele parametrów, aby uzyskać dobry produkt. Smaczne lody muszą charakteryzować się idealnym połączeniem smaków i przyjemną konsystencją. Pracując z nowymi smakami lub zmienionymi proporcjami, musisz ponownie zbilansować swoje receptury, aby osiągnąć idealny efekt”.

„Tworząc nowe kreacje, na pierwszym miejscu musimy stawiać smak. Następnie oceniamy aspekt wizualny, w zależności od budżetu i życzeń klienta. Smak jest kwestią gustu, dlatego też ważne jest, by w degustację zaangażowani byli również inni pracownicy, tak aby efekt końcowy był smaczny dla wszystkich”.

Odpowiednie składniki

De Deyne: „Do lodów, tak samo jak do innych wyrobów cukierniczych, wykorzystuję podstawowe produkty, takie jak masło i śmietanka. Właśnie dlatego używam produktów marki Debic, ponieważ wówczas mogę mieć 100% pewności, że to wysokiej jakości składnik o powtarzalnej jakości. Jakość zawsze stawiam na pierwszym miejscu, ale aspekt finansowy nie jest bez znaczenia”.

„Widzę, że inni cukiernicy często używają mieszanek i gotowych produktów, ale uważam, że to nie służy naszemu wizerunkowi. Wówczas wszystkie produkty mają podobny smak. Jeśli w wyborze składników postawisz na jakość, z pewnością uzyskasz najlepszy smak. Przykładem mogą być pistacje z Bronte czy orzechy laskowe z Piemontu lub domowej roboty variegati. Ich ceny są wyższe, ale efekt jest tego wart”.

Nowe trendy, większa kreatywność

De Deyne: „Jeden z najbardziej rozpowszechnionych trendów, jakie dostrzegam obecnie, to lody z dodatkami. Biskoptami lub innymi słodzcami, takimi jak Oreo czy Snickers. Są to także znane marki i niezawodne hity. Popularne są również lody z dodatkiem alkoholu, jednak ze względu na niższą temperaturę zamarzania alkoholu trzeba

zmienić przepis, użyć maltodekstryny zamiast cukru”.

„Moda na zdrowe odżywianie wpływa na produkcję lodów. Klienci chcą mniej cukru i tłuszczu. Można dodawać sztuczne substancje słodzące, takie jak Zústo, które są tak samo słodkie jak cukier, ale również mają niższą temperaturę zamarzania. Z kolei jeśli obniży się zawartość tłuszczu, powstanie zamrożone mleko i konsystencja w ustach będzie wyczuwalnie inna. Jednak to wszystko jest potrzebne do zachowania kreatywności i poszukiwania odpowiednich technik oraz receptur, aby zachować odpowiedni balans”.





PASCAL DE DEYNE I CARLES SOLER



Tort lodowy z okazji jubileuszu 100-lecia marki Debic

Kreacja autorstwa Pascala De Deyne i Carlesa Solera

Śmietanka i masło to produkty, które nadały barwy historii marki Debic. Właśnie dlatego jubileuszowy tort musi do nich wizualnie nawiązywać. Kropla spada na białą „mleczną” powierzchnię, a utworzone przez nią fale przeobrażają się w żółte masło.





LICZBA PORCJI: 15

Lody kokosowo-bananowo-limonkowe

1550	g	pełnego mleka
200	g	odtłuszczonego mleka w proszku
600	g	cukru
200	g	glukozy atomizowanej DE38
1100	g	przecieru kokosowego
220	g	przecieru z limonki
330	g	przecieru bananowego
6	g	zagęstnika (Cremodan)

Sorbet z marakui i mango z dodatkiem bazylii

1000	g	przecieru z mango
666	g	przecieru z marakui
1400	g	wody
622	g	cukru
334	g	dekstrozy
78	g	glukozy atomizowanej DE38
16	g	zagęstnika (Cremodan)
16		listków bazylii

Lody waniliowe

2092	g	wody
240	g	śmietanki Debic 35%
360	g	odtłuszczonego mleka w proszku
8	g	fruktozy
20	g	zagęstnika (Cremodan)
216	g	glukozy atomizowanej DE38
660	g	cukru
200	g	śmietanki Debic
12		lasek wanili

Dacquoise migdałowy

500	g	białek jaj
100	g	cukru
750	g	mielonych migdałów 50%
50	g	mąki



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Lody kokosowo-bananowo-limonkowe

Mleko z odtłuszczonym mlekiem w proszku, cukrem, glukozą i stabilizatorem Cremodan podgrzać do 85°C. Wlać do przecierów owocowych i zmiksować na gładko. Wstawić do lodówki na całą noc, tak aby masa ostygła i dojrzała. Miksować przez 2 minuty. Lody mieszać w trakcie zamrażania.

Sorbet z marakui i mango z dodatkiem bazylii

Wodę z cukrem, dekstrozą, glukozą i stabilizatorem Cremodan podgrzać do 85°C. Wlać do przecierów owocowych i zmiksować na gładko. Wstawić do lodówki na całą noc, tak aby masa ostygła i dojrzała. Miksować przez 2 minuty, na 20 sekund przed końcem dodając listki bazylii. Lody mieszać w trakcie zamrażania. Przełożyć do obręczy o różnych średnicach.

Lody waniliowe

Połączyć wszystkie składniki i poddać pasteryzacji w temperaturze 85°C. Zmiksować na gładko. Wstawić do lodówki na całą noc, tak aby masa ostygła i dojrzała. Miksować przez 2 minuty. Lody mieszać w trakcie zamrażania. Przełożyć do obręczy o różnych średnicach.

Dacquoise migdałowy

Białka ubijać z cukrem, aż do uzyskania lekkiej i napowietrzonej konsystencji. Przesiać mielone migdały oraz mąkę i zmiksować z pianą z białek. Rozprowadzić na blaszkach i piec w temperaturze 180°C przez 11 minut.

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Obręcze z lodami waniliowymi włożyć w obręcze z lodami z marakui i mango z dodatkiem bazylii. Umieścić w zamrażarce do stężenia. Wewnętrzną stronę silikonowej formy posmarować lodami kokosowo-bananowo-limonkowymi. Docisnąć od wewnętrznej strony i wygładzić wierzch. Umieścić z powrotem w zamrażarce. Przygotować dacquoise migdałowy, wyjąć tort lodowy z formy i umieścić na dacquoise. Spryskać białą mieszanką.

Wykończyć tort, uzupełniając otwory galaretką z marakui. Wierzch udekorować płatkami czekolady według własnego pomysłu.





Carles Soler:

„Klienci poszukują tradycji, ale oczekują również innowacyjności – to paradoks naszego zawodu”.

Fascynację lodami Carles Soler ma w genach. Jest przedstawicielem trzeciego pokolenia działającego w tej branży, przez co etos ciężkiej pracy wpojono mu już w dzieciństwie. Obecnie prowadzi trzy lodziarnie i pracownię wraz z ojcem, siostrą, kuzynem... W skrócie, jest to prawdziwie rodzinny interes.

Carles Soler: „Moi rodzice i dziadkowie nie mieli zbyt dużego pojęcia o tym, co jest potrzebne, aby przygotować dobre lody. Jednak dzięki powszechnemu dostępowi do informacji teraz mamy więcej możliwości realizacji innowacyjnych pomysłów, wypróbowywania nowych smaków i form”.

Własny styl

Soler: „Jestem niespokojnym duchem o ogromnym poczuciu odpowiedzialności. Moja osobowość przebija się w moich kreacjach. Jestem ambitny i staram się stale doskonalić swój warsztat. W ten sposób powstają nowe techniki, a ja nie ustaję w próbach doskonalenia moich kreacji i umiejętności. Często prowadzę szkolenia, w których kreatywność jest stałym elementem. Spotkanie nowych ludzi inspirowanie mnie do tworzenia nowych pomysłów”.

Jakość na pierwszym miejscu

Soler: „Najważniejsza jest jakość naszych produktów. Lody mają długą trwałość. Ponad rok, jeśli skład i temperatura przechowywania są idealne. Nasze lody nie są starsze niż dwa miesiące, ponieważ mamy duży ruch. Na

szczęście mieszkańcy Katalonii mogą obecnie kupować lody, nie martwiąc się o ceny. Ale nie wszędzie tak jest! To oznacza, że docieramy do różnych odbiorców. Do ludzi, którzy lubią być zaskakiwani. Hasło „zimne, gorące, słodkie i słone” doskonale podsumowuje naszą koncepcję. Nieustannie wprowadzamy do oferty nowe produkty i smaki, tak aby prowadzić sprzedaż przez cały rok, jako że lody nadal są produktem sezonowym. W miesiącach, gdy ruch tradycyjnie jest mniejszy, takich jak październik, przygotowujemy panellets (ciasteczka migdałowe), a na Boże Narodzenie sprzedajemy nugat.”

„Śmietanka, której używam, zawsze musi mieć świeży smak. To samo dotyczy masła, zawsze szukam idealnego połączenia świeżości ze smakiem. Zawsze używamy śmietanki 35%, dla mnie taka zawartość tłuszczu jest idealna. Jako ambasador marki Debic cieszę się, że moja wiedza może przyczynić się do dalszego rozwoju firmy”.

Świeżość i fantazja

Soler: „Myślę, że nadchodzi czas łączenia wyrobów cukierniczych z lodami, w miarę jak producenci lodów inspirowani się piękną prezentacją produktów w cukiernictwie. Sam działam w ten sposób, starając się wkomponować więcej smaków znanych z cukiernictwa do swoich wyrobów. Tutaj ważne są nowe, naturalne stabilizatory. Dzięki nim mogę na przykład stworzyć sorbet o kremowej konsystencji”.

„Klienci poszukują tradycji, ale oczekują również innowacyjności – to paradoks naszego zawodu. Do nas należy utrzymanie najwyższego poziomu kreatywności w tworzeniu nowych rozwiązań. Postrzegam lodziarstwo jako świat fantazji mieniący się bogactwem kolorów, smaków, form i konsystencji. Wiele składników uważam za fantastyczne, smaczne i funkcjonalne. Sam jestem miłośnikiem wanilii i czekolady. Z kolei jeśli mowa o formie, w moich kreacjach dominują kształty okrągłe i wklęsłe. Żyję w świecie krągłości”.

Workshop Artesans Soler
Poligon industrial Les Guixeres
08915 Badalona, Hiszpania

Can Soler
C/ Mar 97
08911 Badalona, Hiszpania

C/ Francesc Layret, 98
08911 Badalona, Hiszpania

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

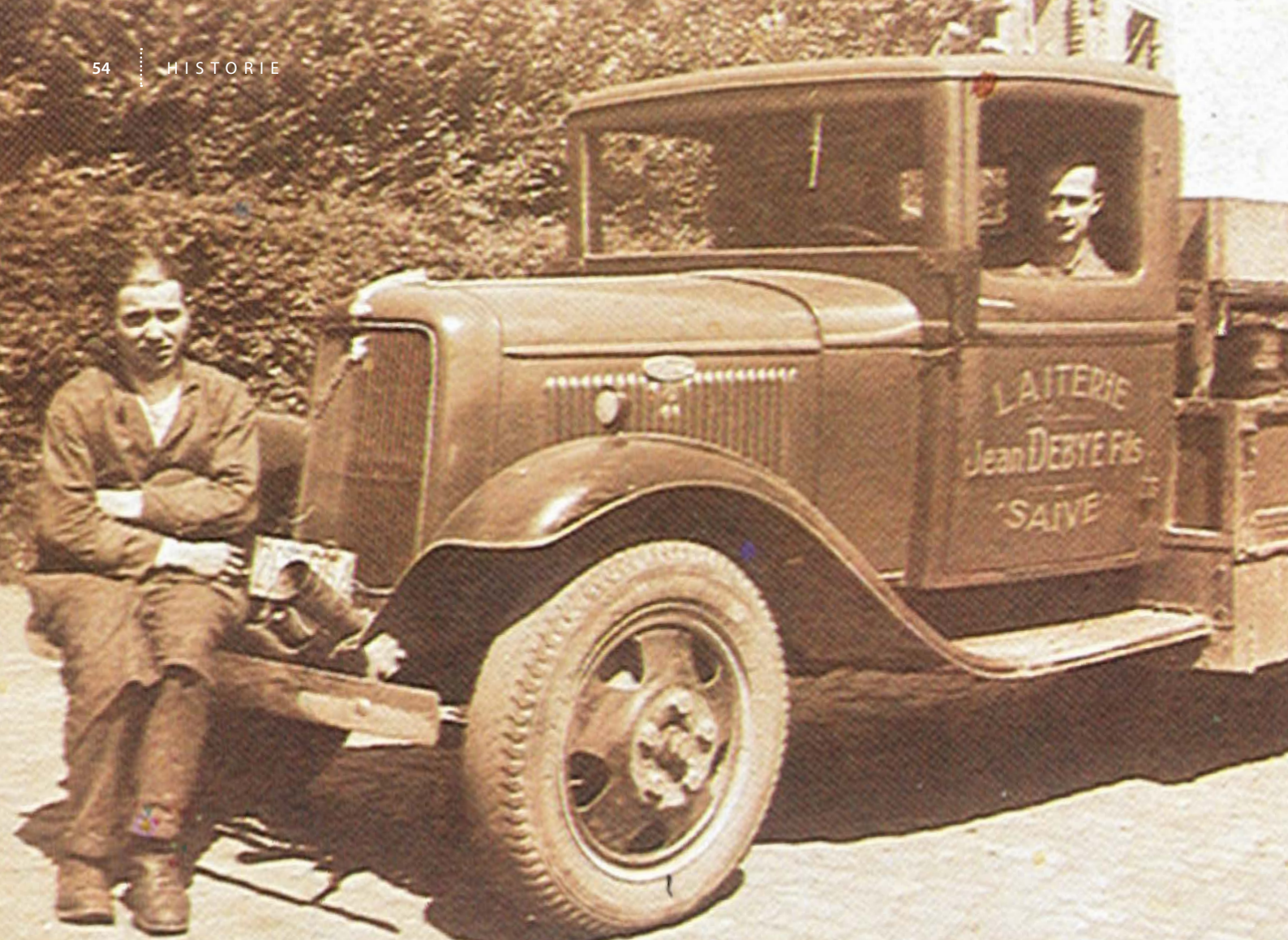


Z kart historii

POCHWAŁA DŁUGIEGO STAŻU

.....

Tradycja jest ważna. Jest naszą podporą i zapewnia poczucie stabilności. Jednak tradycje ewoluują, a my zachowujemy ich najlepsze elementy. Doskonalamy to, co konieczne w nawiązaniu do współczesności. Pozostaje nam moc chwili, którą przeżywamy.



Z historii firmy Debic

„To były czasy”.

Sto lat firmy Debic to również sto lat ekscytujących historii dotyczących jej początków, ale także i ludzi, którzy stworzyli tę markę.



Jak powstała marka Debic

Armand Schellens, przedsiębiorca z krwi i kości, był uczniem Jeana Debye i zaczął odgrywać coraz większą rolę w rozwoju firmy. W 1969 roku poszedł własną drogą i zarejestrował „Debic” jako nazwę handlową.

W 1972 roku „Société Debic” była pierwszą belgijską firmą, która produkowała bitą śmietanę w sprayu pod marką „Quick Chantilly”. Gdy wolumen produkcji przekroczył 75 000 litrów, a zakład w Jodoigne miał ograniczone możliwości rozbudowy, Armand Schellens zdecydował się na przeprowadzkę. Odpowiednie miejsce znalazło się w Meldert (Lummen), gdzie firma Debic połączyła się z gospodarstwem mlecznym Sint-Hubertus Fransa Vanderlindena.



W kolejnych latach nastąpił rozwój zarówno marki Debic, jak i piekarstwa oraz cukiernictwa. Na rynek trafiały nowe produkty, takie jak Debic Prima Blanca w 2001 roku. To śmietanka o doskonałej trwałości, idealna do tworzenia szczegółowych białych dekoracji, opracowana z myślą o belgijskich cukiernikach.

W tym roku obchodzimy 100-lecie firmy Debic: sto lat współpracy z najlepszymi piekarzami i cukiernikami oraz, oczywiście, z najlepszymi pracownikami.



Początki Jeana Debye

W 1912 roku Jean Debye ożenił się z Anną Ruwet, która w tamtym czasie zajmowała się sprzedażą masła. Własne przedsiębiorstwo mleczarskie, Laiterie Jean DEBYE & Fils, otworzyli wspólnie w latach 20. w Saive, wsi położonej w belgijskiej prowincji Liège. Po II wojnie światowej działalność przedsiębiorstwa skoncentrowała się na produkcji bitej śmietany. Szybki rozwój firmy zaczął się, gdy na początku lat 60. Jean Debye spotkał Armand Schellensa, młodego przedsiębiorcę. Obaj mężczyźni zdecydowali się podjąć współpracę.

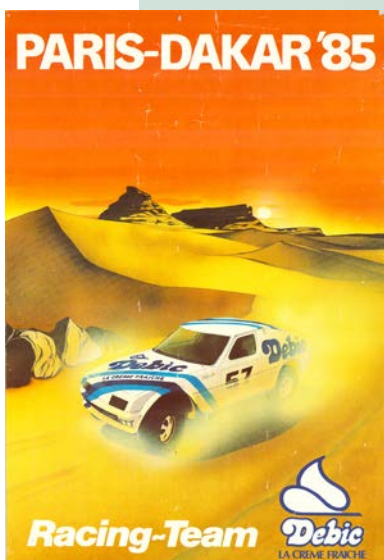
Problematyczna pisownia

Przez wiele lat ludzie mieli problemy z prawidłową pisownią nazwiska Jeana Debye. Debaye, Debye, Debije... Pojawiały się różne wersje. Nazwa firmy i marki Debic pochodzi od nazwiska jej założyciela, Jeana Debye, i jest swego rodzaju hołdem dla niego. Według legendy litera „c” była wynikiem błędu popełnionego przez urzędnika przy rejestracji nazwy.

Lojalni „starzy wyjadacze” w firmie Debic... Ludzie, którzy tworzyli markę

Jean Geens

Zatrudniając się w firmie Debic w 1982 roku, Jean Debic był jej 30. pracownikiem. Zaczął od posady kierowcy, następnie został szoferem członków kierownictwa, a potem kierował budową stoisk firmy Debic na różnorodnych imprezach targowych. Jean do dziś pracuje z niesłabnącym entuzjazmem.



W 1986 roku firma Debic uczestniczyła w rajdzie Paryż–Dakar.



Eric Coemans

Eric był **pierwszym oficjalnym pracownikiem** firmy Debic i jego numer pracowniczy to nadal 1. Eric jest dumny ze swojego pracodawcy i ma bogatą historię. Pamięta wiele zabawnych chwil. W 1984 roku zagrał jako kierowca samochodu ciężarowego we flamandzkim filmie zatytułowanym „Zware Jongens”, u boku Gastona Berghmansa i Leo Martina. W swojej długiej karierze w firmie Debic przemierzył wiele kilometrów, zaczynając jako dostawca i kierowca, przez stanowisko operatora, kierownika zespołu, aż po doradcę kulinarnego podczas targów. Obecnie pracuje jako inżynier ds. utrzymania ruchu w serwisie technicznym. Jego karierę w firmie Debic można podsumować słowami: „to były czasy!”.



Bruno Van Vaerenbergh

Nadawanie inspiracjom namacalnych kształtów

Bruno rozpoczął swoją przygodę z marką Debic w firmie Diafarm, w Vilvoorde (koło Brukseli). Praca u producenta i dostawcy suchych produktów mlecznych, takich jak crème patissière, mieszanki do ciast i lodów, utwierdziła go w przekonaniu, że znajduje się właśnie tam, gdzie chciał być: w świecie piekarnictwa. Jego marzenie spełniło się, gdy za pośrednictwem FrieslandFoodservice na rynek weszła gama maślanych produktów specjalistycznych dla piekarzy i cukierników. Czyste, szlachetne składniki, inna klientela oraz nowi współpracownicy w dziale sprzedaży i marketingu. Potem przyszły praktyki we Francji w Pierre Hermé, Lenôtre, Yssingeaux, Bellouet Conseil i u Oliviera Bajarda. Dzięki nim nawiązał kontakt z najlepszymi cukiernikami świata. Poprzez szereg fuzji Bruno trafił do firmy Debic, gdzie otrzymał możliwość nadawania inspiracjom pozyskanym w trakcie swojej kariery namacalnych kształtów w postaci realnych i wartościowych pod względem handlowym przepisów oraz koncepcji.

„Każda impreza zaczyna się od piekarni”.

Pasja!

Jak dziś pracuje Bruno? Najlepiej niech sam opowie. „Od 2010 roku podróżuję po Europie, dzieląc się wiedzą z innymi przedstawicielami branży i klientami, zarówno w placówkach oświatowych, jak i w dużych piekarniach. Nie mówię teraz o sobie, ale jestem przekonany, że szkoły zawodowe robią dobrze, zapraszając specjalistów z różnych dziedzin do prowadzenia wykładów i warsztatów. Sam najwięcej uczę się, odwiedzając klientów w kraju i za granicą. Jak pracują inni w tej samej branży? Jakie panują zwyczaje, jakie smaki, jakie są różnice kulturowe? Zauważyłem, że we wszystkich krajach można znaleźć jeden wspólny składnik: PASJĘ”.



100 lat sukcesów

W firmie Debic jesteśmy dumni z tego, że istniejemy już od 100 lat. To wspaniałe, że firma potrafi działać przez tak długi czas. Poniżej prezentujemy miejsca, które istnieją od 100 lat, a nawet dłużej.



Ladurée, Francja

W 1862 roku Louis Ernest Ladurée otworzył piekarnię w Paryżu. Miał szczęście ożenić się z mądrą kobietą: Jeanne Souchard wpadła na fantastyczny pomysł połączenia słodkości z paryskim zwyczajem picia kawy i w ten sposób powstała jedna z pierwszych herbaciarni. Ladurée sławę zyskał jednak dzięki makaronikom. Same ciasteczka były dostępne już od dawna, jednak dopiero Pierre Desfontaines, kuzyn założyciela, postanowił złączyć je ze sobą, w środku umieszczając nadzienie. Reszta, jak mówią, jest historią.



Cova, Włochy

Cova powstała już w 1817 roku. Antonio Cova, żołnierz w armii Napoleona, założył „pasticceria”, która nadal cieszy się dużym powodzeniem. Jej sekret? Mariaż tradycji z innowacyjnością, który przyciągnął tam takie sławy, jak Giuseppe Verdi czy Ernest Hemingway. Od tego czasu filie cukierni powstały w wielu miejscach, od Włoch po Chiny, Monte Carlo i Dubaj, a marka stała się klasą sama dla siebie.



Holtkamp, Holandia

W 1969 roku Cees i Petra Holtkampowie przejęli piekarnię, która istniała od około 1886 roku. Nazwa tego miejsca była nowa, ale sam sklep zdecydowanie nie. W 1928 roku wewnątrz zaprojektował słynny architekt ze szkoły amsterdamskiej, Piet Kramer, który zasłynął między innymi dzięki projektowi domu towarowego Bijenkorf w Hadze. Poza wystrojem najpiękniejszym elementem tego lokalu jest dostępny tam asortyment, w którym pierwsze skrzypce gra perfekcyjne wykonanie.



Wittamer, Belgia

To chyba najsłynniejsza cukiernia w Belgii: Wittamer. Założona w 1910 roku przez Henriego Wittamera przy placu Sablon w Brukseli. Na początku lat 80. interes przejęli Paul i Myriam Wittamerowie, a teraz firmę prowadzi już 4. pokolenie rodziny. Cukiernia doczekała się kilku filii, a Paul Wittamer szczególną sławą cieszy się w Azji. Nie bez przyczyny przedstawiciele belgijskiej rodziny królewskiej dzwonią do niego, gdy chcą coś uczcić!



Merzenich, Niemcy

Bernhard Merzenich otworzył piekarnię w Kolonii w 1896 roku. Jednak swój sukces miejsce to zawdzięcza dopiero jego wnukowi, Fritzowi Merzenichowi, który połączył metody rzemieślnicze z wciąż legendarną jakością obsługi. Dziś jest to rozbudowana sieć piekarni, które słyną z wypiekanego tam chleba. Co ciekawe, nadal jest on wyrabiany ręcznie, na podstawie tradycyjnego przepisu.



Escribà, Hiszpania

Escribà swoją siedzibę ma w imponującym budynku w stylu secesyjnym przy Rambla de les Flors w Barcelonie. Powstała w 1906 roku, a jej założyciele to Mateu Serra i Capell. Dziś Christian reprezentuje 4. pokolenie rodzinnego interesu. Bardziej znaną postacią jest jego ojciec, Antoni Escribà, nazywany „Mozartem czekolady”, który w swojej karierze zdobył aż 24 złote medale.



Huize van Wely, Holandia

Tu nieco mijamy się z założeniem, ponieważ cukiernia Huize van Wely w Noordwijk powstała w 1922 roku. Jednak kunszt rzemiosła i jakość wyrobów stoją tam na tak wysokim poziomie, że z przyjemnością opowiadamy o tym miejscu. Przewinęło się przez nie wielu znanych cukierników. Jeroen Goossens, cukiernik rodziny królewskiej, mistrz cukiernictwa Rudolph van Veen oraz zdobywca holenderskiej nagrody cukierniczej, Robin Hoedjes, to tylko kilku z nich!

Wariacje na temat klasyków

Wybrane potrawy nie bez przyczyny zyskują miano klasyków. Niektórym połączeniom smaków po prostu nie można się oprzeć. Jedyna wada: znamy je tak dobrze, że wprowadzenie jakiegokolwiek nowości do klasycznej formy stanowi nie lada wyzwanie. Przedstawiamy kilka znanych kreacji ze szczyptą nowoczesności.



Autor: Gil Prat

Brazo de gitano 2.0



LICZBA PORCJI: 50

Rolada czekoladowo-orzechowa

550	g	cukru
62	g	płynnej glukozy 43° BE
500	g	mąki T55
50	g	kakao
50	g	prażonych i mielonych orzechów laskowych
280	g	żółtek jaj
125	g	wody (o temperaturze 40°C)
500	g	białek jaj
		wanilia

Krem z mlecznej czekolady

200	g	masła Congress Cake
200	g	czekolady mlecznej 33,6%

Kruszonka z orzechów laskowych

500	g	brązowego cukru
500	g	mąki T55
500	g	prażonych i drobno mielonych orzechów laskowych
500	g	śmietanki Debic
5	g	soli

Bitą śmietaną

1	l	śmietanki Debic 35%
170	g	cukru

Ciemna glazura

450	g	wody
480	g	cukru
220	g	dekstrozy
900	g	glukozy
560	g	Debic Duo
900	g	ciemnej czekolady 64%
56	g	listków żelatyny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rolada czekoladowo-orzechowa

Żółtka, połowę cukru i płynną glukozę zmiksować razem. Gdy masa zacznie gęstnieć, stopniowo dodawać wodę, aż do uzyskania delikatnej i zwartej konsystencji (czas: około 15 minut). Ręcznie wymieszać mąkę, prażone i mielone orzechy laskowe, kakao oraz wanilię. Przesiać, usuwając grudki, i połączyć z masą z żółtek za pomocą szpatułki. Ubić pianę z białek i dodać pozostały cukier, gdy piana będzie już dość sztywna. Ostrożnie, za pomocą szpatułki, wymieszać masę z żółtek z pianą z białek. Rozsmarować na papierze do pieczenia o wymiarach 60 x 40 cm i piec w termoobiegu w temperaturze 180°C przez 15 minut, przy lekko uchylonych drzwiczkach.

Krem z mlecznej czekolady

Roztopić masło. Gdy temperatura masła spadnie do 40°C, dodać czekoladę mleczną.

Kruszonka z orzechów laskowych

Wszystkie składniki rozdrobnić za pomocą robota. Dodać śmietankę Debic (o temperaturze około 20°C). Przykryć folią spożywczą i umieścić w temperaturze 4°C na godzinę. Rozsmarować, tworząc równą warstwę o grubości 4 mm. Piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 160°C przez 20 minut.

Bitą śmietaną

Śmietankę Debic 35% ubić z cukrem w maszynie do ubijania śmietany.

Ciemna glazura

Wodę podgrzać z Duo, cukrem, dekstrozą i glukozą do 90°C. Dodać namoczoną żelatynę i ostrożnie wymieszać. Wylać na posiekaną czekoladę, a następnie zmiksować mikserem ręcznym na gładko. Wykorzystać po podgrzaniu do temperatury 35–40°C.

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Na wewnętrzną stronę biszkoptu wyłożyć warstwę kremu czekoladowego o grubości 3 mm. Następnie wyłożyć bitą śmietaną i zwinąć brazo de gitano wraz z papierem. Zostawić na 5 minut. Przełożyć brazo de gitano na kratkę do studzenia i połączyć ciemną glazurą. Udekorować kruszonką z orzechów laskowych i prażonymi orzechami laskowymi.





LICZBA PORCJI: 3

Ciasto ptysiowe

200 g	mleka
225 g	wody
160 g	masła Debic Cake Gold
5 g	solu
5 g	cukru
260 g	mąki
500 g	jaj

Spód

45 g	czekolady mlecznej
25 g	masła Debic Cake Gold
265 g	pasty pralinowej
160 g	ryżu preparowanego
	temperowana czekolada
	mleczna

Solony karmel

100 g	cukru
70 g	glukozy
40 g	wody
15 g	masła Debic Cake Gold
3 g	solu
100 g	śmietanki Debic Prima Blanca

Krem cukierniczy

250 g	mleka
60 g	żółtek jaj
50 g	cukru
20 g	skrobi kukurydzianej

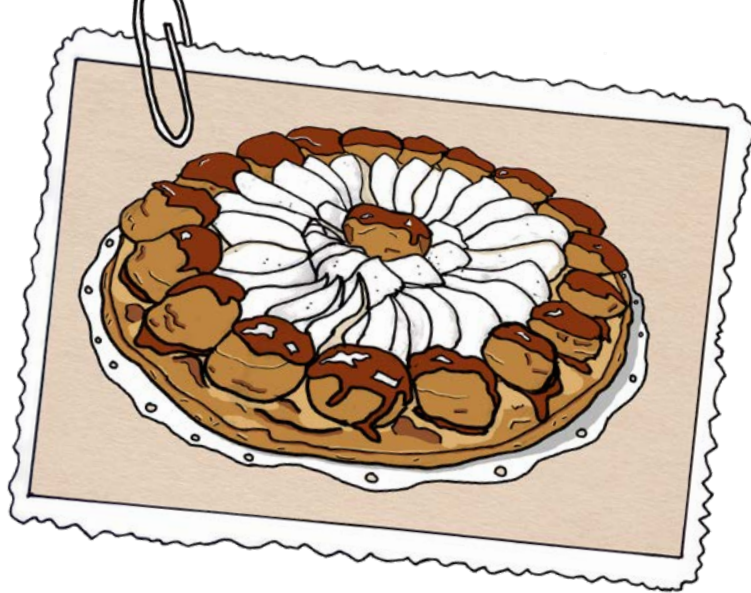
Krem karmelowy

100 g	kremu cukierniczego
100 g	solonego karmelu
300 g	śmietanki Debic Prima Blanca

Do dekoracji

kropelki czekoladowe





Autor: Raphaël Giot

Saint-Honoré

z solonym karmelem

2.0

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto ptysiowe

Mleko zagotować z wodą, masłem Debic Cake Gold, solą i cukrem. Zdjąć z ognia i dodać przesianą mąkę. Wysuszyć na małym ogniu. Stopniowo dodawać jajka. Za pomocą rękawa cukierniczego z tyłką w rozmiarze nr 10 formować niewielkie profiterolki. Piec w temperaturze 200°C przez 12–15 minut, w zależności od rodzaju piekarnika.

Chrupiący spód z ryżu i czekolady mlecznej

Czekoladę mleczną roztopić i dodać masło Debic Cake Gold. Czekoladę wymieszać z pastą pralinową, dodać ryż preparowany. Rozsmarować na kształt prostokąta o wymiarach 9 x 28 cm i wysokości 1 cm. Odstawić do stężenia. Na wierzch wylać temperowaną czekoladę. Odstawić.

Solony karmel

Cukier, glukozę i wodę podgrzewać, aż powstanie jasnobrązowy karmel. Rozcieńczyć masłem Debic Cake Gold i solą, następnie dodać śmietankę Debic Prima Blanca.

Krem cukierniczy

Mleko podgrzać, nie doprowadzając do wrzenia, a żółtka utrzeć z cukrem do białości, na koniec dodając skrobię kukurydzianą. Dodać masę z żółtek do mleka i doprowadzić do wrzenia. Odstawić.

Krem karmelowy

Krem cukierniczy wymieszać z solonym karmelem. Dodać ubitą śmietankę Debic Prima Blanca. Profiterolki nadziać kremem karmelowym. Zachować resztę kremu w rękawie cukierniczym do wykonania dekoracji.

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Nadziane profiterolki umieścić na chrupiącym spodzie. Udekorować słodzoną bitą śmietaną i posypać kropelkami czekoladowymi. Między profiterolki wyłożyć krem karmelowy.





LICZBA PORCJI: 1

Tort Sachera

275	g	sposzkwanych migdałów 50/50
75	g	jaj
100	g	żółtek jaj
120	g	białek jaj
60	g	cukru
60	g	mąki
25	g	kakao w proszku
50	g	masła Debic Butter Constant
50	g	czekolady 77%

Crèmeux morelowy

7	g	listków żelatyny
200	g	przecieru morelowego
10		gałązek tymianku
230	g	cukru
200	g	jaj
300	g	masła Debic Butter Constant



Autor: Bruno Van Vaerenbergh

Tort Sachera

2.0



Kruche ciasto czekoladowe

270	g	masła Debic Croissant
170	g	cukru pudru
100	g	jaj
60	g	sproszkowanych migdałów
50	g	kakao w proszku
350	g	mąki

Przyrumienione morele

8	g	listków żelatyny
50	g	masła Debic Butter Constant
500	g	moreli (mrożonych lub z puszki)
100	g	cukru

Crèmeux czekoladowy

4	g	listków żelatyny
280	g	mleka
280	g	śmietanki Debic 35%
20	g	cukru
35	g	żółtek jaj
120	g	ciemnej czekolady 55%

Przezroczysta galaretką

16	g	listków żelatyny
300	g	wody
8	g	pektyny NH
50	g	cukru (1)
150	g	glukozy
450	g	cukru (2)



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tort Sachera

Potrząsnąć sproszkowanymi migdałami, aby usunąć zbite grudki. Powoli zmiksować jaja i żółtka. Ubić pianę z białek i cukru, a następnie połączyć z resztą ciasta za pomocą szpatułki. Przesiać mąkę z kakao w proszku i ostrożnie połączyć z masą. Roztopić masło Debic Butter Constant z czekoladą i ostrożnie połączyć z ciastem. Rozprowadzić na blaszce i piec w temperaturze 180°C przez około 10–12 minut.

Crèmeux morelowy

Namoczyć listki żelatyny w zimnej wodzie. Podgrzać przecier morelowy z tymiankiem, a następnie zagotować z cukrem i jajkami. Dodać namoczoną żelatynę i ostudzić do około 35–40°C. Połączyć z masłem Debic Butter Constant do uzyskania gładkiej konsystencji. Przebrać do silikonowych foremek i zamrozić. Bezpośrednio przed wykorzystaniem za pomocą rękawa na wierzch wycisnąć cienką warstwę czekolady.

Kruche ciasto czekoladowe

Masło Debic Croissant utrzeć z cukrem pudrem do miękkości, a następnie dodać jajka. Dodać sproszkowane migdały i przesiane kakao w proszku z mąką, szybko wyrobić. Zawinąć i odstawić na całą noc. Rozwałkować na grubość 2,5 mm i piec w temperaturze 160°C przez 8 minut.

Przyrumienione morele

Namoczyć listki żelatyny w zimnej wodzie. Roztopić masło Debic Constant i podsmażyć na nim morele na brązowy kolor.

Crèmeux czekoladowy

Namoczyć listki żelatyny w zimnej wodzie. Przygotować krem angielski, podgrzewając mleko, śmietankę 35%, cukier i białka do 84°C, ciągle mieszając. Wylać na ciemną czekoladę. Dodać namoczone listki żelatyny i ostrożnie mieszać, aż do uzyskania konsystencji gładkiego crèmeux.

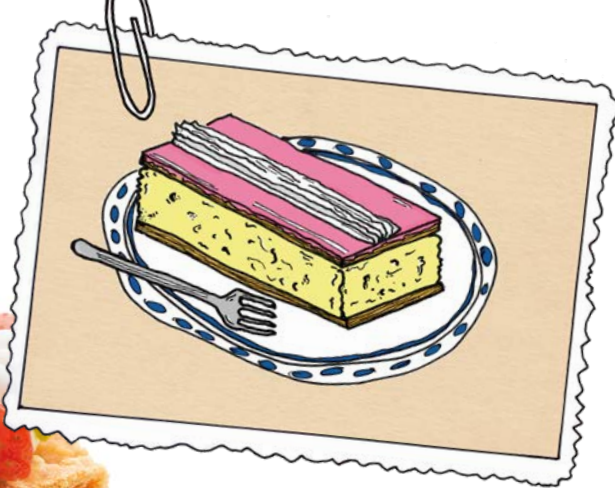
Przezroczysta galaretką

Namoczyć listki żelatyny w zimnej wodzie. Zagotować wodę. Pektynę połączyć z cukrem (1) i dodać. Gotować jeszcze przez chwilę. Stopniowo dodawać glukozę i cukier (2), a następnie doprowadzić do wrzenia, ciągle mieszając. Zdjąć z ognia i wymieszać z namoczoną żelatyną, a następnie ubić.

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Podzielić tort Sachera na dwie części, na jednej rozsmarować nadzienie morelowe. Wstawić do zamrażarki do stężenia. Dodać czekoladowy crèmeux i przykryć drugą warstwą tortu. Wstawić do zamrażarki.

Wierzch ciasta posmarować cienką warstwą nieroztopionej, przezroczystej galaretki. Następnie rozsmarować glazurę i pokroić na kawałki. Kawałki ułożyć na kruchym cieście czekoladowym i udekorować crèmeux morelowym.



Tompouce 2.0

z niskotłuszczowym serkiem kremowym i truskawkami

LICZBA PORCJI: 150

Ciasto francuskie

5000 g ciasta francuskiego

Serek kremowy

40 g żelatyny w proszku
200 g wody
3280 g twarogu
1640 g crème patissière
2460 g śmietanki Debic Prima Blanca

Do dekoracji

2200 g śmietanki Debic Prima Blanca
220 g syropu cukrowego
400 g świeżych truskawek
przezroczysta galaretka
drobno zmielone pistacje
kwiatki do dekoracji



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto francuskie

Ciasto rozwałkować na grubość 1,5 mm. Podzielić na trzy arkusze papieru do pieczenia o wymiarach 60 x 80 cm. Odstawić na 15 minut, a następnie ponakłuwać ciasto. Piec w temperaturze 180°C przez 35–40 minut. Pokroić ciasto francuskie na kawałki o wymiarach 11 x 4 cm.

Serek kremowy

Żelatynę w proszku zalać wodą i odstawić do nasiąknięcia. Podgrzać niewielką ilość crème patissière i wymieszać z namoczoną żelatyną. Następnie wymieszać twaróg z resztą crème patissière. Śmietankę Debic Prima Blanca ubijać, aż nieco zgęstnieje, i wymieszać z masą serową. Odstawić do stężenia.

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Za pomocą rękawa cukierniczego nałożyć serek kremowy na połowę arkusza ciasta francuskiego (+/- 35 g sera na jeden arkusz ciasta). Przykryć drugim arkuszem ciasta. Wykończyć tompouce kilkoma kleksami sera kremowego.

Udekorować truskawkami pokrojonymi w ćwiartki, zanurzonymi w przezroczystej galaretkie. Posypać pistacjami i kwiatkami.



Autor: Raphaël Giot

Merveilleux

2.0

LICZBA PORCJI: 10

Beza

500 g białek jaj
1000 g cukru

Ganache z czekolady 70%

90 g śmietanki Debic Stand & Overrun
15 g glukozy
65 g czekolady 70%
20 g masła Debic Crème

Bitą śmietaną

z mascarpone i wanilią

500 g śmietanki Debic Stand & Overrun
150 g mascarpone
10 g ekstraktu z wanilii z ziarnami



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Beza

Ubić pianę z białek, stopniowo dodając cukier.
Formować bezy o średnicy 6 cm. Połowę bez posypać cukrem.

Piec w temperaturze 90°C, aż bezy będą suche. Po ostygnięciu spryskać bezy posypane cukrem srebrnym sprayem. Odstawić.

Ganache z czekolady 70%

Śmietankę Debic Stand & Overrun podgrzać z glukozą.
Wylać na drobno posiekaną czekoladę. Ostudzić do 40°C, dodać masło Debic Crème i całość zmiksować.
Przełożyć do silikonowej formy i zamrozić.

Bitą śmietaną z mascarpone i wanilią

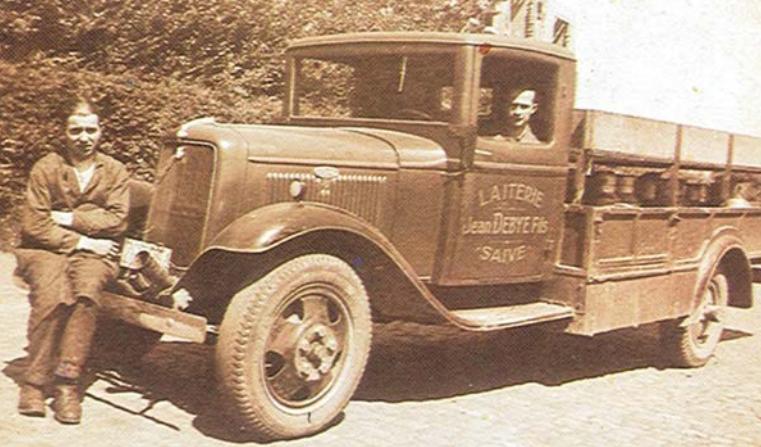
Mascarpone zmiksować ze śmietanką Debic Stand & Overrun i wanilią. Ubić do konsystencji gładkiego kremu.

OSTATECZNA KOMPOZYCJA

Krem z mascarpone przełożyć do silikonowej formy, na środek umieścić kulkę kremu ganache i zamrozić.

Na bezę nałożyć warstwę czekolady mlecznej.
Dodać kulkę kremu z mascarpone, a na wierzchu ułożyć srebrną bezę.

Meldertse room veroverde Europa



Na de grote fusie tussen de Limburgse melkerijen bleven er slechts een handvol private leverplaatsen over. Meldert, een deelgemeente van Lummen, was na die ingreep een geval apart want daar situeerden zich welgedijd nog twee melkerijen: St.-Willebrordus en St.-Hubertus. Twee leverplaatsen in een streek waar de gespecialiseerde melkveehouderij steeds minder werd beoefend! Het leek van het goede teveel en in 1983 werd de meldertse melkveehouderij weleens levensgevaarlijk. Maar ook hier zou het «verkeeren» want anno 1983 telt Meldert nog altijd zijn twee melkerijen. Waar St.-Willebrordus zich vooral toedeed op de productie van melkpoeder voltrok zich in de leverplaats St.-Hubertus een complete metamorfose.

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

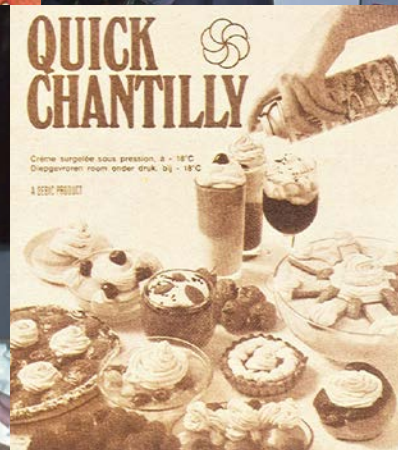


La Chantilly couronne votre travail.

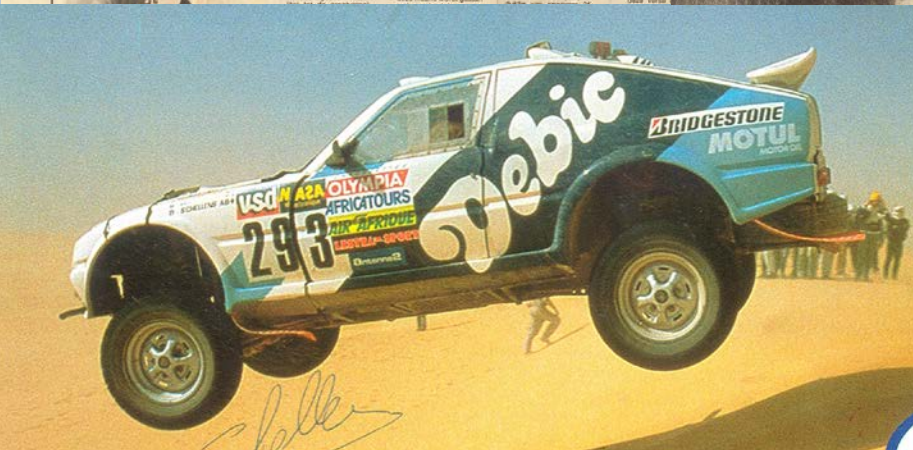
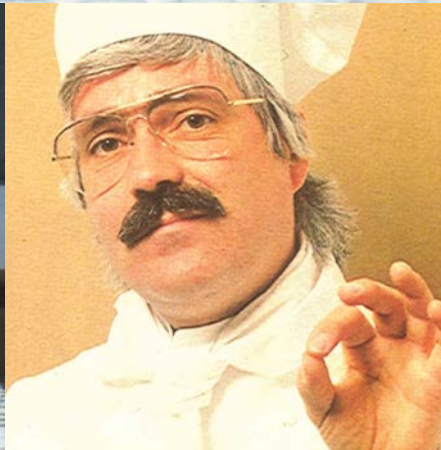
Quick crème Debiec



La Crème Fraîche à la portée de tous...



Gelukkig Nieuwjaar!
Bonse Aneë!





100 lat marki Debic.

