



DEBIC SHAPES

De slimste manier om oogstrelende desserts te maken

NIUW





**GEMAAKT
IN EEN PAAR
MINUTEN**



Desserten zijn het laatste wat je gasten zich herinneren van hun avond in je restaurant of van je evenement. Met een dessert kun je je gasten echt imponeren en een blijvende indruk maken. Maar ... een goed en mooi dessert maken is moeilijk. Creatieve desserts vergen veel tijd en voorbereiding. Doordat de arbeidskosten stijgen en er een tekort is aan goed opgeleid personeel, zitten horecaondernemers soms in een lastig parket. Dat is nu verleden tijd ...

Met Debic Shapes serveer je op een handige manier verbluffende desserts en kan je altijd je eigen creatieve unieke touch toevoegen.

Bespaar tijd en laat je creativiteit de vrije loop!

WAT ZIJN DE DEBIC SHAPES?

Wat is er zo geweldig aan de Debic Shapes? **Je hebt geen dure silicone vormen nodig** om een indrukwekkende driedimensionale ring van panna cotta te maken. **Je hebt geen extra voorbereidingstijd nodig** om een prachtige mascarponebalk te maken. En iedereen kan **perfecte quenelles van chocolademousse** serveren, ook een beginnende chef.



Shapes

MASCARPONE BALK

De Debic Mascarpone Balk is een luchtige reep van mascarponemousse op een dun laagje amandelbiscuit.

- **GEEN GEDOE MET PORTIES VERDELEN**
- **KLAAR OM TE SERVEREN**
- **12 STUKS VAN ELK 55 GRAM PER DOOS**
- **AFMETINGEN 93 MM X 32 MM X 32 MM**

Shapes

PANNA COTTA RING

De Debic Panna Cotta Ring is een perfecte driedimensionale ring die gemaakt is van verse panna cotta met echte vanille.

-
- **GEEN DURE SILICONE VORM NODIG**
 - **KLAAR OM TE SERVEREN**
 - **8 STUKS VAN ELK 57 GRAM PER DOOS**
 - **AFMETINGEN Ø 82 MM X 19 MM**



Shapes

CHOCOLADEMOUSSE QUENELLE

De Debic Chocolademousse Quenelle is een luchtige chocolademousse, omhuld met een dun laagje pure chocolade.

- **GEEN DURE VORMEN NODIG**
- **ZELFS ONGESCHOOLD PERSONEEL KAN WERKEN MET DE DEBIC SHAPES**
- **12 STUKS VAN ELK 45 GRAM PER DOOS**
- **AFMETINGEN 92 MM X 46 MM X 37 MM**



HOE GEBRUIK JE DE DEBIC SHAPES?

Stap voor stap

Debic Shapes zijn gebruiksvriendelijk. Het is belangrijk voorzichtig te zijn met de vormen om ervoor te zorgen dat je dessert er altijd fantastisch uitziet!



- 1** Haal het product uit de vriezer.
Verwijder het plastic en open de doos.



- 2** Verwijder de blisterverpakking.



- 3** Til de Debic Shapes eruit met je handen of met een paletmes en leg ze op de borden.



- 4** Dek af met plastic.



- 5** Laat minstens vier uur langzaam ontdooien in de koelkast.



- 6** Klaar om je gasten te imponeren?

HOE ZIET DE VERPAKKING ERUIT?

Duurzame materialen

Bij Debic streven we ernaar om je leven als chef makkelijker te maken. Met geweldige producten, maar ook met slimme manieren die je helpen duurzamer te zijn.



BLISTERVERPAKKING: 80% GERECYCLEERD MATERIAAL

De onder- en bovenkant van de blisterverpakking voor opslag en vervoer zijn gemaakt van minstens 80% gerecycleerd materiaal.



Robuuste verpakking

Het eerste wat opvalt als je een doos Debic Shapes vastneemt, is hoe robuust de verpakking is. Het gerecycleerde materiaal zorgt ervoor dat de vormen niet uitdrogen en niet beschadigd raken tijdens het transport. Binnenin worden de vormen beschermd door een blisterverpakking.



KRIMPFOLIE: 60% GERECYCLEERD MATERIAAL

De krimpfolie die ervoor zorgt dat de Debic Shapes niet uitdrogen in de vriezer is gemaakt van minstens 60% gerecycleerd materiaal.



KARTON: FSC- GECERTIFICEERD

De kartonnen doos die gebruikt wordt om de Debic Shapes in te bewaren is gemaakt van recycleerbaar FSC-gecertificeerd karton.



AFVAL: VERWIJDEREN EN SCHEIDEN

Sorteer de doos bij het papier en karton en sorteer de onder- en bovenkant van de blisterverpakking en de plasticfolie bij het plastic. Eenvoudig, niet?

Tip: De onder- en bovenkanten van dezelfde soort blisterverpakking passen in elkaar. Zo bespaar je ruimte in je afvalcontainer.



**BESCHERMT TEGEN UITDROGEN
EN VOORKOMT BESCHADIGING**

WIJ BIEDEN DRIE NIVEAUS VAN GEBRUIKSGEMAK

De Debic Shapes helpen je tijd te besparen. Elke chef zal de uitgespaarde tijd op zijn of haar manier besteden. Misschien heb je de tijd nodig om je andere gerechten te bereiden. Of misschien wil je je creativiteit verder ontwikkelen. Daarom bieden wij inspiratie op drie niveaus.



Shapes

- **CONSTANTE KWALITEIT**
- **DE PERFECTE BASIS VOOR JE EIGEN UNIEKE TOUCH**
- **GEMAKKELIJK TE GEBRUIKEN**
- **PERFECT VOOR CATERING, GEMAKKELIJK TE VERVOEREN**

1. KLASSIEK

Bespaar tijd en maak een fantastisch ogend dessert.



2. EENVOUDIG

Gebruik de tijd die je uitspaart met de Debic Shapes om een nog mooier dessert te maken.



3. UNIEK

Voor chefs die de tijd die ze dankzij Debic Shapes uitsparen willen gebruiken om desserts met een eigen unieke touch te creëren.



DRIE NIVEAUS VAN GEBRUIKSGEMAK

1. KLASSIEK

Panna cotta, mascarpone en chocolade ... Debic Shapes zijn een moderne interpretatie van de grote, klassieke dessertsmaken. Je kunt er in een mum van tijd prachtige desserts mee maken die je gasten ongetwijfeld zullen bekoren. Met deze basisrecepten maak je oogstrelende lekkernijen. Met slechts drie ingrediënten maak je negen verschillende desserts.

MASCARPONE BALK

MET TROPISCH FRUIT



VOOR 10 PERSONEN

10	st	Debic Shapes Mascarpone Balk
150	ml	mangocoulis
1		mango
200	g	ananas
2		passievruchten
10		physalis
1		limoen, de zeste
10	g	witte chocoladedecoratie

BEREIDING

Haal de mascarpone balk uit de blister. Leg op een bord of plateau en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast. Snijd de tropische vruchten in gelijke delen.

AFWERKING

Decoreer de mascarpone balk met de tropische vruchten, de chocoladedecoratie en de limoenzeste. Werk af met de mangocoulis.



MASCARPONE BALK

TIRAMISU

VOOR 10 PERSONEN

10	st	Debic Shapes Mascarpone Balk
30		lange vingers
500	ml	koffie marsala siroop
5	g	cacaopoeder

BEREIDING

Haal de mascarpone balk uit de blister. Leg op een bord of plateau en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast. Snijd de balk met een mes in de lengte doormidden. Doop de lange vingers in de koffie marsala siroop en leg ze tussen de mascarpone balk. Leg op het bord en dek af met plastic. Plaats in de koelkast tot gebruik.

AFWERKING

Werk de tiramisu af met cacaopoeder.



PANNA COTTA RING

MET ROOD FRUIT

VOOR 10 PERSONEN

.....

10	st	Debic Shapes Panna Cotta Ring
10		aardbeien
30		rode bessen
20		blauwe bessen
150	ml	rood fruit coulis
30		mini rode vruchten meringue
10		atsina cress

BEREIDING

.....

Haal de panna cotta ring uit de blister. Leg op een bord en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast. Maak de aardbeien schoon en snijd ze in 4 stukken. Maak de rest van het fruit schoon en zet apart.

AFWERKING

.....

Decoreer de panna cotta met het fruit, de meringue en de atsina cress. Werk af met de rode vruchtencoulis.



PANNA COTTA RING

MET TROPISCH FRUIT

VOOR 10 PERSONEN

.....

10	st	Debic Shapes Panna Cotta Ring
150	ml	mangocoulis
1		mango
200	g	ananas
2		passievruchten
20	g	kokosschaafsel
10		citroencress

BEREIDING

.....

Neem de panna cotta ring uit de blister. Leg op een bord en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast. Snijd het fruit in gelijke delen.

AFWERKING

.....

Versier de panna cotta met de tropische vruchten en het kokosschaafsel. Werk af met de mangocoulis en de citroencress.

CHOCOLADE- MOUSSE QUENELLE MET TROPISCHE VRUCHTEN



VOOR 10 PERSONEN

.....

10	st	Debic Shapes Chocolademousse Quenelle
150	ml	mangocoulis
1		mango
200	g	ananas
2		passievruchten
30		atsina cress

BEREIDING

.....

Haal de chocolademousse quenelle uit de blister. Leg op een bord of plateau en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast. Snijd de tropische vruchten in gelijke delen.

AFWERKING

.....

Dresseer de quenelle op de borden en werk af met de tropische vruchten, de mangocoulis en de atsina cress.



CHOCOLADEMOUSSE QUENELLE

MET RODE VRUCHTEN

VOOR 10 PERSONEN

.....

10	st	Debic Shapes Chocolademousse Quenelle
10		aardbeien
10		blauwe bessen
10		rode bessen
10		atsina cress
150	ml	rood fruit coulis

BEREIDING

.....

Haal de chocolademousse quenelle uit de blister. Leg op een bord of plateau en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast. Maak de aardbeien schoon en snijd ze in plakjes.

AFWERKING

.....

Dresseer de quenelle op de borden en werk af met de rode vruchten, de coulis en de atsina cress.

DRIE NIVEAUS VAN GEBRUIKSGEMAK

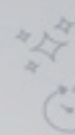
2. EENVOUDIG

Minimale mise-en-place, maximaal resultaat ... dat is het idee achter deze 'eenvoudige', fantastisch ogende creaties. Deze slimme decoraties vragen niet veel tijd, maar maken een wereld van verschil. Maak geweldige desserts die binnen 60 seconden op tafel staan.

Debic

Shapes

PANNA
RING
ANNEAU DE
PANNA COT



ADD YOU

SAVES

8x57

VOOR 10 PERSONEN

10	st	Debic Shapes Panna Cotta Ring
1		honingmeloen
1		cavaillon meloen
½		watermeloen
20		champagnesorbet
5		"Rose de Reims" koekjes
10	g	gedroogde dragon verse dragon

BEREIDING

Haal de panna cotta ring uit de blister. Snij de panna cotta ring doormidden. Schik op een bord en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast. Snijd met behulp van een pomme parisienne lepel kleine balletjes uit de verschillende meloenen. Gebruik een grotere pomme parisienne lepel om de balletjes van de champagnesorbet te vormen. Maal de gedroogde dragon tot poeder.

AFWERKING

Leg 2 bolletjes van de champagnesorbet naast de panna cotta. Schik de meloenbolletjes langs de panna cotta. Breek de koekjes in kleinere stukjes en leg ze tussen de meloenbolletjes. Werk af met het dragonpoeder en de verse dragon.



PANNA COTTA RING

MET MELOEN, CHAMPAGNESORBET EN DRAGON

PANNA COTTA RING

MET EXOTISCHE FRUITSALADE,
KOKOSNOOT EN
PASSIEVRUCHTENCOU LIS



VOOR 10 PERSONEN

10	st	Debic Shapes Panna Cotta Ring
----	----	-------------------------------

Exotische fruitsalade

2		kiwi's
1		mango
1		pitahaya
20		physalis
½		limoen, het sap

Afwerking

100	g	verse kokosnoot
100	g	passievruchtencoulis
1		bakje limoenress
20	g	gouden gepofte rijst

BEREIDING

Haal de panna cotta ring uit de blister. Leg op een bord en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast.

Exotische fruitsalade

Snijd de kiwi's, de mango en de pitahaya in een brunoise. Snijd de physalis doormidden. Combineer de fruitsalade met het limoen sap. Bewaar in de koelkast.

AFWERKING

Giet de passievruchtencoulis in de panna cotta ring. Schik de fruitsalade langs de panna cotta ring. Werk af met de stukjes verse kokosnoot, de blaadjes limoenress en de gepofte rijst.

2. EENVOUDIG

VOOR 10 PERSONEN

10	st	Debic Shapes Mascarpone Balk
20		frambozen
10		aardbeien
10		bramen
20		bosbessen
30		rode aalbessen
100	ml	frambozen coulis
100	g	frambozen pâte de fruits
30	g	krokante rijstballetjes, omhuld met roze chocolade
10		frambozenmeringues
20	g	citroenverbena
20	g	frambozenpoeder

BEREIDING

Haal de mascarpone balk uit de blister. Leg op een bord en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast. Snijd de frambozen en aardbeien in kleinere stukjes. Snijd de pâte de fruits in een fijne brunoise.

AFWERKING

Plaats een klein rond schoteltje op het bord. Zeef het frambozenpoeder rond het schoteltje. Verwijder het schoteltje. Schik de mascarpone balk in het midden van het bord. Schik alle vruchten boven op en naast de mascarpone balk. Werk af met de coulis, de pâte de fruits, de frambozenmeringue, de rijstballetjes en de citroenverbena.



MASCARPONE BALK MET BESSEN EN PÂTE DE FRUITS



MASCARPONE BALK

MET WILDE AARDBEI,
MACADAMIA EN RABARBER



VOOR 10 PERSONEN

.....

10 st Debic Shapes Mascarpone Balk

Spraycoating

100 g witte chocolade
25 g zonnebloemolie

Macadamia ganache

250 ml Debic Slagroom 40%
75 g macadamianoten, geroosterd
125 g witte chocolade

Rabarber

200 g rabarber
200 ml water
50 ml grenadine
1 steranijs
1 zakje witte thee

Afwerking

15 wilde aardbeien
10 macadamianoten, geroosterd
10 bloemblaadjes
10 krokante rabarberschijfjes

BEREIDING

.....

Spraycoating

Smelt voor de spraycoating de witte chocolade en meng met de zonnebloemolie. Breng over in een elektrische verfspuit. Haal de mascarpone balk uit de blister. Leg ze op een plateau en spray af met de chocolade. Dek af met plastic en laat in de koelkast ontdooien.

Macadamia ganache

Hak de geroosterde macadamianoten fijn en infuseer ze een nacht in de Debic Slagroom 40%. Passeer door een fijne zeef en verwarm de geïnfuseerde slagroom. Giet op de witte chocolade en mix met een staafmixer tot een gladde massa. Zet in de koelkast.

Rabarber

Maak de rabarber schoon en kook de schillen in het water. Passeer door een fijne zeef en voeg de witte thee, de steranijs en de grenadine toe. Infuseer gedurende een uur op 60 °C. Snijd de rabarber in gelijke stukken en stop ze in een vacuümzak. Voeg de grenadinesiroop toe en seal de zakjes dicht. Gaar sous vide op 65 °C gedurende 20 minuten.

AFWERKING

.....

Klop de ganache een paar minuten op in de keukenrobot en breng over in een spuitzak. Dresseer de mascarpone balken op de borden en decoreer met de ganache, de plakjes rabarber, de aardbeien, de bloemblaadjes en de macadamianoten. Werk af met de siroop.





PANNA COTTA RING MET VIJGEN EN PEREN

BEREIDING

Haal de panna cotta ring uit de blister. Leg op een bord en dek af met plastic en laat ontdooien in de koelkast.

Koffie anglaise

Verwarm de Debic Crème Anglaise Bourbon en los er de koffie in op. Laat afkoelen en breng over in een knijpfles.

Decoratie

Haal de koffiesnoepjes uit de verpakking en plaats op een ovenplaat tussen twee siliconenmatten. Verwarm in de oven op 170 °C gedurende 5 minuten, rol uit met een deegroller en haal de bovenste mat eraf. Verwarm nogmaals in de oven totdat de suiker gaat "bubbelen". Haal uit de oven en laat afkoelen. Bewaar in een goed afgesloten bak. Rooster de pecannoten kort in de oven.

AFWERKING

Dresseer de saus op het bord en schik er de panna cotta ring op. Snijd de peren en de vijgen. Decoreer met de oploskoffie en werk af met de peren, de vijgen, de koffiecristis en de pecannoten.

VOOR 10 PERSONEN

10 st Debic Shapes Panna Cotta Ring

Koffie anglaise

150 ml Debic Crème Anglaise Bourbon
10 g oploskoffie

Afwerking

10 g oploskoffie
3 vijgen
2 peren
30 pecannoten
10 koffiesnoepjes

VOOR 10 PERSONEN

10 st Debic Shapes Panna Cotta Ring

Wafel

100 g Debic Bakken & Braden
100 g suiker
100 g eieren
100 g bloem

Pindakaas

200 g pindanoten
20 g zonnebloemolie
2 g zout

Afwerking

200 g M&M pinda

BEREIDING

Haal de panna cotta ring uit de blister. Leg op een bord of plateau en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast.

Wafel

Meng alle ingrediënten en cutter fijn in de blender. Breng over in een knijpfles. Verwarm het wafelijzer en bak de wafels. Bewaar ze in een goed afgesloten bak.

Pindakaas

Cutter de pindanoten met de zonnebloemolie en het zout tot een gladde pasta. Breng over in een spuitzak en koel terug tot keukentemperatuur.

AFWERKING

Dresseer de wafels op de borden en leg de panna cotta ring erop. Crunch de M&M's. Vul het gat van de panna cotta met de pindakaas en versier met de M&M crunch. Leg er nog een wafel op en breek met een lepel.

PANNA COTTA RING WAFEL

MET PINDA EN M&M'S



2. EENVOUDIG

VOOR 10 PERSONEN

10 st Debic Shapes
Chocolademousse Quenelle

Gelei van kersen

100 g kersensuree
50 ml water
1,5 g agar agar

Warme kersen

350 g kersen op siroop
100 g kersensuree
1 g maïszetmeel

Afwerking

10 kersen
10 g rode vruchtenpoeder
10 borage bloemen
100 g chocolade sponge cake

BEREIDING

Haal de chocolademousse quenelle uit de blister. Leg op een bord of plateau en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast.

Gelei van kersen

Leng voor de kersengelei het water met de kersensuree en passeer door een fijne zeef. Breng over in een pan en voeg de agar agar toe. Kook 1 minuut en vul de kersenvormpjes. Laat minimaal een uur opstijven in de koelkast.

Warme kersen

Zeef de kersen op siroop en verwarm de siroop samen met de kersensuree. Los het maïszetmeel op in een beetje water en voeg toe. Breng aan de kook, laat afkoelen en voeg de kersen toe. Zet in de koelkast.

AFWERKING

Verwarm de kersen. Dresseer de chocolademousse quenelle op de borden. Versier met de gelei, de warme kersen, de sponge cake, de borage bloemen en het rode vruchtenpoeder.

BLACK FOREST

CHOCOLADEMOUSSE MET WARME KERSEN EN GELEI VAN KERSEN





CHOCOLADEMOUSSE QUENELLE

OP EEN BODEM VAN SPECULOOS MET GEZOUTEN KARMEL EN GEROOSTERDE WITTE CHOCOLADE

VOOR 10 PERSONEN

10 st Debic Shapes
Chocolademousse Quenelle

Speculoosbodem

100 g boter
200 g speculooskoek

Gezouten karamel

200 g Debic Slagroom 40%
350 g suiker
50 g boter
5 g fleur de sel
15 g donkere rum

Geroosterde witte chocolade

200 g witte chocolade calllets

BEREIDING

Haal de chocolademousse quenelle uit de blister. Leg op een bord en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast.

Speculoosbodem

Maal de speculooskoek tot een fijne kruimel. Smelt de boter en meng met de gemalen koek. Spreid dit uit tussen twee plastic vellen. Maak met een deegroller een dunne koekbodem. Plaats in de koelkast. Steek met een ronde steker cirkels uit de koekbodem.

Gezouten karamel

Laat de suiker karamelliseren in een pan op een laag vuur. Breng ondertussen de Debic Slagroom 40% aan de kook. Giet langzaam de warme slagroom op de karamel, wanneer deze de gewenste kleur heeft. Roer goed door en voeg de boter en het zout toe. Roer tot beide zijn opgelost. Voeg ten slotte de donkere rum toe. Laat afkoelen en breng over in een spuitzak. Bewaar in de koelkast.

Geroosterde witte chocolade

Spreid de chocolade calllets uit op een bakplaat met silicone bakmat. Bak gedurende 20 minuten in een oven op 125 °C. Roer de calllets om met behulp van 2 vorken. Plaats terug in de oven en bak gedurende 20 minuten op 150 °C. Laat afkoelen. Bewaar in een droge, luchtdichte bak.

AFWERKING

Leg de speculoosbodem in een diep bord. Schik de chocolademousse quenelle op het bord. Plaats kleine puntjes van de gezouten karamel naast de quenelle. Werk af met de verkrumelde geroosterde witte chocolade.

2. EENVOUDIG

VOOR 10 PERSONEN

10 st Debic Shapes Mascarpone Balk

Aardbei espuma

300 ml Debic Panna Cotta

200 ml aardbeienpuree

1 limoen, de zeste

Afwerking

20 aardbeien

20 frambozenaardbeien

5 groene aardbeien

10 limoensorbet quenelles

1 limoen, de zeste

75 ml aardbeencoulis

20 limoenress

20 g rode vruchtenpoeder

BEREIDING

Haal de mascarpone balk uit de blister. Leg op een bord of plateau en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast. Snijd de balk in 3 gelijke stukken.

Aardbei espuma

Smelt de Debic Panna Cotta en voeg de limoenzestes toe. Laat 10 minuten infuseren en passeer door een fijne zeef. Voeg de aardbeienpuree toe, breng over in een sifonfles en voeg een gaspatroon toe. Zet minimaal 4 uur in de koelkast.

AFWERKING

Dresseer de mascarpone mousse op het bord en decoreer met de verse aardbeien, de limoenressblaadjes en de limoenzestes. Werk af met de espuma, het rode vruchtenpoeder, de limoensorbet en de aardbeencoulis.

MASCARPONE BALK MET AARDBEI EN LIMOEN



GEKARAMELLISEERDE MASCARPONE BALK

MET SINAASAPPEL EN KANEEL



VOOR 10 PERSONEN

.....

10	st	Debic Shapes Mascarpone Balk
100	g	suiker
3		sinaasappels
10	g	kaneel
10	g	geroosterde pecannoten
10		dentelle koekjes

BEREIDING

.....

Haal de mascarpone balk uit de blister. Leg op een bord en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast. Strooi de suiker over het oppervlak van de mascarpone balk. Karamelliseer met een gasbrander. Schil de sinaasappels en snijd ze in dunne plakjes. Strooi de kaneel over de plakjes en laat ze 10 minuten marineren. Snijd intussen de pecannoten in kleinere stukjes.

AFWERKING

.....

Dresseer de sinaasappelschijfjes op het bord. Leg er de gekaramelliseerde mascarpone balk op. Werk af met de pecannoten, het koekje en wat kaneelpoeder.

DRIE NIVEAUS VAN GEBRUIKSGEMAK

3. UNIEK

Waarom zou je de tijd die je uitspaart niet gebruiken om iets buitengewoons te creëren met de Debic Shapes? De decoraties in deze recepten zijn bedoeld voor ervaren chefs, maar de resultaten zullen een onvergetelijke indruk maken op je gasten. Laat je inspireren en creëer je eigen unieke desserts waar je gasten voor terugkomen en die kenmerkend zijn voor je persoonlijke kookstijl.

CHOCOLADEMOUSSE QUENELLE 'UPSIDE DOWN' MET YUZU, MISO KARMEL EN VANILLEROOM

Misokaramel is de nieuwe desserttrend. Makkelijk te bereiden en de verrassende umamismaak gaat heerlijk samen met chocolade, vanille en yuzu. Dit gerecht heeft het allemaal. De spray coating zorgt voor een elegante look. We draaiden de quenelle ondersteboven en versierden de onderkant. Gebruik dit als inspiratie. Ga aan de slag met de vorm.

VOOR 10 PERSONEN

Chocolademousse

10	st	Debic Shapes Chocolademousse Quenelle
100	g	donkere chocolade
25	ml	zonnebloemolie

Yuzugel

100	ml	citroensap
50	ml	water
50	g	suiker
20	ml	yuzusap
2,5	g	agar agar

Miso karamelsaus

250	g	miso
250	g	suiker
125	ml	mirin
125	ml	sake
150	ml	Debic Slagroom 40%

Vanilleroom

250	ml	Debic Gesuikerde Room
1		vanillestokje

Afwerking

10		citroentijm
10		witte bloemen
10		blauwe bloemen
10	g	chocolade chips

BEREIDING

Chocolademousse

Smelt voor de spraycoating de donkere chocolade en meng met de zonnebloemolie. Breng over in een elektrische verfspuit. Haal de chocolademousse quenelles uit de blister. Leg ze op een plateau en spray de bevroren quenelles aan beide zijden af met de chocolade. Dek af met plastic en laat ze ontdooien in de koelkast of bewaar ze in de vriezer.

Yuzugel

Kook alle ingrediënten samen gedurende 2 minuten en koel af op ijswater. Laat een nacht in de koelkast opstijven en mix met een staafmixer tot een gel. Breng over in een spuitzak.

Miso karamelsaus

Kook de miso, de sake, de suiker en de mirin samen tot deze karamelliseert. Voeg dan de slagroom toe en laat inkoken tot een fijne karamelsaus.

Vanilleroom

Klop de Debic Gesuikerde Room op met het merg van het vanillestokje. Breng over in een spuitzak met St. Honoré-spuitmondje.

AFWERKING

Dresseer de vanilleroom op de onderzijde van de quenelle. Werk af met de bloemblaadjes, de citroentijm en de yuzugel. Schenk de karamelsaus ernaast.





PANNA COTTA RING OP GROENE APPEL MET FRAMBOOS EN LIMOEN

Een mooie combinatie van zure en frisse smaken afgewisseld met het romige karakter van panna cotta. De krokante tuille geeft dit gerecht een mooie beet.

VOOR 10 PERSONEN

10 st Debic Shapes Panna Cotta Ring

Spraycoating

100 g witte chocolade
25 g zonnebloemolie

Groene appel carpaccio

5 groene appelen
2 limoenen

Tuille koekje

100 g Debic Bakken & Braden
100 g bloem
100 g eiwit, op kamertemperatuur
100 g suiker

Afwerking

10 frambozen
limoencress

BEREIDING

Spraycoating

Smelt voor de spraycoating de witte chocolade en meng met de zonnebloemolie. Breng over in een elektrische verfspuit. Haal de panna cotta ring uit de blister; leg op een plateau en spray de bevroren ring af met de chocolade. Dek af met plastic en laat ontdooien in de koelkast of bewaar in de vriezer.

Tuille koekje

Klop de Debic Bakken & Braden samen met de suiker op in de keukenrobot. Voeg beetje bij beetje het eiwit toe tot het een homogene massa is. Voeg de bloem toe en laat het beslag 4 uur rusten in de koelkast. Strijk uit in een mal en bak het koekje in de oven op 180 °C gedurende 6 tot 8 minuten. Bewaar in een afgesloten bak.

AFWERKING

Snijdt de appel doormidden en snijd met de mandoline in fijne plakjes. Leg ze als dakpannen op een vel plasticfolie en dek af met nog een stuk folie. Snijd met een scherp mes tot een vierkant. Dresseer de carpaccio op het bord en marineer de appel met limoensap. Plaats de panna cotta ring erop en werk af met de tuille, een framboos en de blaadjes limoencress.

PANNA COTTA RING MET YOGHURT- EN ROZEN-ESPUMA, GEROOSTERDE RABARBER EN EEN KRIEBIER REDUCTIE

De binnenkant van de Panna Cotta Ring vormt een perfect canvas voor allerlei heerlijke creaties. Van coulis tot confituur, van compote tot espuma. Deze lichte maar smakelijke yoghurt- en rozen-espuma gaan prachtig samen met de geroosterde rabarber. Rabarber is een eerste teken van de lente. Dit dessert voert je zo mee naar een zonnig terras. Vergezeld van een kriekbier wordt het een vrolijk gerecht.

VOOR 10 PERSONEN

10 st Debic Shapes Panna Cotta Ring
70 gesuikerde rozenblaadjes

Yoghurt- en rozen-espuma

200 g Debic Slagroom 40%
3 g gelatinepoeder
15 g water
700 g Griekse yoghurt
100 g rozenwater
50 g suiker

Geroosterde rabarber

50 g Debic Bakken & Braden
3 rabarber
100 g bloedsuiker

Kriekbier reductie

500 ml kriekbier
200 g suiker

BEREIDING

Haal de panna cotta ring uit de blister. Leg op een bord en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast.

Yoghurt- en rozen-espuma

Meng het water met het gelatinepoeder en laat even rusten. Breng de Debic Slagroom 40% met de suiker aan de kook. Smelt er de gelatinemassa in en haal van het vuur. Voeg de yoghurt en het rozenwater toe. Breng over in een sifonfles van 1 liter en voeg 2 gaspatronen toe. Plaats in de koelkast. Goed schudden voor gebruik.

Geroosterde rabarber

Snijdt de rabarber in repen en snijd daarna in dunne plakjes met de mandoline. Leg op een bakplaat met silicone bakmat. Besprenkel met de Debic Bakken & Braden en bestrooi met de bloedsuiker. Rooster gedurende 5 minuten op 200 °C.

Kriekbier reductie

Breng het bier met de suiker aan de kook. Laat op een laag vuur inkoken tot karameldikte.

AFWERKING

Dresseer de geroosterde rabarber op het bord. Plaats de panna cotta ring precies in het midden. Spuit de espuma aan de binnenkant van de panna cotta ring. Druppel de kriekbier reductie langs de panna cotta ring. Werk af met de gesuikerde rozenblaadjes.



VOOR 10 PERSONEN

13 st Debic Shapes Mascarpone Balk

Gele chocoladecoating

200 g witte chocolade
50 g zonnebloemolie
2 g gele kleurstof (poeder)

Blaauwe chocoladecoating

200 g witte chocolade
50 g zonnebloemolie
2 g blauwe kleurstof (poeder)

Rode chocoladecoating

200 g witte chocolade
50 g zonnebloemolie
2 g rode kleurstof (poeder)

Witte chocoladecoating

200 g witte chocolade
50 g zonnebloemolie
2 g witte kleurstof (poeder)

Zwarte chocoladecoating

200 g witte chocolade
50 g zonnebloemolie
2 g zwarte kleurstof (spray)

Afwerking

10 aardbeien
10 frambozen
10 blaadjes citroencress

MONDRIAAN DESSERT

Een dessert geïnspireerd door de pionier van de abstracte en non-figuratieve kunst, met zijn karakteristieke horizontale en verticale zwarte lijnen en primaire kleuren. De Nederlandse schilder Piet Mondriaan is wereldbekend en is een bron van inspiratie voor heel wat architecten en ontwerpers.

BEREIDING

Neem de mascarpone balk uit de blister en snijd deze in 4 stukken.

Chocoladecoating

Smelt voor de chocoladecoatings de chocolade en meng deze met de zonnebloemolie en het kleurstofpoeder. Mix met behulp van een staafmixer en haal door een fijne zeef. Steek een tandenstoker in de bevroren mini-balken en haal deze door de gekleurde chocolade. Spuit voor de zwarte mini-balken de wit gekleurde balken in met een zwarte spraycoating of met een kwastje. Dek ze af met plastic en laat ze ontdooien in de koelkast of bewaar ze in de vriezer.

AFWERKING

Dresseer de mini-balken op de borden en versier met de aardbeien, frambozen en citroencressblaadjes. Maak je handtekening met aardbeien coulis.



CHEESECAKE EN CHOCOLADEMUIS

Iets heel anders. De Debic Shapes bieden je eindeloze inspiratie. Speel met vormen en smaken. In enkele kleine stappen wordt de Mascarpone Balk omgetoverd tot een kaastaart. En de chocolademousse wordt een chocolademuis. Dat is bijna hetzelfde!



VOOR 10 PERSONEN

.....

Chocolademuis

10	st	Debic Shapes Chocolademousse Quenelle
200	g	witte chocolade
100	ml	zonnebloemolie
2	g	witte kleurstof (poeder)
0,5	g	zwarte kleurstof (poeder)
20		chocolade schijfjes
20	g	zwarte fondant
20	g	witte fondant

Cheesecake

5	st	Debic Shapes Mascarpone Balk
100	g	witte chocolade
25	ml	zonnebloemolie
1	g	gele kleurstof (poeder)

Afwerking

500	g	druiven
30		pecannoten
30		blaadjes citroencress

BEREIDING

.....

Chocolademuis

Smelt voor de spraycoating de witte chocolade en meng met de zonnebloemolie en de beide kleurstoffen. Meng met een staafmixer en passeer door een fijne zeef. Breng over in een elektrische verfspuit. Haal de chocolademousse quenelle uit de blister. Gebruik de chocolade schijfjes als oren voor de muis, plak deze vast met wat gesmolten chocolade. Leg ze op een plateau en plaats 10 minuten in de vriezer. Spray de bevroren quenelles aan beide kanten met de grijze chocolade. Zet ze 5 minuten terug in de vriezer en herhaal het spuitproces. Maak de ogen en de staart voor de muis van zwarte en witte fondant en plak ze op de bevroren quenelles. Dek af met plastic en laat ontdooien in de koelkast.

Cheesecake

Haal de mascarpone balk uit de blister en snijd schuin doormidden. Smelt de witte chocolade en meng met de zonnebloemolie en de gele kleurstof. Mix met een staafmixer en passeer door een fijne zeef. Steek er een tandenstoker in en haal de mascarpone balk door de chocolade. Laat uitharden en maak met behulp van een warm spuitmondje de gaatjes in de kaas.

AFWERKING

.....

Dresseer de cheesecake en de muis op de houten plank. Versier met de citroencress, de druiven en de pecannoten.

MASCARPONE BALK

MET PISTACHE EN FRAMBOZEN

Framboos en pistache vormen een typisch duo in de patisserie. In deze creatie gebruiken we de mascarpone balk als basis voor een mooi individueel gebakje. We gebruiken een spuittechniek die niet veel oefening vraagt. Met een vaste hand en een koffielepeltje kom je al heel ver. Door verse bessen toe te voegen, krijgt het bordje een frisse smaak.

VOOR 10 PERSONEN

10 st Debic Shapes Mascarpone Balk

Pistachecrème

500 ml Debic Gesuikerde Room

50 g pistachepasta

Afwerking

20 frambozen

20 aardbeien

100 ml frambozencoulis

20 g pistachenoten

BEREIDING

Haal de mascarpone balk uit de blister. Leg op een bord en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast.

Pistachecrème

Klop de Debic Gesuikerde Room luchtig op. Neem een paar lepels van de slagroom en meng met de pistachepasta. Spatel dit mengsel door de rest van de slagroom. Breng het mengsel over in een spuitzak met een glad spuitmondje.

AFWERKING

Maak doppen van verschillende grootte van de pistachecrème op de mascarpone balk. Maak met een warme pomme parisienne lepel kleine holtes in de slagroom. Vul ze met de frambozencoulis. Garneer de zijkant van de mascarpone balk met de frambozen, de aardbeien en de overgebleven frambozencoulis. Strooi de gesnipperde pistachenoten over het dessert.



WHY NUT?

MASCARPONE BALK MET HAZELNOOT- CHOCOLADEDIP EN HAZELNOOTIJS

Geef de Debic Shapes je eigen unieke touch. Omhul de balk met chocolade en hazelnoten en versier ze met room.

VOOR 10 PERSONEN

Mascarpone balk

10	st	Debic Shapes Mascarpone Balk
200	g	donkere chocolade
50	ml	zonnebloemolie
50	g	hazelnoten, geroosterd
1	g	zout

Hazelnootroom

250	ml	Debic Gesuikerde Room
50	g	hazelnootpasta, puur

Afwerking

50	g	hazelnoten, gemalen
10	g	hazelnootpasta, puur
10		hazelnootijs
10		bolletjes tuille

BEREIDING

Mascarpone balk

Maal de geroosterde hazelnoten in kleine stukjes. Smelt de pure chocolade en meng met de zonnebloemolie en de hazelnootstukjes. Haal de mascarpone balk uit de blister. Leg deze op een schaal en steek 2 tandenstokers in de balken. Doop de helft van de balk in de chocolade. Leg ze terug op een schaal en dek af met plastic. Laat ontdooien in de koelkast, of bewaar in de vriezer. Verwijder de tandenstokers.

Hazelnootroom

Klop de Debic Gesuikerde Room luchtig op en voeg de hazelnootpasta toe. Breng over in een spuitzak met St. Honoré-spuitmondje en versier de balken.

AFWERKING

Dresseer de mascarpone balk op het bord. Rol het hazelnootijs door de gemalen hazelnoten en leg naast de balk op het bord. Werk het gerecht af met een koekje, de hazelnoten en de hazelnootpasta.



RECEPTEN

CHOCOLADEMOUSSE QUENELLE

'CHOCOLATE OVERLOAD'





GEMAAKT IN EEN PAAR MINUTEN



Scan en ontdek

Nieuw: Debic Shapes.

De slimste manier om oogstrelende desserts te maken

- Minder voorbereidingstijd
- Voeg eenvoudig je eigen unieke touch toe
- Consistente kwaliteit
- Smaakt als homemade

Je vindt de Debic Shapes in de vriezer.



Debic. Gemaakt voor professionele handen.

ONTDOOIEN VOOR GEBRUIK