



MENO PREPARAZIONI, PIÙ OFFERTA





I Dessert Debic **MENO PREPARAZIONI, PIÙ CREATIVITÀ**

Che si tratti di una crème brûlée, di una mousse al cioccolato, di una meringa al lime o anche di una bavarese alle fragole e di un clafoutis, una cena gustosa non è completa senza un dessert. Ecco perché le basi per dessert Debic sono ideali: si risparmia tempo e allo stesso tempo si guadagna qualità e creatività! Che dire della Cheesecake, della Panna Cotta o della Crème Brûlée di Debic? Una base liquida per dessert che richiede solo di essere montata, porzionata e raffreddata prima di essere servita.

Le soluzioni per dessert di Debic rendono la tua vita molto più semplice quando si tratta di preparare dei dolci. Grazie alla base liquida, hai il tempo per liberare la tua creatività e di portare sempre in tavola un dessert unico. Il modo perfetto per fare le cose diversamente e distinguersi con dessert di alto livello. E allo stesso tempo, poter offrire grandi quantità di dessert mantenendo lo stesso standard e la stessa qualità. Questo è ciò che chiamiamo produzione intelligente: meno passaggi nelle preparazioni, più creatività. I Dessert Debic lo rendono possibile.

MENO PREPARAZIONI, PIÙ CHEESECAKE

Sempre la miglior cheesecake

Una buona cheesecake fa sì che i tuoi clienti tornino per mangiarne ancora. Ma la cheesecake è composta da molti ingredienti e, di conseguenza, la sua preparazione richiede molto tempo. E il tempo è denaro. È qui che interviene Debic. Con Debic Cheesecake puoi preparare la cheesecake in 3 semplici passaggi. Questa preparazione pronta all'uso contiene tutti gli ingredienti per una cheesecake non cotta. In un attimo potrai servire una cheesecake dalla consistenza squisitamente leggera e dal gusto fresco.

Vantaggi

- Risparmio di tempo e facilità di preparazione
- Qualità costante: sempre lo stesso risultato
- Finalizza con la tua creatività

NUOVA!



Step by step



1. MISCELA

Scalda la bottiglia di Debic Cheesecake per almeno 20 secondi con acqua calda corrente, in modo da preparare il contenuto. Svuota la bottiglia nella planetaria. Monta leggermente con la frusta per 5 minuti alla massima velocità. Ora è il momento di aggiungere gli aromi desiderati, come la frutta, le nocciole, il pistacchio e tanto altro. Trasferisci il contenuto in una sac à poche.



2. ASSEMBLA LA TORTA

Utilizza 2 anelli per torte con un diametro di 14 cm e un'altezza di 5 cm. Rivestili con un foglio di acetato di 5 cm. Disponili su una teglia con un tappetino in silicone. Posiziona sul fondo una base per torta a scelta e riempi gli anelli con il composto montato. Lascia riposare in frigorifero per almeno 3 ore.



3. IL MOMENTO DEL TOPPING

Rimuovi l'anello e la pellicola di acetato. Porziona le fette di torta e completale con il tuo tocco creativo.

I Dessert Debic



DA MONTARE



Debic Mousse au Chocolat, Debic Parfait e Debic Tiramisù sono la base perfetta per deliziosi dessert classici a base di cioccolato, gelato o mascarpone: basta montarli, dare il tuo tocco creativo e sorprendere i tuoi ospiti.

Novità di questa categoria: Debic Cheesecake, un must per ogni menu.



DA SCALDARE



Che ne dici di una crème brûlée o di una catalana nel tuo menu dei dolci? Con la crema vellutata Debic Panna Cotta hai la base perfetta per creare questo tipico dessert. Basta scaldarla e usare la tua creatività. Suggerimento: utilizza Crème Brûlée per le tue Crème Brûlée, Creme Catalane, e specchiature di dolci al piatto. Facile e veloce da utilizzare ti garantisce la qualità e il gusto dei dessert fatti in casa.

MENO PREPARAZIONI, PIÙ CHEESECAKE

Liscio, cremoso e vellutato: questo è il gusto di una cheesecake tradizionale. Con Debic Cheesecake, sai di avere questa perfetta combinazione di caratteristiche proprio nelle tue mani. E poiché risparmi tempo nella preparazione della cheesecake, hai più spazio per variazioni culinarie e per diversi topping e basi. In questo modo, sai di poter inserire sempre qualcosa di unico nel menu.

I tre elementi principali

1. FONDO

Varia con diversi tipi di fondo come biscotti al cioccolato, torta, pasta sfoglia, savoiardi o brownie.

2. BASE

Usa Debic Cheesecake come base. Aggiungi fino al 20% di aromi per creare la tua cheesecake personalizzata.

3. TOPPING

Completa la cheesecake con un topping per dare maggiore struttura alla torta, ad esempio aggiungendo una consistenza croccante o una salsa extra.





CHEESECAKE AL RIBES NERO

con frutti rossi
e base di Oreo

PER 2 CHEESECAKE Ø 14 CM

Fondo

300	g	biscotti Oreo, senza ripieno
75	g	Debic Burro Tradizionale

Base

1	l	Debic Cheesecake
200	g	purea di ribes nero

Topping

frutti rossi
coulis di ribes nero
pezzi di lamponi liofilizzati
meringa alla fragola
fiori viola

PREPARAZIONE

Fondo

Fodera 2 anelli per torte di 14 cm di diametro e 5 cm di altezza con un foglio di acetato di 5 cm e posizionali su una teglia con un tappetino di silicone. Riduci i biscotti Oreo in briciole fini e sciogli il burro. Mescola il burro fuso con i biscotti finemente macinati e dividilo tra gli anelli. Premi bene con un cucchiaio o uno stampino.

Base

Tieni la bottiglia di Cheesecake sotto l'acqua calda per almeno 20 secondi per liberarne il contenuto. Svuota la bottiglia nella planetaria e monta con la frusta per 5 minuti alla massima velocità fino a ottenere un composto leggero e arioso; aggiungi la purea di ribes nero e mescola bene. Trasferisci il composto in una sac à poche con bocchetta liscia e riempi gli anelli della torta. Spiana con una spatola e fai rapprendere le torte in frigorifero per almeno 2-4 ore.

Topping

Togli l'anello e la pellicola dalle torte e tagliale a fette uguali con un coltello caldo e affilato. Disponi nei piatti e completa con le guarnizioni.



PER 2 CHEESECAKE Ø 14 CM

Fondo

300	g	biscotti Oreo, senza ripieno
75	g	Debic Burro Tradizionale

Base

1	l	Debic Cheesecake
---	---	------------------

Topping

biscotti Oreo

PREPARAZIONE

Fondo

Fodera 2 anelli per torte di 14 cm di diametro e 5 cm di altezza con un foglio di acetato di 5 cm e posizionali su una teglia con un tappetino di silicone. Trita i biscotti Oreo fino a ridurli in briciole e sciogli il burro. Mescola il burro fuso con i biscotti finemente macinati e dividili tra gli anelli. Premi bene con un cucchiaio o con uno stampino.

Base

Tieni la bottiglia di Cheesecake sotto l'acqua calda per almeno 20 secondi per liberarne il contenuto. Svuota la bottiglia nella planetaria e monta con la frusta per 5 minuti alla massima velocità fino a ottenere un composto leggero e arioso. Trasferisci il composto in una sac à poche con bocchetta liscia e riempi gli anelli della torta. Spiana con una spatola e fai rapprendere le torte in frigorifero per almeno 2-4 ore.

Topping

Togli l'anello e la pellicola dalle torte e tagliale a fette uguali con un coltello caldo e affilato. Disponi nei piatti e completa con la guarnizione.



OREO CHEESECAKE

CHEESECAKE AL PASSION FRUIT E MANGO

con base di pasta sfoglia



PER 2 CHEESECAKE Ø 14 CM

Fondo

200 g pasta sfoglia (40 cm x 60 cm)

Base

1 l Debic Cheesecake
150 g pure di mango
50 ml succo di passion fruit

Topping

crumble
gel al passion fruit
bastoncini di meringa
passion fruit
cubetti di mango
fiori gialli

PREPARAZIONE

Fondo

Fodera 2 anelli per torte di 14 cm di diametro e 5 cm di altezza con un foglio di acetato di 5 cm. Buca la pasta sfoglia con una forchetta e cuocila intera sotto pressione. Raffredda e poi ritaglia con l'anello della torta. Disponi gli anelli su una teglia con un tappetino in silicone.

Base

Tieni la bottiglia di Cheesecake sotto l'acqua calda per almeno 20 secondi per liberarne il contenuto. Svuota la bottiglia nella planetaria e monta con la frusta per 5 minuti alla massima velocità fino a ottenere un composto leggero e arioso. Aggiungi la purea di mango e il succo di passion fruit e mescola bene. Trasferisci il composto in una sac à poche liscia e riempi gli anelli della torta. Spiana con una spatola e fai rapprendere le torte in frigorifero per almeno 2-4 ore.

Topping

Togli l'anello e la pellicola dalle torte e tagliale a fette uguali con un coltello caldo e affilato. Disponile nei piatti e completa con le guarnizioni.



CHEESECAKE AL PISTACCHIO

con base di biscotti
con gocce di cioccolato

PER 2 CHEESECAKE Ø 14 CM

Fondo

300 g biscotti con gocce di cioccolato
75 g burro

Base

1 l Debic Cheesecake
150 g pasta di pistacchio
1 g sale

Topping

ganache al pistacchio
pistacchio sbriciolato
amarena

PREPARAZIONE

Fondo

Fodera 2 anelli per torte di 14 cm di diametro e 5 cm di altezza con un foglio di acetato di 5 cm e posizionali su una teglia con un tappetino di silicone. Trita i biscotti fino a ridurli in briciole e sciogli il burro. Mescola il burro fuso con i biscotti finemente macinati e dividilo tra gli anelli. Premi bene con un cucchiaio o uno stampino.

Base

Tieni la bottiglia di Cheesecake sotto l'acqua calda per almeno 20 secondi per liberarne il contenuto. Svuota la bottiglia nella planetaria e monta con la frusta per 5 minuti alla massima velocità fino a ottenere un composto leggero e arioso. Aggiungi la pasta di pistacchio e il sale e mescola bene. Trasferisci il composto in una sac à poche liscia e riempi gli anelli di torta. Spiana con una spatola e fai rapprendere le torte in frigorifero per almeno 2-4 ore.

Topping

Togli l'anello e la pellicola dalle torte e tagliale a fette uguali con un coltello caldo e affilato. Disponile nei piatti e completa con le guarnizioni.





CUBI DI CHEESECAKE AL PASSION FRUIT

PER 25 CUBI

5		passion fruit
300	ml	Debic Cheesecake
100	ml	succo di passion fruit
200	g	torta
200	g	cioccolato bianco
50	ml	olio di semi di girasole
4	g	colorante alimentare giallo

PREPARAZIONE

Taglia a metà i passion fruit e versa la polpa in stampi a forma di palline 3D. Congela. Tieni la bottiglia di Cheesecake sotto l'acqua calda per almeno 20 secondi per liberarne il contenuto. Svuota la bottiglia nella planetaria e monta con la frusta per 5 minuti alla massima velocità fino a ottenere un composto chiaro e omogeneo. Aggiungi il succo di passion fruit e mescola bene. Trasferisci il composto in una sac à poche liscia e riempi per $\frac{3}{4}$ gli stampi quadrati con il composto della cheesecake. Premi le palline di polpa congelate nel composto e ricopri con una fetta di torta. Sciogli il cioccolato e mescolalo con l'olio di semi di girasole e il colorante giallo. Mescola bene con un frullatore a immersione. Immergi i cubetti congelati nel cioccolato con uno stecchino e disponili su carta da forno. Ricopri i fori con un beccuccio caldo e liscio e lascia scongelare in frigorifero.



CHEESECAKE POPS

PER 25 LOLLYPOPS

Cheesecake pops

300	g	Debic Cheesecake
100	g	torta al burro

Copertura al cioccolato

200	g	cioccolato bianco
50	g	olio di semi di girasole
4	g	colorante alimentare in polvere (a piacere)

PREPARAZIONE

Cheesecake pops

Tieni la bottiglia di Cheesecake sotto l'acqua calda per almeno 20 secondi per liberarne il contenuto. Svuota la bottiglia nella planetaria e monta con la frusta per 5 minuti alla massima velocità fino a ottenere un composto chiaro e omogeneo. Trasferisci il composto in una sac à poche liscia e riempi a metà gli stampi per cake pop con il composto. Taglia la torta al burro in piccoli cubetti e pressali nel composto. Finisci di riempire gli stampi e inserisci un bastoncino per lecca-lecca. Congela.

Copertura al cioccolato

Sciogli il cioccolato bianco, aggiungi l'olio di girasole e del colorante in polvere a scelta. Mescola bene con un frullatore a immersione e immergi i lecca-lecca congelati nel cioccolato. Lascia indurire, quindi scongela gradualmente in frigorifero o conserva in freezer fino al momento dell'uso.



CHEESECAKE A FUMETTI

PER 10 TORTE

Cheesecake

300	ml	Debic Cheesecake
150	g	brownie

Garnish

300	g	glassa fondente pronta da stendere, bianca
30	g	zucchero a velo
150	g	Debic Panna Zuccherata decorazioni per torta a fumetti

PREPARAZIONE

Tieni la bottiglia di Cheesecake sotto l'acqua calda per almeno 20 secondi per liberarne il contenuto. Svuota la bottiglia nella planetaria e monta con la frusta per 5 minuti alla massima velocità fino a ottenere un composto leggero e arioso. Trasferisci il composto in una sac à poche liscia e riempi gli stampi in silicone con il composto della cheesecake. Ricopri con una fetta di brownie. Congela le torte in modo da poterle sfornare e lasciale scongelare in frigorifero.

FINITURA

Stendi la glassa fondente in uno strato sottile con il mattarello e lo zucchero a velo. Taglia a strisce e avvolgile intorno alle torte. Monta la panna zuccherata fino a ottenere una consistenza leggera e vaporosa e distribuisci un ciuffo su ogni cheesecake. Adorna con le decorazioni per torte a fumetti.



SPUMA DI CHEESECAKE AI LAMPONI



PER 10 TRIFLE

Trifle

300	g	Debic Cheesecake
100	g	purea di lamponi

Spuma

300	g	Debic Cheesecake
200	g	purea di lamponi

Guarnizione

50	g	crumble di lamponi
20		lamponi freschi
50	g	gel di lamponi
10	g	lamponi liofilizzati
10		rametti di crescione

PREPARAZIONE

Tieni la bottiglia di Cheesecake sotto l'acqua calda per almeno 20 secondi per liberarne il contenuto. Per il trifle, sciogli Cheesecake in una padella. Aggiungi la purea di lamponi e mescola bene. Disponi uno strato in ogni bicchiere e metti in frigo. Per la spuma, sciogli Cheesecake e mescolala con la purea di lamponi. Trasferisci il composto in un sifone da ½ litro e aera con 1 cartuccia di gas. Riponi in congelatore.

FINITURA

Rifinisci i bicchieri con il crumble, i lamponi freschi e il gel di lamponi e versaci sopra la spuma. Decora con i lamponi liofilizzati e il crescione al miele.



10 TORTE Ø 12 CM

Fondo

600	g	biscotti al burro
150	g	Debic Burro Tradizionale

Base

1	l	Debic Cheesecake
160	g	uova
30	g	tuorlo
40	g	amido di mais
1		baccello di vaniglia
1		limone, la scorza

PREPARAZIONE

Fondo

Trita i biscotti fino a ridurli in briciole e sciogli il burro. Mescola il burro fuso con i biscotti finemente macinati e dividi tra gli stampi per torte. Premi bene con un cucchiaino o con uno stampino.

Base

Tieni la bottiglia di Cheesecake sotto l'acqua per almeno 20 secondi per liberarne il contenuto. Svuota la bottiglia nella planetaria e monta con la frusta per 5 minuti alla massima velocità fino ad ottenere un composto leggero e arioso. Aggiungi la polpa del baccello di vaniglia, la scorza di limone, le uova e l'amido precedentemente setacciato, mescola bene. Trasferisci in composto in un sac a poche ed eroga uno strato sulla base. Cuoci in forno a 200°C per 15 minuti circa con la ventola al minimo. Togli con attenzione dal forno, il composto risulterà morbido e delicato. Raffredda in frigorifero.

CHEESECAKE AL FORNO



MENO PREPARAZIONI, PIÙ VENDITA DI DESSERT

Vendita di dessert d'impulso

Come aumentare il fatturato dei dessert e ottenere i migliori margini con la tua carta dei dolci? Si tratta di saper tentare e calcolare. Consigli per gli chef e i pastry chef che desiderano ottenere il massimo dal piatto finale.

Dolce meze, sedurre alla maniera mediterranea

La Grecia offre i mezédés e la Turchia i meze: piccole porzioni di piatti che i camerieri portano in tavola su grandi vassoi. Gli ospiti scelgono e quando i piatti sono vuoti, il cameriere torna per un altro giro. I piatti sono sempre semplici, ma hanno un aspetto così invitante che spesso non si può resistere alla tentazione di mangiarne un altro. È il modo ideale per assaggiare (o far assaggiare) tipi di sapori diversi. Quali sono le possibilità per il tuo ristorante quando si tratta di vendere dessert? Vedere il cibo fa venire voglia di mangiare... E allora cosa succede se mostri ai tuoi ospiti quello che hai in serbo?

La varietà è la chiave

Un vassoio di meze dolci potrebbe essere un'opzione irresistibile per invogliare i tuoi ospiti a gustare un'ultima portata. Concludi la serata con una selezione di dolci. Standardizza i prezzi e crea piccoli dessert che richiedano una preparazione minima. Scegli combinazioni semplici. In fondo, la diversità sta nell'ampiezza delle opzioni che offri. La tentazione di ordinare un po' di più di quanto inizialmente previsto è forte, e qui entra in gioco il profitto. Immagina se i tuoi dessert à la carte hanno una media di 8/10 euro l'uno, ma gli ospiti optano per tre piatti più piccoli a 3 o 5 euro l'uno: diventa subito redditizio. Il segreto è evitare di offrire dessert troppo complessi e di tenere a bada l'appetito il più a lungo possibile.



Carrello dei dessert

Con piccoli e semplici dessert disposti su vassoi, si può anche comporre un carrello per dolci. Utilizza il carrello come postazione di lavoro per finire i dessert al tavolo. Se hai spazio a disposizione, questo ti apre sicuramente delle opportunità: lascia che gli ospiti scelgano un dessert dal carrello e lo completino con gelato, salse o altre guarnizioni che possono essere aggiunte à la minute.

Suggerimenti per il meze dolce

1. Definisci un prezzo unitario attraente
2. Assicurati che le porzioni non siano troppo grandi, in modo che gli ospiti possano scegliere diversi dessert.
3. Completa i piatti à la minute con guarnizioni (croccanti) e/o gelato.
4. Adatta l'assortimento alle stagioni.
5. Fornisci agli ospiti esempi di possibili combinazioni.



Consigli per un carrello dei dolci redditizio

Il possibile prezzo di vendita dipende ovviamente da te. Il tipo di attività, l'ubicazione e l'esperienza del personale influiscono sul prezzo dei tuoi prodotti.

In poche parole:

1. Un basso costo del cibo offre l'opportunità di ottenere un margine extra sui dessert.
2. La preparazione minima garantisce bassi costi di manodopera.
3. Poiché Debiç Parfait può essere congelato, è possibile lavorare in modo efficiente. La mise en place per i dessert si effettua in un momento tranquillo e si tengono le scorte nel congelatore. I dessert vengono messi sul piatto à la minute dal congelatore, guarniti e serviti immediatamente.
4. Utilizzando ingredienti che sono presenti anche in altre voci del menu, si ottimizza la gestione delle scorte, riducendo così i costi.

MENO PREPARAZIONI, PIÙ STAGIONALITÀ

Una cheesecake speciale per ogni stagione

La cosa migliore della cheesecake è che è perfetta tutto l'anno nel tuo menu. Come dessert, ma anche come pasticcino. In primavera, perché non scegliere un gusto fresco come il lime, mentre l'estate è perfetta per una cheesecake con una copertura di lamponi o addirittura di fragole fresche! Quando l'autunno fa la sua comparsa, cioccolato e mirtilli rossi sono un'altra scelta vincente. Con Debic Cheesecake hai sempre la base perfetta per la tua torta e puoi realizzare infinite creazioni per ogni stagione.



10 PORZIONI

Panna cotta

750	ml	Debic Panna Cotta
20	g	gelatina

Granita di pesca bianca

200	g	purea di pesca bianca
200	g	acqua
70	g	zucchero

Albicocca marinata

100	ml	acqua e zucchero 1:1
1		limone, scorza
1		baccello di vaniglia
500	g	albicocche cotte

Gel di albicocca

200	g	purea di albicocche
100	ml	marinatura dell'albicocca marinata
3	g	agar-agar

Guarnizione

10		gelatine di pesca
		miele crescione
		petali gialli

Primavera

PANNA COTTA

alla pesca e all'albicocca

PREPARAZIONE

Panna cotta

Sciogli Panna Cotta e dividila negli stampi ad anello. Scalda la gelatina con acqua fino a renderla liquida. Inserisci due stecchini nella Panna Cotta congelata e immergili nella gelatina. Spiana la parte inferiore su carta da forno e lascia scongelare in frigorifero.

Granita di pesca bianca

Mescola tutti gli ingredienti e congela. Raschia con una forchetta per formare la granita.

Albicocca marinata

Fai bollire l'acqua zuccherata con le scorze di limone e la polpa del baccello di vaniglia e versa sulle albicocche. Chiudi sottovuoto e lascia marinare per tutta la notte.

Gel di albicocca

Cuoci tutti gli ingredienti insieme per 1 minuto e raffreddali di nuovo finché il composto non si è completamente solidificato. Frulla fino a formare un gel e trasferisci il tutto in un sacchetto per le conserve.

FINITURA

Taglia l'anello in tre pezzi uguali e disponili sui piatti. Completa il piatto con il gel, la gelatina di pesca, la granita, gli spicchi di albicocca e le foglie.



10 PORZIONI

Parfait

200	ml	Debic Parfait
150	g	gelatina trasparente
100	g	purea di more
50	ml	acqua

Meringa

150	g	purea di more
25	g	zucchero a velo
40	g	albumina in polvere
2	g	pezzi di lampone liofilizzato
0.5	g	dragoncello in polvere

Sciroppo di dragoncello

30	g	foglie di dragoncello
200	ml	acqua zuccherata 1:1, raffreddata

Gel di more

200	g	purea di more
100	g	sciroppo di dragoncello
3	g	agar-agar

Guarnizione

10	quenelle di sorbetto ai frutti rossi
10	more di rovo
10	more liofilizzate
10	rametti di dragoncello fresco
	crescione atsina



Estate PARFAIT CON MORE, DRAGONCELLO

e sorbetto ai frutti rossi

PREPARAZIONE

Parfait

Monta Parfait in planetaria fino a raggiungere picchi medi e trasferiscilo in una sac à poche. Versa in stampi ad anello in silicone e congela. Scalda la gelatina neutra insieme alla purea di more e all'acqua e immergici i parfait congelati. Riponi immediatamente in freezer fino al momento dell'utilizzo.

Meringa

Pesa la purea di more, lo zucchero a velo e l'albumina per la meringa e montali insieme nella planetaria. Stendi in modo sottile con uno stampo su un tappetino di silicone e cospargi con i pezzetti di lampone e la polvere di dragoncello. Asciuga a 40°C in forno e conserva in un contenitore ermetico con bordi in silicone.

Sciroppo di dragoncello

Sbollenta brevemente le foglie di dragoncello in acqua bollente. Raffredda nuovamente in acqua ghiacciata, quindi trasferisci nel frullatore insieme all'acqua fredda zuccherata e miscela accuratamente. Passa al setaccio fine e conserva in un sifone.

Gel alle more

Fai bollire tutti gli ingredienti per 1 minuto e lasciali raffreddare fino a quando non si saranno completamente rappresi. Frulla il tutto per formare un gel liscio. Trasferisci in un sacchetto per le conserve.

FINITURA

Taglia gli anelli a metà e disponili nei piatti. Completa il piatto con la meringa, il gel, i rametti di verde, le more, lo sciroppo di dragoncello e una quenelle di sorbetto.





TRONCHETTO DI PARFAIT ALLE NOCCIOLE

con gel di lime

10 PORZIONI

Parfait alla nocciola

300	ml	Parfait Debic
50	g	pasta di nocciole
1	g	sale
		spray vellutato scuro

Gel al lime

200	ml	succo di mela
50	ml	succo di lime
2.5	g	agar-agar

Guarnizione

100	g	biscotti Oreo senza ripieno, sbriciolati
30		foglie di tuile
30		foglie di cioccolato Dobra
10	g	nocciole tostate

PREPARAZIONE

Parfait alle nocciole

Monta Parfait in una planetaria fino a renderlo leggero e soffice e aggiungi la pasta di nocciole e il sale. Trasferisci il composto in una sac à poche e versa negli stampi in silicone. Congela e spruzza con lo spray al cioccolato una volta congelato.

Gel al lime

Cuoci il succo di mela insieme al succo di lime e all'agar-agar per 1 minuto e raffredda di nuovo finché non si è completamente rappreso. Quindi miscela nel frullatore per formare un gel.

FINITURA

Disponi il parfait sulle assi e completa con il gel, gli Oreo sbriciolati, le foglie di tuile, le foglie di cioccolato e le nocciole tostate.

Autunno



Inverno

10 PORZIONI

Parfait

1	l	Parfait Debic
1		baccello di vaniglia
250	g	cioccolato bianco

Ripieno

30	g	crumble
50	g	perle di cioccolato croccante
150	g	salsa di caramello al miso

Guarnizione

10	g	zucchero a velo
----	---	-----------------



PALLA DI NEVE RIPIENA

PREPARAZIONE

Monta Parfait in planetaria fino a renderlo leggero e arioso e aggiungi la polpa del baccello di vaniglia. Trasferisci il composto in una sac à poche e versa in stampi di silicone a forma di semisfera. Fai un pozzetto al centro di ogni semisfera e dividi il ripieno tra questi. Congela e incolla le due semisfere congelate. Sciogli il cioccolato bianco. Con i guanti, immergi le mani nel cioccolato bianco. Fai rotolare le palline di parfait tra le mani. Il cioccolato aderirà al parfait congelato. Conserva in freezer fino al momento del bisogno.

FINITURA

Togli le palline di parfait dal freezer almeno 5-10 minuti prima di servirle e disponile nei piatti. Spolvera con zucchero a velo e apri la pallina per gli ospiti a tavola.





Pasqua

PANNA COTTA DI PASQUA

con cuore di mango

10 PORZIONI

Uova

100	ml	purea di mango
350	ml	Debic Panna Cotta
50	g	cioccolato bianco

Rivestimento

200	g	cioccolato bianco
50	ml	olio di girasole
5	g	spray vellutato bianco

Nido di kataifi

30	g	pasta kataifi
10	ml	Debic Roast & Fry

Guarnizione

10		pulcini di cioccolato, Dobra
100	ml	coulis di passion fruit

PREPARAZIONE

Uova

Versa la purea di mango in stampi a sfera rotondi e congela. Sciogli Panna Cotta e uniscila al cioccolato. Mescola bene e riempi gli stampi per uova per 1/3. Lascia solidificare. Sforma le palline di mango e disponile negli stampi al centro, sopra la panna cotta. Continua a riempire gli stampi con il resto della panna cotta. Conserva in freezer.

Rivestimento

Sciogli il cioccolato bianco e mescolalo con l'olio di semi di girasole. Infilare uno stecchino nelle uova e farle rotolare nel cioccolato. Conserva in freezer.

Nido di kataifi

Mescola la pasta kataifi con Roast & Fry e forma dei piccoli nidi. Cuoci in forno a 180°C.

FINITURA

Applica lo spray bianco sulle uova congelate e lasciale scongelare in frigorifero. Versa il coulis di passion fruit sui piatti e completa con le uova e i pulcini di cioccolato.



PREPARAZIONE

Mousse al cioccolato bianco

Scalda 50 ml di Tiramisù e scioglilo dentro il cioccolato bianco. Raffredda a temperatura ambiente. Monta il resto di Tiramisù fino a renderlo omogeneo e aggiungi il composto di cioccolato bianco. Trasferisci il tutto in una sac à poche e riempi gli stampi con la mousse. Lascia indurire in frigorifero e poi congela completamente per poterli sformare.

Gelatina

Scaldare la gelatina trasparente con il succo di barbabietola e la purea di lamponi e copri i baci congelati. Lascia scongelare in frigorifero.

FINITURA

Disponi i baci sui piatti e completa il piatto con il crumble, il coulis e le fragole.

10 PORZIONI

Mousse al cioccolato bianco

500	ml	Debic Tiramisù
150	g	cioccolato bianco

Gelatina

200	g	gelatina trasparente di copertura
100	ml	succo di barbabietola
100	g	purea di lamponi

Guarnizione

30		lamponi
50	ml	coulis di frutti rossi
50	g	crumble rosso
		petali di fiori

Festa della mamma

BACIO PER LA MAMMA

con mousse al cioccolato bianco e frutti rossi





Halloween

OCCHI ALLA PANNA COTTA

10 PORZIONI

- 1 l Debic Panna Cotta
- carbone attivo (polvere)
- 250 ml coulis di lamponi
- 10 decorazioni di cioccolato

PREPARAZIONE

Riscalda Panna Cotta fino a renderla completamente liquida. Tieni da parte 50 ml e versa in stampi di silicone a forma di teschio. Metti in frigorifero. Conserva altri 50 ml di Panna Cotta e scioglila una piccola quantità di carbone attivo, in modo che la Panna Cotta diventi nera come la pece. Versa la Panna Cotta nera in stampi sferici di silicone e mettili in frigorifero a rapprendersi. Versa quindi il resto della Panna Cotta (bianca) e riponi il tutto in frigorifero. Poi trasferisci in freezer in modo che si solidifichi completamente. Sforma gli "occhi di mucca" alla Panna Cotta e conservali in freezer ben chiusi.

FINITURA

Distribuisci il coulis di lamponi su piatti fondi. Adagiaci sopra la panna cotta a forma di teschio e di occhio di mucca. Lascia per 15 minuti a temperatura ambiente. Completa con la guarnizione di cioccolato.



Capodanno

CHOCOLATE MOUSSE

con Baileys & perle

10 PORZIONI

- 1 l Debic Mousse au Chocolat
- 200 ml Baileys
- 75 g perle croccanti di cioccolato al latte
- 75 g perle croccanti di cioccolato bianco
- colorante alimentare in polvere color bronzo
- foglia d'oro

PREPARAZIONE

Monta la Mousse au Chocolat nel robot da cucina fino a renderla leggera e soffice. Incorpora il Baileys e versa in una sac à poche con bocchetta liscia. Ricopri le perle croccanti con il colorante alimentare in polvere color bronzo. Versa Mousse au Chocolat in una coppa da champagne e crea degli strati alternati con le perle croccanti. Lascia rapprendere in frigorifero.

FINITURA

Guarnisci la mousse al cioccolato con una foglia d'oro.



MENO PREPARAZIONI, PIÙ PORZIONI

Porzioni abbondanti facili da preparare

I Dessert Debic ti permettono di preparare in pochissimo tempo dessert di altissimo livello in grandi quantità. Che ne dici di gustose mini torte in graziosi bicchieri o di piccole creazioni che richiedono solo di essere rifinite? I Dessert Debic, pronti per essere montati, possono fornire fino a 20 porzioni con un litro: un buon numero di porzioni, in un tempo limitato. Il tutto mantenendo la stessa qualità e la stessa ricetta. Perfetto per i catering o per i gruppi numerosi presenti a cena. Questa è quella che chiamiamo produzione intelligente.

CRÈME BRÛLÉE BOURBON al bicchiere

PER 25-30 BICCHIERI

2	l	Debic Crème Brûlée Bourbon
100	g	zucchero di canna
20		gocce di meringa
50	ml	caramello salato per guarnizione

PREPARAZIONE

Riscalda Crème Brûlée a 70°C e dividila nei bicchieri. Lascia raffreddare a temperatura ambiente, quindi lascia rapprendere in frigorifero. Poco prima di servire, cospargi la Crème Brûlée con lo zucchero di canna. Decora con le gocce di meringa e un po' di caramello salato.

MOUSSE AL CIOCCOLATO al bicchiere

PER 25-30 BICCHIERI

1	l	Debic Mousse au Chocolat
50	g	briciole di Oreo

PREPARAZIONE

Monta Mousse au Chocolat in planetaria fino a renderla leggera e soffice. Trasferisci in una sac à poche con bocchetta dentellata e distribuisci nei bicchieri. Lascia rapprendere in frigorifero. Per finire, cospargi la mousse al cioccolato con qualche briciola di biscotto.

PANNA COTTA al bicchiere

PER 25-30 BICCHIERI

2	l	Debic Panna Cotta
100	g	gel di lamponi
10		lamponi
20		bastoncini di meringa
1		vassoio di crescione al miele

PREPARAZIONE

Sciogli Panna Cotta fino a renderla completamente liquida e dividila nei bicchieri. Lascia riposare in frigorifero. Distribuisci sulla Panna Cotta un puntino di gel di lampone. Completa con mezzo lampone, un bastoncino di meringa e il crescione.



TIRAMISÙ al bicchiere

PER 25-30 BICCHIERI

1	l	Debic Tiramisù
20		cantuccini
60	ml	espresso
10	ml	amaretto
		cioccolato in polvere
20		palline di cioccolato

PREPARAZIONE

Monta Tiramisù in planetaria fino a renderlo leggero e vaporoso. Nel frattempo, distribuisci i biscotti nei bicchieri e cospargili con la miscela di caffè e amaretto. Trasferisci il tiramisù sbattuto in una sac à poche con bocchetta liscia. Distribuisci nei bicchieri e lascia riposare in frigorifero. Completa i bicchieri con polvere di cacao e una pallina di cioccolato.



**1 LITRO DI PREPARATO MONTATO RENDE
DA 25 A 30 BICCHIERI.**

Fondo

Per un'esperienza di consumo ancora più entusiasmante. Metti sempre un fondo alla base del bicchiere, in modo da ottenere struttura nel tuo dessert.

Puoi variare il fondo utilizzando vari tipi di biscotti, crumble, brownie o, ad esempio, riso croccante o persino la tua barretta preferita. Le possibilità sono infinite. Lascia che la tua creatività culinaria si scateni.

Base

Debic Cheesecake è perfetta per essere utilizzata senza ingredienti aggiuntivi. Questa base cremosa al formaggio ha il giusto tocco di acidità e la nota di sale di cui una cheesecake ha bisogno. Tuttavia, può anche essere personalizzata con ingredienti extra. Si può facilmente aggiungere fino al 20% di aromi come purea di frutta, scorze di agrumi o cioccolato.

Topping

Il topping completa la creazione. Per i grandi catering, mantieni la semplicità aggiungendo solo 1 o 2 guarnizioni, oppure prepara un gel con la purea di frutta se hai più tempo a disposizione.

Vai su debic.it per le ricette complete.

Consulta anche le ricette per le cheesecake a pagina 8-11.



TIRAMISÙ CON PISTACCHIO al bicchiere

PER 25-30 BICCHIERI

Base

1 l Debic Tiramisù
200 ml espresso forte freddo

Guarnizione

10 savoiardi
100 g ganache al pistacchio
decorazione di cioccolato

**Vai su debic.it
per la preparazione.**



PANNA COTTA CON FRAGOLE al bicchiere

PER 25-30 BICCHIERI

Base

2 l Debic Panna Cotta

Guarnizione

2 dl salsa di fragole
20 fragole
20 foglie di tuile

**Vai su debic.it
per la preparazione.**



PARFAIT CON FRUTTA TROPICALE al bicchiere

PER 25-30 BICCHIERI

Base

1 l Debic Parfait
2 dl latte di cocco

Guarnizione

100 g ananas a cubetti
5 frutti della passione
25 uva spina del Capo
scaglie di cocco

**Vai su debic.it
per la preparazione.**





NUOVA!

MENO PREPARAZIONI, PIÙ CHEESECAKE



Scansiona
e scopri

Cheesecake squisitamente veloci, grazie a Debic

Scopri Debic Cheesecake, la novità della gamma dessert Debic. Che si tratti di una cheesecake al cioccolato bianco o di una cheesecake con copertura di lamponi, la nuova soluzione Debic ti farà risparmiare tempo, aggiungendo qualità e creatività in cucina. Basta montare, porzionare, raffreddare e servire! Gioca e varia con gli ingredienti di stagione e inserisci nel menu un dessert unico ogni volta.

- Semplice da montare, porzionare, raffreddare e servire
- Elevato overrunt: fino a 20 porzioni da una bottiglia
- Cheesecake dalla consistenza leggera e ariosa, perfetta per essere tagliata a fette

Debic. Per le mani dei professionisti.

