

Debic Dessertdagen 2011

*De Zoete Verleiding wordt voortgezet...*



TIRAMISU CRÈME SUISSE DEBIC PARFAIT DEBIC ROOM- EN DESSERTRIJST DEBIC CHOCOLADEMOUSSE DEBIC CRÈME BRÛLÉE DEBIC PANNA COTTA DEBIC CRÈME ANGLAISE BOURBON DEBIC CRÈME CARA



# Panna cotta met gelei van wit bier



## Ingrediënten voor 15 personen:

- 1 L Debic Panna Cotta
- 100 g Debic Gesuikerde Room
- 1 sl jeneverbessen
- 1 tl korianderbolletjes

### Gelei :

- 50 cl witbier (Brugge of Hoegaarden)
- 20 g gelatine
- Sap van een citroen

## Bereiding:

Verwarm de Debic Panna Cotta en voeg er de gekneusde kruiden aan toe. Na +/-1 uur door een zeef passeren en mengen met de Debic Gesuikerde Room. Verdeel over 2 vormen van 2 cm dikte en plaats in de koeling.

Week de gelatine in fris water. Verwarm het witbier en meng met citroensap en de geweekte gelatine. Giet uit op een reliëfmat. Plaats in de koeling.

**Bord :** plaats de gestolde gelei op de panna cotta en schik twee stukjes op een bord.

Decoreer met gefrituurd basilicumblaadje en miniglasje witbier.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



# Pavé van Crème Caramel met schuim van Duvel

## Ingrediënten voor 15 personen:

- |    |                             |    |                                |
|----|-----------------------------|----|--------------------------------|
| a) | 1 L Debic Crème Caramel     | c) | 33 ml zwaar blond bier (Duvel) |
|    | 9 g gelatine                |    | 20 g suikerstroop              |
|    | 1 plak chocoladebiscuit     |    | 20 g citroensap                |
| b) | 100 g Debic Gesuikerde Room |    | 50 g gepasteuriseerd eiwit     |
|    | 200 g Debic roomrijst       |    |                                |
|    | 6 g gelatine                |    |                                |

## Bereiding:

a) Bekleed twee halve gastroplaten met plasticfolie. Bedek onderaan met een laag chocoladebiscuit. Week de gelatine in fris water. Breng de Debic Crème Caramel tot het kookpunt en roer de geweekte gelatine door. Giet deze lauwe massa op de chocoladebiscuit en plaats in de koeling. Ontvorm en versnijd naar wens.

b) Meng de Debic Roomrijst met de gesuikerde room en plaats er even de mixer in. Smelt de vooraf geweekte gelatine en meng zorgvuldig onder het roomrijst-mengsel.

c) Meng de suikersiroop, citroensap en eiwit samen en voeg op het einde de Duvel toe. Opschuimen à la minute.

**Bord:** Decoreer de borden met een royale streep roomrijst. Plaats hiernaast de crème Karamel en werk af met een opgeschuimde wolk Duvel. Afwerken met bladerdeegstengels en een plukje groen



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# Zabaglione van Geuze en Engelse saus



## Ingrediënten voor 30 personen:

- 800 ml Debic Crème Anglaise
- 80 cl geuze (Boon)
- 150 g frambozen
- 150 g bosbessen
- 150 g braambessen
- 150 g aardbeien
- 30 g eiwitschuim
- 50 g rietsuiker
- Zestes van pomelmoes

## Bereiding:

Spoel de vruchten onder fris water en snijd indien nodig het groen eraf. Verdeel de vruchten in partjes en meng met de rietsuiker en de pomelmoeszestes. Plaats in de koeling.

Giet de Debic Crème Anglaise en het bier samen in een sifon. Voorzie van 2 drukkogels en plaats 2 u in de koeling.

Verdeel het fruit in champagnecoupees, bestrooien met eiwitschuim en spuit er de espuma van bier over.



.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



# Mousse van witte chocolade met Scotch bier

## Ingrediënten voor 12 personen:

500 ml	Debic Parfait	500 ml	Debic Parfait
8 cl	scotch bier	100 g	Debic room 35%
160 g	witte chocolade	125 g	witte chocolade
160 g	Nutella		
380 g	gepofte rijst		
50 g	knettersuiker		

## Bereiding:

**Voor de parfait:** Klop de Decib Parfait op en voeg het bier toe, goed mengen. Dresseer decoratief in halve bolvormen en laat verharden in de vriezer.

Smelt de witte chocolade en de chocopasta. Roer onder de rijst en rol de massa dun uit tussen twee vellen plastic en plaats in de koeling.

**Voor de witte chocolademousse:** Smelt de witte chocolade in de warme room. Klop de Decib Parfait op en voeg de witte chocoladecrème toe. Nog even verder kloppen. Uitstrijken in cirkels en invriezen.

**Bord:** Plaats een cirkel witte-mousse op een bord en schik er de ingevroren halve bol op. Decoreren met de krokante rijstkoek, chocoladecor en druppels van ingekookt bier.



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# Rode tiramisù met kriek

## Ingrediënten voor 30 personen:

- 1 L **Debic Tiramisù**
- 25 cl Kriekbier tot de helft inkoken
- 2 x 165 g boudoirkoekjes (2 verpakkingen)
- 25 cl Kriekbier
- 200 g noordkrieken (bokaal of diepvries)
- 100 g krikensiroop

**Afwerking :** Poedersuiker, frambozenpoeder, 30 tal kersen en fruitbier.

## Bereiding:

Meng het kriekbier met lauwe krikensiroop en dompel er de boudoirkoekjes in. Beleg de bodem van de plaat met de boudoirs.

Hak de noordkrieken in fijne stukjes en strooi ze over de boudoirs.

Klop de Decib Tiramisu op tot een stevige en luchtige massa en voeg het ingekookte kriekbier toe.

Stort deze massa uit op de boudoirkoekjes en strijk gelijk met de bovenrand. Plaats enkele uren in de koeling.

**Bord:** Plaats een uitgesneden tranche Tiramisu op een bord en decoreer met koraalbiscuit, marshmallows en kriekjes. Serveer er een miniglaasje kriekbier bij.



.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



Ontdek nog meer mooie dessertdecoraties in  
Debic Horeca Magazine 7,  
samen met een compleet inspiratiediagram!



Debic Dessertdagen 2011 i.s.m. Chocolatier Leman

## Desserten van Debic

Een waaier aan mogelijkheden!

De moderne basis voor een creatieve dessertkaart.



### Debic Roomrijst

Traditie en kwaliteit nu verenigd in een verbeterde en handige spuitzak

### Debic Chocolademousse

Gebruiksklaar, snel en gemakkelijk

### Debic Crème suisse

Veelzijdige basis voor bavaois, crèmevullingen en mousses



### Debic Tiramisù

Eén van de Top-5 desserts in België vervoegt het Debic dessertenassortiment.

### Debic Parfait

De ideale basis voor uw ijsdesserten & mousses

### Debic Panna Cotta

Creëer uw eigen stukje Italië

### Debic Crème Caramel

Een moderne variant van een klassiek dessert

### Debic Crème Brûlée Bourbon

Onze Franse klassieker wordt geperfectioneerd en verrijkt met natuurlijke Bourbon vanille.

### Debic Crème Anglaise

De onovertroffen dessertsaus met de smaak van natuurlijke vanille

**MEER INSPIRATIE?**  
BEZOEK ONZE WEBSITE [WWW.DEBIC.BE](http://WWW.DEBIC.BE) OF [WWW.DSSERTENVANDEBIC.BE](http://WWW.DSSERTENVANDEBIC.BE)



DEBIC TIRAMISU DEBIC CRÈME SUISSE DEBIC PARFAIT DEBIC ROOM- EN DESSERTRIJST DEBIC CHOCOLADEMOUSSE DEBIC CRÈME BRÛLÉE DEBIC PANNA COTTA DEBIC CRÈME ANGLAISE BOURBON DEBIC CRÈME CAR...