



DEBIC ROOM PLUS MASCARPONE

EXTRA ROMIG,
EXTRA MAKKELIJK





**ZACHT MONDGEVOEL
MET FRISZURE TOETS**



**BESPAAR 4 MINUTEN
MENGTIJD PER LITER**



TOT WEL 55% MINDER AFVAL



**STEVIGE STAND DIE TOT
23% BETER IS T.O.V.
DEBIC ROOM 40%**



**ALTIJD DE PERFECTE
VERHOUDING TUSSEN ROOM
EN MASCARPONE (60/40)**



**PERFECT VOOR ZOETE EN
HARTIGE CREATIES**

***“Debic Room Plus Mascarpone
tilt je creativiteit naar een hoger
niveau. Je kunt je creativiteit
volop de vrije loop laten.”***

Luca Montersino, Debic-ambassadeur

Beste chef,

Room is een essentieel element in de professionele keuken, zowel in hartige als zoete bereidingen. Het zorgt voor extra smaak en een fluwelige textuur. Met het roomassortiment van Debic zit u dus altijd goed. We hebben een room voor elke toepassing én we blijven ons assortiment continu bijsturen volgens de noden van professionals zoals u. Zo zoeken we steeds naar oplossingen die tijdsbesparend zijn, want tijd is en blijft een schaars goed tijdens uw dagelijkse service.

Om u de kans te bieden uw creaties naar een nóg hoger niveau te tillen, ontwikkelden we een nieuw product: Debic Room Plus Mascarpone. Een gebruiksklare mix van room en mascarpone die u in tal van toepassingen kunt gebruiken, van hartige creaties tot lekkernijen bij de koffie. Romiger dan romig en handig in gebruik voor iedereen. Zo wint u tijd om uw eigen creativiteit de vrije loop te laten.

Debic Room Plus Mascarpone is veelzijdig in functionaliteit en daarmee de ideale partner in de keuken. Met de perfecte verhouding van room en mascarpone (40%) en constante stabiliteit is het de geschikte basis voor bestaande en nieuwe toepassingen. Debic-ambassadeur Frank Haasnoot is er alvast enthousiast over. Als patissier én chocolatier is hij de uitgelezen persoon om dit product te testen. En dat deed hij met een aantal heerlijke recepten. U vindt ze in deze brochure, samen met een aantal originele creaties van onze eigen culinaire adviseurs.

Veel plezier!

Het Debic-team

DEBIC ROOM PLUS MASCARPONE

“Debic Room Plus Mascarpone voegt frisheid toe en, geeft een fantastische textuur en rijke smaak”

Frank Haasnoot, Debic-ambassadeur



EXTRA ROMIG, EXTRA MAKKELIJK

Mascarpone is een veelzijdig product, dat u in tal van toepassingen kan gebruiken. Om het vetgehalte van deze kaas te balanceren, voegen patissiers vaak room toe aan de bereiding. Dat kan echter tot schiften leiden. Daarom heeft Debic een nieuwe kant-en-klare mix ontwikkeld: Debic Room Plus Mascarpone. Extra romig én extra makkelijk.

Wie mascarpone zegt, denkt meteen aan tiramisu. Zo ook Debic-ambassadeur en internationaal gerenommeerd patissier Frank Haasnoot. “Mascarpone room is een product dat ik zelf al jarenlang maak en gebruik”, vertelt hij. “Ik houd van een iets vettere room, die een vollere smaak heeft. Dat het nu kant-en-klaar bestaat, bespaart me heel wat stappen en is ontzettend praktisch. Het geeft mijn creaties die gewenste, extra romige smaak, maar zorgt daarnaast voor veel gebruiksgemak.”

Frisheid, textuur en rijke smaak

Debic Room Plus Mascarpone biedt de perfecte verhouding van room en mascarpone en is stabiel onder alle omstandigheden. Hij is bovendien heel gemakkelijk te gebruiken, zowel vloeibaar

als opgeklopt. “Dat geeft je als patissier de kans om er direct creatief mee aan de slag te gaan”, laat Frank enthousiast zien. “Deze gloednieuwe roomspecialiteit voegt frisheid toe en geeft een fantastische textuur en rijke smaak.”

Perfekte allrounder op de werkbank

Debic Room Plus Mascarpone is volgens Haasnoot de perfecte allrounder op de werkbank van iedere patissier, zowel voor zoete als hartige gerechten. “De room is snel en gemakkelijk te gebruiken. Je kunt er kleine lekkernijen voor bij de koffie mee maken, maar ook allerhande hartige creaties. Debic Room Plus Mascarpone is ideaal als kookroom, maar bijvoorbeeld ook als ingrediënt voor een ganache montée. Ook voor vullingen en decoraties biedt deze roomspecialiteit veel mogelijkheden. Je kunt hem mooi en strak opspuiten, aangezien de room glad van textuur is. En omdat hij wat vetter is, kun je hem perfect invriezen zonder kwaliteitsverlies.”

Luxe smaak van mascarpone

Debic Room Plus Mascarpone blinkt, naast alle praktische toepassingen, volgens Haasnoot vooral uit dankzij zijn smaak. “Gewone slagroom is ook

een soort luxeproduct, maar natuurlijk vrij standaard in patisserie. De toevoeging van mascarpone biedt een extra dimensie. De iets vettere textuur past bovendien perfect bij producten die een hogere zuurtegraad hebben, zoals sinaasappel, passievrucht en yuzu.”

Extra smaakmakers

Aan Debic Room Plus Mascarpone kunnen extra smaakmakers worden toegevoegd. Haasnoot raadt aan de room hiervoor koud te infuseren. “Aangezien de room en mascarpone al bij elkaar zijn gebracht, heeft het product een fraaie textuur. Verwarmen is dus niet meer nodig. Wel kun je een nachtje van tevoren wat smaak toevoegen: koud infuseren en dan even mixen.” Aan welke smaakmakers denkt de patissier zelf? “Vanille, bijvoorbeeld, of kaneel. Maar niet te veel! Want dan raak je meteen die unieke mascarpone smaak kwijt en dat wil je niet. Wat ik zelf graag toevoeg, mits mijn product niet voor kinderen is bestemd, is een klein beetje alcohol. Wat Malibu of Cointreau vlak voor of na het opkloppen: het zorgt voor een onweerstaanbare smaak.”



Duo peanotti

met pindapraliné

Een creatie van Frank Haasnoot

INGREDIËNTEN

Pindapraliné

187 g suiker
1 vanillestokje
312 g geroosterde gezouten pinda's

Crèmeux van melkchocolade

145 g **Debic Room 40%**
145 g melk
48 g suiker
64 g eigeel
198 g melkchocolade 43%

Biscuit van donkere chocolade

61 g **Debic Cake Gold**
61 g cacaomassa
30 g cacao poeder
261 g marsepein 50%
79 g suiker (1)
91 g eieren
127 g eigeel
152 g eiwit
79 g suiker (2)
61 g bloem

Chocoladecrumble

124 g **Debic Cake Gold**
110 g bruine suiker
124 g amandelpoeder
2 g zout
112 g bloem
12 g cacao poeder (extra brut)

Bananenconfit

318 g rijpe bananen
1 g ascorbinezuur
31 g citroensap
31 g bruine suiker
1 g pectine nh

Mascarpone-pindaroom

1000 g **Debic Room Plus Mascarpone**
100 g pindapraliné (zie recept)

BEREIDING

Pindapraliné

Karamelliseer de suiker en voeg het vanillestokje en pinda's toe. Strijk uit op een siliconen mat en laat afkoelen. Verwijder de vanillestok. Maal alles tot een fijne praliné in de blender.

Crèmeux van melkchocolade

Verwarm de Debic Room 40% samen met de melk. Meng de suiker met het eigeel. Breng beide mengsels samen en kook zoals een anglaise tot 84 °C. Voeg de chocolade toe. Mix met de staafmixer tot een gladde crèmeux.

Biscuit van donkere chocolade

Smelt de Debic Cake Gold samen met de cacaomassa. Draai de marsepein en de suiker (1) samen glad. Voeg geleidelijk aan de eieren en het eigeel toe. Zorg dat er zeker geen klonters ontstaan. Vervang dan het vlinderopzetstuk door een klopper. Klop het eiwit met de suiker (2) in mooie pieken en meng dit onder het eimengsel. Vouw er de gezeefde bloem en het cacao poeder in 3 keer door. Meng er als laatste het cacao-botermengsel onder.

Chocoladecrumble

Meng de Debic Cake Gold, de bruine suiker, het zout en het amandelpoeder tot een gladde massa. Meng er nadien de gezeefde bloem en het cacao poeder onder. Stop wanneer het kruimelig wordt.

Bananenconfit

Blend de bananen met het ascorbinezuur en het citroensap. Meng de bruine suiker met de pectine. Giet een beetje van de bananenpuree over de bruine suiker en meng. Verwarm de overige bananenpuree en meng er nadien het suikermengsel onder. Breng het geheel aan de kook, laat het 1 minuut doorkoken en verdeel nadien over de vormen.

Mascarpone-pindaroom

Klop de Debic Room Plus Mascarpone luchtig op en meng er de pindapraliné onder.

OPBOUW & AFWERKING

Mouleer een dunne laag chocolade (10 g) in de 'Chocolate World FH oval'-vormen. Schik er 2 halve geroosterde pinda's in. Vul tot de helft met de chocoladecrèmeux (20 g). Verdeel de bananenconfit over de vormen en strijk glad af. Plaats in de vriezer. Demouleer en plak de 2 helften aan elkaar. Plaats opnieuw in de vriezer. Duw 5 vormen in de chocoladecrumble (met donkere chocolade) en spray met een neutrale glaçage (met 20% extra water en 5% donkere chocolade). Plaats hier vervolgens de chocoladebiscuit bovenop en spuit er de opgeklopte mascarpone-pindaroom op. Gebruik een warm buisje om een goot te creëren waarin de pindapraliné kan verdeeld worden. Werk af met enkele halve pinda's.



Blauwebessentaartje met mascarpone

Een creatie van Dré Eversteijn

INGREDIËNTEN VOOR 10 KLEINE TAARTJES (8 CM)

Chocolade zanddeeg

380 g **Debic Croissant Gold**
361 g bloemsuiker
4 g zout
110 g amandelpoeder
210 g eieren
70 g cacao poeder
653 g bloem
209 g aardappelzetmeel

Kokosbiscuit

1000 g eieren
450 g amandelpoeder
300 g gemalen kokosnoot
750 g suiker (1)
175 g **Debic Cake Gold**
750 g eiwit
175 g suiker (2)
375 g bloem

Kokoscrème

40 g suiker
5 g agaragar
200 g kokosnootpuree
80 g kokoslikeur

Mascarpone room

1000 g **Debic Room Plus Mascarpone**
80 g suiker

Afwerking

100 g verse blauwe bessen
20 g geraspte kokosnoot
50 ml blauwebessencoulis

BEREIDING

Chocolade zanddeeg

Breng de Debic Croissant Gold, de bloemsuiker, het zout en het amandelpoeder samen en kneed tot een homogeen deeg. Voeg de eieren toe en meng verder. Meng er de bloem, het cacao poeder en het aardappelzetmeel onder. Laat het deeg rusten in de koeling en rol nadien uit op 2 mm. Fonceer het deeg in een ring van 8 cm en bak af op 150 °C gedurende 40 minuten.

Kokosbiscuit

Klop de eieren samen met de suiker (1), het amandelpoeder en de gemalen kokosnoot luchtig op. Smelt de Debic Cake Gold. Klop het eiwit samen met de suiker (2) stevig op. Meng de gesmolten boter met het amandelpoedermengsel en nadien met het opgeklopte eiwit. Vouw er de bloem door. Strijk het beslag op 1 cm uit en bak het gedurende 10 minuten op 210 °C. Laat de biscuit na het bakken meteen afkoelen zonder de bakplaat.

Kokoscrème

Meng de suiker met de agaragar. Voeg dit toe aan de kokosnootpuree en laat doorkoken gedurende 30 seconden. Laat afkoelen en meng er de kokoslikeur onder.

Mascarpone room

Meng de Debic Room Plus Mascarpone met de suiker. Klop op medium snelheid op tot een luchtige room.

OPBOUW & AFWERKING

Verdeel de kokoscrème over de chocolade tartelettes. Steek rondjes van 7 cm uit de kokosbiscuit en schik ze in de tartelettes. Dresseer de verse blauwe bessen in een cirkel op het taartje. Spuit een mooie dot van de mascarpone room in het midden van het taartje. Strooi er de geraspte kokosnoot over. Maak met de achterkant van een pomme-parisiennelepelkje een kuiltje in de mascarpone room. Vul de holte met blauwebessencoulis.

Daisy

met passievruchtenglaçage

Een creatie van Frank Haasnoot

INGREDIËNTEN

Zanddeeg

134 g	Debic Top Tourage
127 g	bloedsuiker
1 g	zout
39 g	amandelpoeder
74 g	eieren
253 g	bloem
73 g	aardappelzetmeel

Frangipane

166 g	Debic Cake Gold
166 g	suiker
166 g	amandelpoeder
183 g	eieren
1	citroen, de zestes
17 g	bloem

Passievruchtenglaçage

50 g	suiker (1)
2 g	pectine nh
149 g	passievruchtenpuree
50 g	water
149 g	suiker (2)
99 g	glucose
1 g	citroenzuur

Passievruchtenconfit

11 g	suiker
1 g	pectine nh
88 g	passievruchtenpulp, met zaadjes

Passievruchtencrèmeux

178 g	passievruchtenpuree
4 g	limoenzestes
152 g	eieren
107 g	suiker
18 g	gelatinemassa (= 3 g gelatinepoeder + 15 g water)
45 g	cacaoboter
196 g	Debic Crème

Opgeklopte mascarpone room

1000 g	Debic Room Plus Mascarpone
80 g	suiker



BEREIDING

Zanddeeg

Meng de Debic Top Tourage met de bloedsuiker, het zout en het amandelpoeder tot een glad deeg. Voeg de eieren en nadien de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel toe.

Frangipane

Meng de Debic Cake Gold met de suiker en klop luchtig met het vlinderopzetstuk in de robot. Voeg het amandelpoeder en de citroenzestes toe. Meng er ook voorzichtig de eieren onder. Voeg er als laatste de bloem aan toe.

Passievruchtenglaçage

Breng in een mengkom de suiker (1), de pectine en de passievruchtenpuree samen. Laat 20 minuten apart staan. Verwarm het water tot 40 °C, samen met de suiker (2) en de glucose. Voeg er rustig het pectinemengsel aan toe en breng aan de kook. Voeg het citroenzuur toe.

Passievruchtenconfit

Meng de suiker met de pectine. Voeg dit mengsel toe aan de passievruchtenpulp en meng kort met een klopper. Breng aan de kook en laat 10 seconden doorkoken. Laat afkoelen en meng kort door alvorens in de vorm te storten.

Passievruchtencrèmeux

Verwarm de passievruchtenpuree samen met de limoenzestes. Meng de eieren met de suiker en voeg toe aan de passievruchtenpuree. Breng dit mengsel aan de kook. Giet door een zeef, rechtstreeks op de cacao boter en de gelatinemassa. Laat afkoelen tot 35 °C. Voeg de Debic Crème meteen toe en mix met een staafmixer tot een gladde crèmeux.

Opgeklopte mascarpone room

Klop de Debic Room Plus Mascarpone en de suiker samen luchtig op.

OPBOUW & AFWERKING

Snijd cirkels (15 g/10 cm) uit het zanddeeg. Schik ze op de achterkant van een siliconen vorm en bak op 160 °C tot ze lichtbruin zijn. Vul ze vervolgens met de frangipane (20 g) en strooi er licht geroosterde amandelschilfers (2 g) over en bak op 180 °C gedurende 10 minuten. Laat afkoelen en verdeel er de passievruchtenconfit (15 g) over. Strijk er een beetje opgeklopte mascarpone room (20 g) over. Spuit met behulp van een St.-Honoré-spuitmondje de overige mascarpone room rondom het taartje. Verdeel de resterende confit over halvebolvormen (2 cm) en plaats in de vriezer. Verdeel de passievruchtencrèmeux (15 g) over een siliconen halvebolvorm (5 cm). Duw er de confit in en plaats opnieuw in de vriezer. Haal de interieur uit de vriezer, overgiet hem met de glaçage (70 °C). Schik het geheel op het taartje. Werk af met chocoladeblaadjes.



Tiramisucirkel

Een creatie van Dré Eversteijn

INGREDIËNTEN VOOR 13 STUKS

Koffiekrokantje

100 g	koekkrumels
50 g	feuilletine
50 g	melkchocolade
50 g	hazelnootpraliné
5 g	oploskoffie
2 g	zout

Koffiecrème

153 g	espresso
153 g	Debic Room Plus Mascarpone
65 g	eigeel
51 g	suiker
179 g	donkere chocolade 65%

Chocoladezanddeeg

380 g	Debic Croissant Gold
361 g	bloedsuiker
4 g	zout
110 g	amandelpoeder
210 g	eieren
653 g	bloem
70 g	cacaopoeder
209 g	aardappelzetmeel

Mascarpone room

500 g	Debic Room Plus Mascarpone
50 g	suiker

Garnituur

	neutrale gelei
10	chocoladecirkels
	chocoladebolletjes

BEREIDING

Koffiekrokantje

Meng de koekkrumels met de feuilletine. Smelt de chocolade en voeg er de praliné, de oploskoffie en het zout aan toe. Meng dit onder de feuilletine. Verdeel 40 g over een siliconen cirkelvorm (9 cm) en duw aan. Laat opstijven in de koeling.

Koffiecrème

Verwarm de espresso met de Debic Room Plus Mascarpone. Meng het eigeel met de suiker en roer, samen met de room, tot een crème anglaise bij 84 °C. Meng er de chocolade onder en mix glad met de staafmixer. Breng over in een spuitzak.

Chocoladezanddeeg

Breng de Debic Croissant Gold, de bloedsuiker, het zout en het amandelpoeder samen en kneed tot een homogeen deeg. Voeg de eieren toe en meng verder. Meng er de bloem, het cacao poeder en het aardappelzetmeel onder. Laat het deeg rusten in de koeling en rol nadien uit op 2 mm. Steek rondjes uit van 9,5 cm diameter en schik ze tussen een Air Mat Silpat. Bak het zanddeeg op 150 °C, gedurende 40 minuten.

Mascarpone room

Meng de suiker met de Debic Room Plus Mascarpone. Klop op medium snelheid op tot een luchtige room.

OPBOUW & AFWERKING

Schik het koffiekrokantje op het chocoladezanddeeg. Spuit 7 toefjes van de mascarpone room op het koffiekrokantje. Plaats in de vriezer. Strijk nadien in met een neutrale gelei. Spuit kleine dotjes van de koffiecrème tussen de mascarpone room. Werk af met chocoladecirkels waarop kleine chocoladebolletjes liggen.

Yuzu

Een creatie van Frank Haasnoot

INGREDIËNTEN

Amandelcrumble

109 g **Debic Cake Gold**
121 g suiker
2 g citroenzestes
121 g amandelpoeder
146 g bloem

Vanillebiscuit

128 g eigeel
64 g suiker (1)
1 g vanille
64 g zonnebloemolie
342 g eiwit
128 g suiker (2)
171 g cakebloem

Yuzumousse

396 g **Debic Room 40%**
99 g suiker
50 g eiwit
99 g yuzusap
56 g gelatinemassa (= 9 g gelatine + 47 g water)
99 g volle yoghurt
1 g citroenzestes

Citruscompote

5 g pectine nh
70 g suiker
78 g yuzusap
151 g sinaasappelsap
1 g sinaasappelzestes
195 g sinaasappelsegmenten

Yuzuconfit

130 g yuzusap
261 g mangopuree
87 g suiker
1 g vanillestokje
5 g agaragar
18 g gelatinemassa (3 g gelatine + 15 g water)

Neutrale glaçage

98 g suiker (1)
7 g pectine x58
7 g pectine nh
98 g water (1)
295 g water (2)
295 g suiker (2)
197 g glucose
3 g citroenzuur

Opgeklopte mascarponeroom

1000 g **Debic Room Plus Mascarpone**
80 g suiker



BEREIDING

Amandelcrumble

Meng de Debic Cake Gold met de suiker, de citroenzestes en het amandelpoeder tot een glad deeg. Voeg vervolgens de bloem toe. Stop wanneer het kruimelig wordt.

Vanillebiscuit

Klop het eigeel luchtig op, samen met de suiker (1) en het uitgeschraapte vanillestokje. Voeg er nadien rustig de olie aan toe. Klop het eiwit met de suiker (2) luchtig op en roer dat rustig onder het eigeelmengsel. Meng de gezeefde bloem onder het eimengsel. Strijk uit op 1 cm en bak op 190 °C gedurende 10 minuten.

Yuzumousse

Klop de Debic Room 40% luchtig en bewaar in de koeling tot gebruik. Breng de suiker, samen met een beetje water, tot 120 °C. Klop ondertussen het eiwit luchtig. Giet de suikersiroop straalsgewijs op het eiwit tijdens het opkloppen. Verwarm 1/4 van het yuzusap en smelt er de gelatinemassa in. Voeg vervolgens het resterende yuzusap, de yoghurt en de citroenzestes toe. Meng er het opgeklopte eiwit onder en nadien de opgeklopte room.

Citruscompote

Breng de pectine en de suiker samen. Meng de suiker met het yuzusap, het sinaasappelsap en de zestes. Breng het geheel aan de kook en voeg de sinaasappelsegmenten toe. Laat 1 minuut doorkoken. Laat afkoelen tot 20 °C. Verdeel nadien over de vormen.

Yuzuconfit

Verwarm het yuzusap en de mangopuree samen tot 40 °C. Meng er de suiker, het geschraapte vanillestokje en de agaragar onder. Breng het geheel aan de kook en laat 30 seconden doorkoken. Smelt er meteen de gelatinemassa in. Giet de yuzuconfit in de vormen.

Neutrale glaçage

Meng de suiker (1) met de pectines en het water (1). Laat 20 minuten rusten. Breng het water (2), de suiker (2) en de glucose samen tot 40 °C. Voeg het pectinemengsel rustig toe en breng alles aan de kook. Voeg het citroenzuur toe.

Opgeklopte mascarponeroom

Klop de Debic Room Plus Mascarpone en de suiker samen luchtig op.

OPBOUW & AFWERKING

Spuut de yuzumousse (350 g) in de siliconen vorm en schik er een ring van de vanillebiscuit in. Plaats in de vriezer. Haal de mousse uit de vorm en spuit er de neutrale glaçage (met 20% extra water) over. Verwerk de glaçage bij 70 °C. Schik de yuzumousse op de amandelcrumble (70 g). Plaats 1 cirkel van de vanillebiscuit in het midden van de ring. Sprenkel een beetje olijfolie op de vanillebiscuit en lepel er nadien de citruscompote (70 g) op. Drapeer de yuzuconfit (120 g) in het midden van de taart en schik er nog een laagje vanillebiscuit op. Spuit hier de opgeklopte mascarponeroom (50 g) op. Decoreer met limoenzestes, uitgestoken rondjes van de yuzuconfit en druppels olijfolie.

Donkere chocolade en mascarpone

Een creatie van Dré Eversteijn

INGREDIËNTEN VOOR 4 STUKS (16 CM DIAMETER)

Donkere chocolademousse

10 g gelatinepoeder
50 g water (1)
100 g suiker
30 g water (2)
100 g eigeel
250 g donkere chocolade 65%
200 g volle melk
540 g **Debic Stand & Overrun**

Chocoladebiscuit

400 g eiwit
360 g rietsuiker
320 g eigeel
174 g bloem
80 g cacaopoeder

Chocoladeglaçage

27 g gelatinepoeder
135 g water (1)
400 g **Debic Room 35%**
300 g suiker (1)
300 g glucose
300 g suiker(2)
200 g cacaopoeder
300 g water (2)

Limoen-mascarponeroom

80 g suiker
1 limoen, de zestes
1000 g **Debic Room Plus Mascarpone**

Chocolade zanddeeg

900 g **Debic Cake Gold**
110 g eieren
720 g bruine suiker
9 g zout
13 g citroensap
1180 g bloem
45 g bakpoeder
100 g cacaopoeder



BEREIDING

Donkere chocolademousse

Meng het gelatinepoeder met het water (1) en laat even wellen. Breng de suiker en het water (2) samen aan de kook. Klop het eigeel luchtig en giet er ondertussen straalsgewijs de suikersiroop op, wanneer die een temperatuur van 120 °C bereikt heeft. Laat al kloppend afkoelen. Smelt de donkere chocolade. Verwarm de melk en smelt er de gelatinemassa in. Meng de chocolade met de melk. Meng dit met de pâte à bombe. Klop de Debic Stand & Overrun luchtig op en meng deze onder de pâte à bombe.

Chocoladebiscuit

Klop het eiwit en de suiker luchtig op. Meng er nadien het eigeel onder. Vouw er het gezeefde cacaopoeder en de bloem onder. Strijk uit op 1 cm dikte op een bakplaat en bak op 225 °C gedurende 12 minuten.

Chocoladeglaçage

Meng het gelatinepoeder met het water (1) en laat even wellen. Breng de Debic Room 35% aan de kook, samen met de suiker (1) en de glucose. Meng de suiker (2) met het cacaopoeder en het water (2). Voeg dit toe aan de warme room en warm het geheel op tot 105 °C. Laat nadien afkoelen tot 70 °C en smelt er dan de gelatinemassa in.

Limoen-mascarponeroom

Meng de suiker en de limoenzestes met de Debic Room Plus Mascarpone. Klop op medium snelheid op tot een luchtige room.

Chocolade zanddeeg

Meng de Debic Cake Gold, de eieren en de bruine suiker. Voeg het zout en het citroensap toe. Meng er vervolgens de bloem, het cacaopoeder en het bakpoeder onder. Rol het chocolade zanddeeg uit op 6 mm en snijd in cirkels (16 cm) en bak af op 180 °C gedurende 20 minuten.

OPBOUW & AFWERKING

Snijdt de chocoladebiscuit in cirkels (10 cm) en schik ze in een siliconen vorm van 13 cm. Verdeel er de limoen-mascarponeroom over en dek af met de chocoladebiscuit. Plaats in de vriezer. Vul een ring van 14 cm met de donkere chocolademousse en duw er de limoeninterieur in. Strijk glad en plaats opnieuw in de vriezer. Verwarm de glaçage tot 24 °C en glaceer de entremet. Schik vervolgens op het zanddeeg. Decoreer de rand met de limoen-mascarponeroom, vanuit een spuitzak met een St.-Honoré-spuitmondje. Werk af met chocoladecoraties naar keuze.



Hazel Dream

Een creatie van Dré Eversteijn

INGREDIËNTEN VOOR 4 STUKS (15 CM DIAMETER)

Hazelnootpraliné

180 g suiker
300 g geroosterde hazelnoten

Hazelnootroom

500 g **Debic Room Plus Mascarpone**
180 g hazelnootpraliné (zie recept)
3 g zout

Zanddeeg

380 g **Debic Croissant Gold**
361 g bloedsuiker
4 g zout
110 g amandelpoeder
210 g eieren
753 g bloem
209 g aardappelzetmeel

Hazelnootdacquoise

150 g eiwit
125 g suiker
50 g bloedsuiker
30 g bloem
90 g hazelnootpoeder
60 g amandelpoeder

Bruine glaçage

15 g gelatinepoeder
75 g water (1)
100 g water (2)
220 g suiker
220 g glucose
220 g witte chocolade
150 g **Debic Végétop**
bruine kleurstof

BEREIDING

Hazelnootpraliné

Karamelliseer de suiker en meng er de hazelnoten onder. Stort uit op een bakpapier en laat afkoelen. Mix fijn in de blender tot een gladde pasta.

Hazelnootroom

Meng de Debic Room Plus Mascarpone met de hazelnootpraliné. Klop op medium snelheid op tot een luchtige room. Meng er het zout onder. Spuit de room in een siliconen vorm en plaats in de vriezer.

Zanddeeg

Breng de Debic Croissant Gold, de bloedsuiker, het zout en het amandelpoeder samen en kneed tot een homogeen deeg. Voeg de eieren toe en meng verder. Meng er de bloem en het aardappelzetmeel onder. Laat het deeg rusten in de koeling en rol nadien uit op 2 mm. Bekleed een ring van 15 cm met het deeg en bak af op 150 °C gedurende 15 minuten.

Hazelnootdacquoise

Klop het eiwit en de suiker luchtig op. Meng de bloedsuiker, de bloem, het amandelpoeder en het hazelnootpoeder. Vouw voorzichtig het opgeklopte eiwit onder de droge mix. Spuit de hazelnootdacquoise op de zanddeegbodem en bak op 170 °C gedurende 20 minuten. Laat de taartjes nadien afkoelen.

Bruine glaçage

Meng het gelatinepoeder met het water (1). Breng het water (2) aan de kook tot 103 °C, samen met de suiker en glucose. Smelt er de gelatinemassa en de witte chocolade in en voeg de Debic Végétop toe. Breng op kleur met de bruine kleurstof. Mix verder met een staafmixer en laat rusten in de koeling gedurende één nacht.

OPBOUW & AFWERKING

Verwarm de bruine glaçage tot 24 °C. Neem de hazelnootroom uit de vorm en glaceer met de bruine glaçage. Schik deze schijf op het taartje. Decoreer met enkele dotjes hazelnootroom, hazelnoten en chocoladedecoraties.



Appel-kaneelsoes

Een creatie van Dré Eversteijn

INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Gecraqueleerde soezen

200 g **Debic Melkerijboter Constant** (1)
250 g bruine suiker
250 g bloem (1)
321 g water
25 g melkpoeder
5 g zout
6 g suiker
146 g **Debic Melkerijboter Constant** (2)
176 g bloem (2)
321 g eieren

Kaneel-mascarponeerom

10 g kaneelpoeder
1000 g **Debic Room Plus Mascarpone**
80 g suiker

Gekaramelliseerde appel

50 g suiker
50 g **Debic Room Plus Mascarpone**
150 g appelbrunoise (0,5 x 0,5 cm)
16 g limoensap

Garnituur

chocoladedecoratie

BEREIDING

Gecraqueleerde soezen

Meng de Debic Melkerijboter Constant (1) met de bruine suiker en de bloem (1). Rol het deeg uit op 1,8 mm en steek rondjes uit van 5 cm. Breng het water aan de kook, samen met het melkpoeder, het zout, de suiker en de Debic Melkerijboter Constant (2). Voeg de bloem (2) toe en roer stevig verder. Laat het deeg op een lage temperatuur kort koken. Breng het deeg nu over in een klopper-mengelaar, met het vlinderopzetstuk. Voeg de eieren toe, in 3 keer. Breng het deeg over in een spuitzak en spuit mooie soezen op een bakplaat. Schik de rondjes krokante deeg op de soezen. Bak de soezen op 200 °C, met gesloten sleutel, gedurende 15 minuten. Verlaag nadien de temperatuur naar 160 °C en bak nogmaals 15 minuten.

Kaneel-mascarponeerom

Meng het kaneelpoeder met de Debic Room Plus Mascarpone en voeg ook de suiker toe. Klop op medium snelheid op tot een luchtige room.

Gekaramelliseerde appel

Karamelliseer de suiker. Verwarm in een aparte kookpot de Debic Room Plus Mascarpone. Giet de warme room voorzichtig op de suiker wanneer deze de gewenste bruine kleur heeft. Roer door tot een mooie karamel. Voeg de appelbrunoise en het limoensap toe. Laat 10 minuten zachtjes meekoken. Laat nadien afkoelen.

OPBOUW & AFWERKING

Snijd de soezen open. Breng de kaneel-mascarponeerom over in een spuitzak en vul de soezen. Schik hier de gekaramelliseerde appelbrunoise in. Plaats het hoedje op de soes. Werk af met een chocoladedecoratie.

Banaan en pecan

Een creatie van Dré Eversteijn

INGREDIËNTEN VOOR 10 STUKS

Pecanpraliné

180 g suiker
300 g geroosterde pecannoten

Pecan-mascarpone room

500 g **Debic Room Plus Mascarpone**
180 g pecanpraliné (zie recept)
3 g zout

Chocolade zanddeeg

380 g **Debic Croissant Gold**
361 g bloedsuiker
4 g zout
110 g amandelpoeder
210 g eieren
70 g cacao poeder
653 g bloem
209 g aardappelzetmeel

Banaanbiscuit

232 g **Debic Melkerijboter Constant**
200 g amandelpoeder
200 g bloedsuiker
200 g rijpe bananen
44 g invertsuiker
215 g eiwit
4 g zout

Afwerking

pecannoten
meringuestaafjes

BEREIDING

Pecanpraliné

Karamelliseer de suiker en meng er de pecannoten onder. Stort uit op een bakpapier en laat afkoelen. Mix fijn in de blender tot een gladde pasta.

Pecan-mascarpone room

Meng de Debic Room Plus Mascarpone met de pecanpraliné. Klop op medium snelheid op tot een luchtige room. Meng er het zout onder.

Chocolade zanddeeg

Breng de Debic Croissant Gold, de bloedsuiker, het zout en het amandelpoeder samen en kneed tot een homogeen deeg. Voeg de eieren toe en meng verder. Meng er de bloem, het cacao poeder en het aardappelzetmeel onder. Laat het deeg rusten in de koeling en rol nadien uit op 2 mm. Snijd het deeg in rechthoeken van 5 x 8 cm en schik ze tussen een Air Mat Silpat. Bak het zanddeeg op 150 °C gedurende 40 minuten.

Banaanbiscuit

Smelt de Debic Melkerijboter Constant. Meng de suiker met het amandelpoeder en de geprakte bananen. Voeg het zout, de invertsuiker en het eiwit toe en meng verder. Verdeel het beslag over een ingevette bakvormen van 4 x 7 cm. Bak gedurende op 180 °C gedurende 25 minuten.

OPBOUW & AFWERKING

Schik een banaanbiscuitrechthoekje tussen 2 chocolade zanddeegrechthoekjes. Spuit er de pecan-mascarpone room op, met behulp van een spuitzak met St.-Honoré-spuitmondje. Decoreer met enkel pecannoten en de meringuestaafjes.



INGREDIËNTEN VOOR 4 STUKS (8 CM X 15 CM)

Aardbeienbavaise

80 g water
16 g gelatinepoeder
150 g eiwit
250 g suiker
250 g **Debic Stand & Overrun**
500 g **Debic Room Plus Mascarpone**
250 g aardbeienpuree (1)
500 g aardbeienpuree (2)

Amandeldacquoise

1000 g eieren
750 g suiker (1)
750 g amandelpoeder
750 g eiwit
175 g suiker (2)
175 g **Debic Cake Gold**
375 g bloem

Vanillemousse

5 g gelatinepoeder
15 g water
360 g **Debic Room Plus Mascarpone**
½ vanillestok
48 g eigeel
27 g suiker
90 g witte chocolade

Koekjeskrokant

100 g witte chocolade
100 g feuilletine
300 g koekkrumels

Roze glaçage

15 g gelatinepoeder
75 g water (1)
100 g water (2)
220 g suiker
220 g glucose
220 g witte chocolade
150 g **Debic Végétop**
rode kleurstof

Quenelle mascarpone room

500 g **Debic Room Plus Mascarpone**
50 g suiker

Piemonte aardbei-vanille

Een creatie van Dré Eversteijn

BEREIDING

Aardbeienbavaise

Meng het gelatinepoeder met het water en laat wellen. Bereid een Italiaanse meringue met het eiwit en de suiker. Klop de Debic Stand & Overrun en de Debic Room Plus Mascarpone apart luchtig op. Verwarm de aardbeienpuree (1) en smelt er de gelatinemassa in. Voeg er de aardbeienpuree (2) aan toe en vouw er het opgeklopte eiwit in. Meng er de opgeklopte room onder.

Amandeldacquoise

Meng de eieren met de suiker (1) en het amandelpoeder en klop luchtig op. Klop het eiwit met de suiker (2) luchtig op. Smelt de Debic Cake Gold. Meng de gesmolten boter met het amandelpoedermengsel en meng er de bloem onder. Strijk uit op 1 cm op een bakplaat en bak op 210 °C gedurende 10 minuten. Neem meteen van de bakplaat om te laten afkoelen.

Vanillemousse

Meng het gelatinepoeder met het water en laat wellen. Breng de Debic Room Plus Mascarpone met de gespleten vanillestok aan de kook. Meng de suiker met het eigeel, giet er de warme room op en verwarm opnieuw tot 85 °C. Smelt er de gelatinemassa samen met de witte chocolade in. Klop luchtig tot ongeveer 35 °C.

Koekjeskrokant

Smelt de witte chocolade. Meng er de feuilletine en de koekkrumels onder. Strijk uit op een plaat op 1 cm dikte. Laat afkoelen en snijd in rechthoeken van 7 X 60 cm.

Roze glaçage

Meng het gelatinepoeder met het water (1). Breng het water (2) aan de kook, samen met de suiker en de glucose tot 103 °C. Smelt er de gelatinemassa en de witte chocolade in en voeg de Debic Végétop toe. Breng op kleur met de rode kleurstof. Mix verder met een staafmixer en laat gedurende één nacht rusten in de koeling.

Quenelle mascarpone room

Klop de Debic Room Plus Mascarpone luchtig op, samen met de suiker. Breng over in een recipiënt en strijk glad.

OPBOUW & AFWERKING

Vul 2 rechthoekige siliconen vormen van 6 x 60 cm met de vanillemousse. Schik er de amandeldacquoise op en plaats in de vriezer. Haal nadien uit de vorm en schik op het koekjeskrokant en plaats opnieuw in de vriezer. Vul vervolgens een siliconen vorm van 8 x 60 cm met de aardbeienbavaise en duw er de vanillemousse-interieur (met de koekjeskrokant bovenaan) in. Plaats opnieuw in de vriezer. Verwarm de roze glaçage tot 24 °C en overgiet het entremet met de glaçage. Schep enkele mooie quenelles van de mascarpone room en schik ze op de entremet. Werk verder af met enkele suikerbloemetjes en chocoladedecoraties.



Velvet Passion

Een creatie van Dré Eversteijn

INGREDIËNTEN VOOR 4 STUKS (16 CM DIAMETER):

Mascarponevelvet

12 g	gelatinepoeder
60 g	water
227 g	Debic Stand & Overrun
258 g	melk
26 g	glucose
455 g	suiker
11 g	amandelpoeder
181 g	cacaoboter
620 g	Debic Room Plus Mascarpone
9 g	limoenzestes

Passievruchtenmousse

30 g	gelatinepoeder
150 g	water (1)
40 g	water (2)
200 g	suiker
400 g	passievruchtenpuree
100 g	mangopuree
500 g	Debic Room Plus Mascarpone
150 g	eiwit

Krokantje

100 g	koekkrumels
50 g	feuilletine
50 g	witte chocolade
2 g	zout

Pistachedacquoise

150 g	eiwit
125 g	suiker
50 g	bloedsuiker
30 g	bloem
90 g	pistaches
60 g	amandelpoeder

Gele glaçage

15 g	gelatinepoeder
75 g	water (1)
100 g	water (2)
220 g	suiker
220 g	glucose
220 g	witte chocolade
150 g	Debic Végétop gele kleurstof

BEREIDING

Mascarponevelvet

Meng het gelatinepoeder met het water en laat even wellen. Verwarm de Debic Stand & Overrun, samen met de melk, de suiker en de glucose. Smelt hier de gelatinemassa in. Mix vervolgens het amandelpoeder en de cacao boter met de staafmixer en voeg het roommengsel beetje bij beetje toe. Laat gedurende 45 minuten afkoelen. Voeg de Debic Room Plus Mascarpone en de limoenzestes toe. Laat een nacht rusten in de koeling.

Passievruchtenmousse

Meng het gelatinepoeder met het water (1) en laat wellen. Breng het water (2) samen met de suiker aan de kook. Klop het eiwit op en giet hier ondertussen straalsgewijs de suikersiroop op wanneer die een temperatuur van 120 °C heeft. Verwarm ¼ van de passievruchtenpuree. Smelt de gelatinemassa in de microgolfoven en meng dit onder de warme passievruchtenpuree. Koel af door de koude passievruchtenpuree toe te voegen. Meng dit onder de Italiaanse meringue. Meng er als laatste voorzichtig de opgeklopte Debic Room Plus Mascarpone onder.

Krokantje

Meng de koekkrumels met de feuilletine en het zout. Smelt de chocolade en meng onder de krumels. Strijk op 1 cm uit op een bakplaat. Laat afkoelen en snijd in cirkles van 14 cm.

Pistachedacquoise

Klop het eiwit en de suiker luchtig op. Breng de bloedsuiker, de bloem, de pistaches en het hazelnootpoeder samen in een blender en mix fijn. Vouw voorzichtig het opgeklopte eiwit onder de droge mix. Strijk uit op 1 cm op een bakplaat en bak op 170 °C gedurende 15 minuten.

Gele glaçage

Meng het gelatinepoeder met het water (1). Breng het water (2) aan de kook tot 103 °C, samen met de suiker en glucose. Smelt er de gelatinemassa en de witte chocolade in en voeg de Debic Végétop toe. Breng op kleur met de gele kleurstof. Mix verder met een staafmixer en laat gedurende 1 nacht rusten in de koeling.

OPBOUW & AFWERKING

Schik de cirkels pistachedacquoise in een siliconen vorm van 14 cm diameter. Spuit er de mascarponevelvet op en plaats in de vriezer. Duw het krokantje op de mascarponevelvet en plaats opnieuw in de vriezer. Spuit de passievruchtenmousse in een siliconen vorm van 16 cm en duw de interieur in de mousse. Plaats het geheel opnieuw in de vriezer. Verwarm de glaçage tot 24 °C en glaceer de entremet. Decoreer met een chocoladeschijfje, limoenzestes en mangoblokjes.



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Biscuit

240 g	eieren
60 g	eigeel
200 g	acacia honing
200 g	bloem 180 w
20 g	aardappelzetmeel

Honingsiroop

200 ml	water
160 g	acacia honing
40 ml	maraschinolieur

Mascarpone mousse

30 ml	water (1)
6 g	gelatinepoeder
1	vanillestokje
100 g	eigeel
170 g	acacia honing
20 ml	water (2)
500 g	Debic Room Plus Mascarpone

Passito-gel

80 ml	water
16 g	gelatinepoeder
80 g	acacia honing
400 ml	Passito (Italiaanse dessertwijn)

Gekaramelliseerde vijgen

6 g	gelatinepoeder
30 ml	water
90 g	acacia honing
450 g	verse vijgen
30 ml	balsamicoazijn

Garnituur

200 g	vijgen bladgoud
-------	-----------------

Mascarpone-mousse

met gekaramelliseerde vijgen, Passito-gel, honing en balsamicoazijn

Een creatie van Luca Montersino

BEREIDING

Biscuit

Klop de eieren, het eigeel en de honing samen luchtig op. Meng er rustig de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel onder. Strijk uit op een met bakpapier beklede bakplaat en bak op 220 °C gedurende 10 tot 15 minuten.

Honingsiroop

Verwarm het water en los er de honing in op. Voeg de maraschinolieur toe en laat kort koken. Laat vervolgens afkoelen en bewaar op kamertemperatuur.

Mascarpone mousse

Meng het water (1) met het gelatinepoeder en laat wellen. Schraap de zaadjes uit het vanillestokje en meng dit met het eigeel. Klop het eigeel luchtig en kook ondertussen de honing met het water (2) tot 121 °C. Giet straalsgewijs de honing op het eigeel en klop ondertussen verder luchtig op. Smelt de gelatinemassa en voeg toe aan de eieren. Laat al kloppend afkoelen tot kamertemperatuur. Meng er de opgeklopte Debic Room Plus Mascarpone onder en breng over in een spuitzak.

Passito-gel

Meng het water met het gelatinepoeder en laat wellen. Wacht tot de gelatine het water volledig heeft opgenomen en verwarm de gelatinemassa. Los er de honing in op. Voeg de Passito toe en laat afkoelen tot kamertemperatuur.

Gekaramelliseerde vijgen

Meng het water met het gelatinepoeder en laat wellen. Karamelliseer de honing en voeg de vijgen toe. Blus met de balsamicoazijn en laat volledig verdampen. Haal van het vuur en meng er de gelatinemassa onder.

OPBOUW & AFWERKING

Steek met behulp van een uitsteekvorm de gewenste vorm uit de biscuit, of snijd de biscuit in de gewenste grootte. Week de biscuit in de honingsiroop. Schik er de mascarpone mousse op en lepel er vervolgens de gekaramelliseerde vijgen over. Lepel er vervolgens nog wat mascarpone mousse op. Plaats gedurende 30 minuten in de koeling. Snijd de vijgen in plakjes en schik ze op de mousse. Werk af met een laagje Passito-gel en bewaar in de koeling. Decoreer met bladgoud.



Mascarpones-ijis

met frambozenvariegato

Een creatie van Arco Kruik

INGREDIËNTEN

Mascarpones-ijis

4805 g volle melk
 3000 g **Debic Room Plus Mascarpone**
 200 g invertsuikerstroop
 500 g mager melkpoeder
 1150 g sacharose
 300 g dextrose
 45 g stabilisator / bindmiddel (max. 0,5)

Frambozenvariegato

210 g frambozen
 240 g sacharose
 112 g glucose DE40
 7 g pectine
 30 g citroensap

BEREIDING

Mascarpones-ijis

Verwarm de volle melk, de Debic Room Plus Mascarpone en de invertsuiker tot 40 °C. Meng het melkpoeder, de sacharose, de dextrose en de stabilisator met elkaar en voeg toe aan de warme mix. Pasteuriseer op 85 °C en koel terug. Laat de mix rijpen gedurende minstens 4 uur. Breng over in de ijsmachine en turbineer tot ijs.

Frambozenvariegato

Verwarm de frambozen 40 °C. Voeg de sacharose, de glucose en de pectine toe en verhit tot 85 °C. Voeg het citroensap toe en laat afkoelen. Breng over in een afsluitbaar bakje of knijpflesje.

OPBOUW & AFWERKING

Decoreer met de frambozenvariegato. Zet in de vitrine of shockvriezer en bewaar.



Piña Colada

een dessertcocktail met ananas, kokosnoot en mascarpone

Een creatie van André van Dongen



INGREDIËNTEN VOOR 10 PERSONEN

Luchtige kokosroom

800 ml **Debic Room Plus Mascarpone**
 100 ml kokoslikeur
 100 ml suikerwater 1:1
 1 limoen, de zeste

Gemarineerde ananas

½ ananas
 1 kaneelstokje
 3 kruidnagels
 10 kardemompeulen
 200 g suiker
 200 ml bruine rum
 200 ml water
 1 limoengras

Krokante kokosnoot

1 kokosnoot

Garnituur

10 quenelles vanilleroomijs
 10 paarse viooltjes

BEREIDING

Luchtige kokosroom

Meng alle ingrediënten in een maatbeker. Giet in een sifonfles van 1 L. Belucht met 2 gaspatronen en bewaar in de koeling. Schud kort alvorens te gebruiken.

Gemarineerde ananas

Schil de ananas en verwijder de harde kern. Snijd 10 gelijke balkjes uit de ananas en snijd de rest in een brunoise. Maal de specerijen fijn en verwarm in een droge pan op 70 °C. Zet opzij. Karamelliseer de suiker en deglaceer met de rum en het water. Voeg de specerijen en het limoengras toe. Laat inkoken tot een karamel en passeer door een fijne zeef. Giet de karamel op de ananasbalkjes en vacumeer. Laat marinieren in de koeling gedurende 6 uur.

Krokante kokosnoot

Verwijder de harde schil van de kokosnoot en snijd de kokosnoot in fijne slierten op de mandoline. Droog de slierten in de droogmachine op 50 °C. Bewaar in een goed gesloten bak, samen met siliconen korrels.

OPBOUW & AFWERKING

Reduceer de marinade tot een karamel en meng er de brunoise van ananas onder. Schik dit onderaan in de lege kokosnoot. Dresseer er een quenelle vanilleroomijs op en spuit hier de luchtige kokosroom bovenop. Schik er het ananasbalkje op. Werk verder af met de viooltjes, een krokante kokosnootsliert en een ananasblad.



Duo Miel Framboise

Een creatie van Henri Desmoulins

INGREDIËNTEN VOOR 10 PORTIES

Bladerdeeg

450 g bloem
8 g zout
220 g water
335 g **Debic Croissant**

Namelaka van framboos

200 g frambozenpulp
12 g gelatinemassa
370 g witte chocolade
400 g **Debic Stand & Overrun**

Mascaroneroom met kastanjehoning

500 g **Debic Room Plus Mascarpone**
50 g kastanjehoning

BEREIDING

Bladerdeeg

Meng de bloem en het zout. Voeg geleidelijk het water toe en kneed in een kom met haak gedurende 5 minuten. Stort uit in een vierkante vorm en laat opstijven in de koeling gedurende 2 uur. Plaats de Debic Croissant in het midden van het vierkant en vouw de zijken van het deeg over de boter. Rol het deeg een eerste keer uit. Herhaal dit proces 4 keer en laat het deeg telkens minimaal 30 minuten rusten. Rol de volgende dag het deeg uit tot 2,5 mm dikte en bak vervolgens met een rooster erop. Snijd rechthoekige driehoeken uit met zijden van 13 cm en 6 cm.

Namelaka van framboos

Breng de frambozenpulp aan de kook en voeg de gelatinemassa toe. Giet over de witte chocolade en meng. Voeg de Debic Stand & Overrun toe en meng opnieuw. Bewaar in de koeling gedurende 24 uur.

Mascaroneroom met kastanjehoning

Mix alle ingrediënten en gebruik onmiddellijk.

Kader met frambozenmarmelade

Vul de kader met de frambozenmarmelade. Garneer met frambozenjam en sluit af met de overige frambozenmarmelade. Laat opstijven. Ontvorm en plaats in de koelkast om nadien de kader fluweelrood te spuiten.

OPBOUW & AFWERKING

Spuit de mascaroneroom en de namelaka op een stukje bladerdeeg. Plaats er een ander plakje bladerdeeg op en garneer opnieuw met de room en namelaka. Werk af met een laatste plak bladerdeeg. Plaats dit nu op de kader van frambozenmarmelade. Decoreer eventueel met extra toefjes slagroom en decoraties.



Pavlova

met framboos en munt

Een creatie van Anabelle Lucantonio

INGREDIËNTEN VOOR 2 STUKS (6 PERSONEN)

Krokante meringue

200 g eiwit
200 g basterdsuiker
150 g poedersuiker
50 g aardappelzetmeel

Frambozenconfit

436 g puree van rood fruit
72 g glucosestroop
45 g limoenpuree
90 g basterdsuiker
11 g pectine NH
35 g basterdsuiker

Muntcrèmeux

375 g **Debic Room 35%**
375 g volle melk
40 g muntblaadjes
220 g eigeel
100 g basterdsuiker
75 g gelatinemassa

Muntroom

muntblaadjes
500 g **Debic Room Plus Mascarpone**
15 g poedersuiker
1 vanillestokje

BEREIDING

Krokante meringue

Klop het eiwit stijf met een mixer. Meng voorzichtig de basterdsuiker, het poedersuiker en het aardappelzetmeel onder het opgeklopte eiwit. Spuit een meringuebodem op een bakplaat, met behulp van een Saint-Honoré-spuitmond. Bak op 90 °C in een geventileerde oven gedurende 90 minuten.

Frambozenconfit

Verwarm de vruchtenpuree in een pannetje, samen met de glucosestroop en limoenpuree. Voeg langzaam de basterdsuiker en het NH-pectinemengsel toe. Breng het geheel aan de kook en meng goed. Bewaar minstens 1 uur op kamertemperatuur voor gebruik.

Muntcrèmeux

Infuseer de Debic Room 35% met de melk en muntblaadjes gedurende 45 minuten. Breng het geheel aan de kook. Voeg het eigeel en de bastardsuiker toe en meng goed. Verwarm het mengsel tot 90 °C en voeg dan de gelatinemassa toe. Meng goed en bewaar minimaal 4 uur op kamertemperatuur.

Muntroom

Meng de muntblaadjes met een kleine portie van de Debic Room Plus Mascarpone. Klop in een aparte mengkom voorzichtig de rest van de Debic Room Plus Mascarpone, de poedersuiker en het vanillemerg los. Voeg de muntroom toe en klop verder op.

OPBOUW & AFWERKING

Spuit de muntcrèmeux op de meringuebodem. Plaats in het midden de frambozenconfit. Spuit met een Saint Honoré-spuitmondje de muntroom op de confit. Decoreer ten slotte met verse frambozen en muntblaadjes.



Vijgentaart

met vanillemascarpone

Een creatie van Henri Desmoulins

INGREDIËNTEN VOOR 1 STUK

Amandelfrangipane

200 g **Debic Cake Gold**
200 g poedersuiker
200 g amandelpoeder
5 eieren
80 g bloem

Pâte sablée

45 g amandelpoeder
130 g poedersuiker
400 g bloem
3 g zout
250 g **Debic Cake Gold**
1 ei

Vijgenmarmelade

250 g vijgen
110 g suiker
5 g pectine NH
10 g citroensap

Vanilleroom

500 g **Debic Room Plus Mascarpone**
40 g suiker
½ vanillestok

Afwerking

verse vijgen

BEREIDING

Amandelfrangipane

Meng de Debic Cake Gold met het amandelpoeder en de poedersuiker. Voeg de eieren één voor één toe. Voeg ten slotte de bloem toe en meng goed.

Pâte sablée

Meng alle droge ingrediënten. Voeg de Debic Cake Gold in stukjes toe en meng goed. Voeg op het einde het ei toe en meng nogmaals goed. Laat minimaal 2 uur rusten in de koeling.

Vijgenmarmelade

Kook de vijgen. Voeg de suiker en de pectine toe, meng en laat opnieuw koken. Voeg het citroensap toe en giet de massa uit in een schotel om af te koelen.

Vanilleroom

Klop de Debic Room Plus Mascarpone op, samen met de suiker en het vanillemerg.

OPBOUW & AFWERKING

Vul een taartkring (diameter 20 cm) met de pâte sablée. Vul de vorm met ½ cm frangipane en werk af met enkele vijgen. Bak de taartbodem op 160 °C gedurende 35 minuten. Laat afkoelen en vul de taartbodem met de vijgenmarmelade. Decoreer met verse vijgen en toefjes mascarpone-rooms.

Namelaka

Een creatie van Willem Verlooy

INGREDIËNTEN

Hazelnootstreusel

150 g **Debic Cake Gold**
100 g rietsuiker
150 g hazelnootpoeder
150 g bloem
4 g fleur de sel

Hazelnootmoelleux

80 g eiwit
80 g suiker
130 g eieren
50 g eigeel
180 g suiker
220 g hazelnootpoeder
50 g bloem
1 vanillestokje
110 g **Debic Cake Gold**

Karamelganache

680 g **Debic Prima Blanca**
45 g glucosesiroop
345 g suiker
125 g **Debic Crème**
445 g melkchocolade

Namelaka

1000 g melk
50 g glucosesiroop
150 g gelatinemassa
1750 g melkchocolade
2000 g **Debic Room Plus Mascarpone**

Spuitmassa van pure chocolade

200 g cacaoboter
150 g pure chocolade 72%

Afwerking

melkchocoladeschijf (∅ 15 cm)
geroosterde hazelnoten
goudschilfers



BEREIDING

Hazelnootstreusel

Meng alle ingrediënten met een spatel. Weeg 150 g af en stort uit in een metalen ring met een diameter van 16 cm. Bak op 160 °C gedurende 20 minuten.

Hazelnootmoelleux

Maak een meringue met het eiwit en de suiker. Meng nu het ei, het eigeel, de suiker, het hazelnootpoeder, de bloem en de vanille. Voeg de gesmolten Debic Cake Gold toe aan het geheel en nadien de meringue. Giet 200 g van deze massa op de hazelnootstreusel. Bak op 180 °C gedurende 25 minuten.

Karamelganache

Breng de Debic Prima Blanca aan de kook, samen met de glucosesiroop. Maak een droge karamel met de suiker en voeg de Debic Crème toe. Giet de kokende room over het mengsel. Maak een emulsie met de chocolade. Mix en zet in de koeling.

Namelaka

Verwarm de melk tot 90 °C, samen met de glucosesiroop. Giet over de gelatinemassa en de melkchocolade. Emulgeer met behulp van een handmixer. Voeg ondertussen de Debic Room Plus Mascarpone toe. Bewaar in de koeling gedurende één nacht. Klop op voor gebruik.

Spuitmassa van pure chocolade

Verwarm alle ingrediënten tot 40 °C. Verwarm het spuitpistool voor.

OPBOUW & AFWERKING

Strijk de karamelganache uit over de hazelnoottaart en plaats er de melkchocoladeschijf op. Werk de taart af met de namelaka en spuitmassa, volgens het voorbeeld op de foto. Decoreer ten slotte met hazelnoten en goudschilfers.



DEBIC ROOM PLUS MASCARPONE

EXTRA ROMIG, EXTRA MAKKELIJK



Zacht mondgevoel
met frizzure toets



Stevige stand die tot
23% beter is t.o.v.
Debic Room 40%



Bespaar tot
4 minuten mengtijd
per liter



Tot wel 55%
minder afval*



Altijd de perfecte
verhouding tussen
room en mascarpone
(60/40)



Perfect voor zoete
en hartige creaties

Altijd in goede handen met Debic Room Plus Mascarpone

Deze gebruiksklare mix van room en mascarpone zorgt niet alleen voor extra smaak in al uw roomcreaties, u bespaart er ook tijd en geld mee!

* Berekend op basis van 80 liter mascarpone-room. Bij handmatig mengen (in verhouding 60/40) resulteert dit in 176 verpakkingen (48 flessen room 40% en 128 potjes mascarpone van 250 g). Met Debic Room Plus Mascarpone zijn er slechts 80 verpakkingen nodig.

Meer informatie over onze roomspecialiteiten?

www.debic.com  Debic.Belgie  Debic_be

Debic. Gemaakt voor professionele handen.