



.....
**Les Spécialités de
Pâtisserie Debic,
votre petit extra**

Techniques de dressage pour crème et glaçages

CONTENU

COMMENT FOUETTER LA CRÈME PARFAITE 5

TECHNIQUES DE DRESSAGE

Swirl	6
Rose	8
Stars	10
Waves	12
Saint-Honoré	15
Shell	16
Quenelle	18
Cloud	20
Snow ball	21
Dip	23
Star dip	23
Spiral	25

GLAÇAGES

Glaçage blanc	11
Glaçage gourmand	13
Glaçage brun	17
Glaçage orange	24
Glaçage noir	24
Glaçage rose	25

LES SPÉCIALITÉS DE PÂTISSERIE DEBIC

Debic Prima Blanca	27
Debic Tenue & Foisonnement	28
Debic Duo	29
Debic Végétop	30



*Avec les Spécialités de
Pâtisserie Debic, vous
avez tout en main pour
réussir les créations les
plus savoureuses et les
plus belles.*



Chère chef, Cher chef

Vous séduisez à chaque fois vos clients par la saveur de vos créations. Mais l'œil veut aussi être flatté et vous consacrez donc une grande partie de votre temps de travail à une belle présentation et une belle finition. La crème est pour cela indispensable. Essentielle pour masquer, fourrer et décorer, mais aussi comme ingrédient de vos créations.

Vous avez donc besoin de la meilleure qualité qui soit. Des crèmes qui vous garantissent à chaque fois un résultat final parfait. Pleines de goût, d'une belle couleur blanche et avec une tenue parfaite. Car vous voulez naturellement que votre travail de décoration garde sa belle apparence. Avec les Spécialités de Pâtisserie Debic, vous avez tout en main pour réussir les créations les plus savoureuses et les plus belles.

Vous aimeriez aussi un peu d'inspiration en plus ? Nous vous l'offrons dans cette brochure. Des créations raffinées et goûteuses, qui sont superbement finies et avec lesquelles vous aurez aussi les différentes techniques de dressage parfaitement dans les doigts ! Votre art de la finition deviendra ainsi votre petit extra !

Sofie Vanderhasselt
Conseillère Culinaire Debic



COMMENT FOUETTER LA CRÈME PARFAITE

PRÉPARATION DE BASE

1. Remplissez la cuve du batteur-mélangeur de crème à fouetter.
2. Battez la crème à vitesse moyenne et augmentez la vitesse à la fin.
3. Battez la crème jusqu'à la consistance souhaitée.
4. Travaillez.

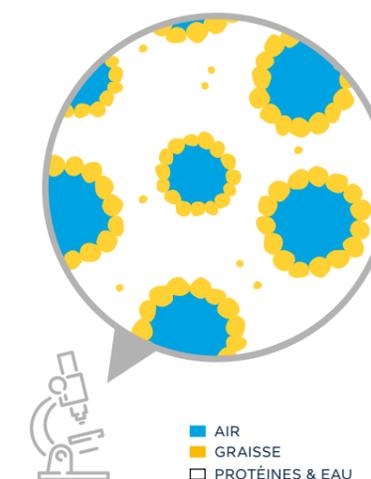
CONSEILS POUR LE FOUETTAGE

- Veillez à ce que toutes les pièces du batteur-mélangeur soient propres et bien froides avant d'y mettre la crème à fouetter.
- Battez la crème à vitesse moyenne et augmentez la vitesse un peu à la fin. Vous obtenez ainsi le meilleur résultat.
- Adaptez la quantité de crème à fouetter à la dimension de la cuve.
- Remuez la crème après le fouettage afin que la partie de crème moins ferme du fond de la cuve soit bien répartie.
- Fouettez de préférence la crème dans un local froid afin de ne pas faire pénétrer de l'air ambiant chaud dans la crème en la battant.
- Le type de fouet a une influence sur la longueur de temps dont vous avez besoin pour fouetter la crème. Un fouet avec plus de fils aère plus rapidement la crème, ce qui a aussi une influence sur la tenue. Veillez donc à ce que le fouet soit bien complet.

CARACTÉRISTIQUES DU FOUETTAGE

Voyez le schéma au microscope : un réseau de graisse homogène se constitue autour des bulles d'air lentement insufflées dans la crème par le fouettage.

- Un réseau parfaitement réparti de petites boules de graisses remplies de petites bulles d'air, avec entre elles la masse d'eau et de protéines.
- Les petites bulles d'air montrent que le foisonnement est plus bas qu'avec d'autres méthodes, ce qui conduit à un foisonnement moyen de 160% (1 litre de crème à fouetter devient 2,6 litres de crème fouettée).
- Cette méthode assure un réseau de graisse parfait. Cela rend la crème fouettée beaucoup plus ferme, ce qui donne des rosettes plus nettes et qui tiennent longtemps.



Debic a jusqu'à 20% de foisonnement en plus que d'autres marques*

*Lors de l'utilisation d'un batteur-mélangeur.



SWIRL

TECHNIQUE DE DRESSAGE :

Swirl

DOUILLE :

Plate

MARCHE À SUIVRE :

Placez la tartelette bien au centre du plateau d'un tourne-disque.

Maintenez fermement la poche à douille et faites un mouvement lent pendant que la tartelette tourne à la vitesse intermédiaire. Travaillez de l'intérieur vers l'extérieur. Maintenez une pression constante sur la poche afin que la crème soit uniformément répartie.



Lemon Love

Une création de Willem Verlooy

PRÉPARATION

Pâte sablée aux amandes

Tournez le Debic Croissant Gold en pommade avec le sel et le sucre glace dans le robot de cuisine. Ajoutez les œufs entiers puis ajoutez tous les autres ingrédients au mélange. Laissez reposer 1 nuit au réfrigérateur. Abaissez la pâte à 2 mm. Découpez-y des cercles de 10 cm et faites-les cuire dans des cercles en inox de 8 cm de diamètre à 210°C pendant 8 minutes.

Biscuit aux amandes

Mélangez les amandes en poudre avec le sucre (1), les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Battez les blancs d'œufs en neige avec le sucre (2). Ajoutez les blancs d'œufs battus au premier mélange. Mélangez-y la farine en dernier lieu. Répartissez la pâte dans un moule de cuisson. Faites cuire à 210°C pendant 7 minutes. Découpez des cercles de 7 cm.

Crèmeux au citron

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer tous les ingrédients, à l'exception du Debic Cake Gold, jusqu'à 83°C. Faites fondre les feuilles de gélatine trempées dans le mélange et laissez refroidir. Mixez le Debic Cake Gold dans la pâte dès qu'elle est à température ambiante.

Crème sucrée

Fouettez la Debic Tenue & Foisonnement en chantilly avec le sucre. Mettez-la dans une poche pourvue d'une douille en forme de goutte.

MONTAGE & FINITION

Garnissez la tartelette en pâte sablée avec le biscuit aux amandes et le crèmeux au citron. Dressez la crème sucrée en spirale au-dessus du crèmeux au citron.

INGRÉDIENTS POUR 28 PIÈCES

Pâte sablée aux amandes

220 g de Debic Croissant Gold
4 g de sel
140 g de sucre glace
70 g d'œufs entiers
50 g d'amandes en poudre
2 g de vanille en poudre
380 g de farine

Biscuit aux amandes

48 g d'amandes en poudre
48 g de sucre (1)
48 g d'œufs entiers
15 g de jaunes d'œufs
60 g de blancs d'œufs
37 g de sucre (2)
37 g de farine

Crèmeux au citron

6 g de feuilles de gélatine
280 g de purée de citron
280 g de sucre
280 g de jaunes d'œufs
280 g de Debic Cake Gold

Crème sucrée

800 g de Debic Tenue & Foisonnement
80 g de sucre





ROSE

TECHNIQUE DE DRESSAGE :

Rose

DOUILLE :

Plate

MARCHE À SUIVRE :

Construisez les pétales de la rose en dressant des bandes droites qui s'enroulent les unes par-dessus les autres. Travaillez de l'intérieur vers l'extérieur. Commencez par une bande centrale très refermée pour un maximum de stabilité.



White Rose

Une création de Willem Verlooy

PRÉPARATION

Gelée framboise-litchi

Faites chauffer les purées de fruits avec le sucre inverti. Laissez cuire pendant 2 minutes. Mixez la pectine avec le sucre et mélangez-les ensuite dans les purées de fruits. Laissez cuire encore au moins 2 minutes. Ajoutez l'eau de rose. Coupez les litchis en tranches. Enfoncez quelques lamelles de litchis dans un moule demi-boule (Ø 2 cm) et nappez de gelée. Placez au surgélateur.

Crèmeux aux framboises

Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer la purée de framboises, les œufs entiers, les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à 83°C. Faites fondre les feuilles de gélatine trempées dans le mélange et laissez refroidir jusqu'à 38°C. Ajoutez le Debic Cake Gold dans la pâte dès qu'elle est à température ambiante. Versez dans de moules demi-boules (Ø 2 cm) et placez au surgélateur.

Crème sucrée

Fouettez la Debic Prima Bianca en chantilly avec le sucre. Mettez-la dans une poche pourvue d'une douille plate.

Biscuit aux amandes

Mélangez les amandes en poudre avec le sucre (1), les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Battez les blancs d'œufs en neige avec le sucre (2) et introduisez-les à la spatule dans le premier mélange. Ajoutez-y la farine. Répartissez la pâte sur une plaque de cuisson. Faites cuire à 210°C pendant 7 minutes. Découpez des cercles de 3 cm.

Meringue

Portez l'eau et le sucre à une température de 121°C. Versez le sirop de sucre dans le robot de cuisine et ajoutez-y les blancs d'œufs. Battez à vitesse moyenne. Dressez la meringue sur le fond des moules demi-boules en silicone. Faites sécher la meringue au four à 75°C pendant 10 heures. Nappez l'intérieur des coques en meringue avec du chocolat blanc.

Chocolat blanc à pulvériser

Faites chauffer tous les ingrédients jusqu'à 35°C et versez dans un pistolet à pulvériser préchauffé.

MONTAGE & FINITION

Remplissez les coques en meringue de gelée framboise-litchi. Remplissez les moules demi-boules en silicone (Ø 3 cm) avec le crèmeux. Fermez avec un cercle de biscuit aux amandes et surgelez. Piquez le crèmeux surgelés et le biscuit aux amandes sur un cure-dents. Dressez la crème sucrée en arcs de cercle sur le crèmeux pour faire naître l'effet d'une rose. Vaporisez le tout avec le chocolat blanc à pulvériser.

INGRÉDIENTS POUR 35 PIÈCES

Gelée framboise-litchi

225 g de purée de framboise
225 g de purée de litchi
75 g de purée de citron vert
50 g de sucre inverti
15 g pectine NH
75 g de sucre
50 g d'eau de rose
100 g de litchis au sirop

Crèmeux aux framboises

3,5 g de feuilles de gélatine
230 g de purée de framboises
92 g d'œufs entiers
70 g de jaunes d'œufs
70 g de sucre
92 g de Debic Cake Gold

Crème sucrée

900 g de Debic Prima Bianca
90 g de sucre

Biscuit aux amandes

47 g d'amandes en poudre
47 g de sucre (1)
47 g d'œufs entiers
14 g de jaunes d'œufs
58 g de blancs d'œufs
36 g de sucre (2)
36 g de farine

Meringue

138 g d'eau
336 g de sucre
230 g de blancs d'œufs
chocolat blanc

Chocolat blanc à pulvériser

200 g de beurre de cacao
20 g de chocolat blanc
QS White Power Flower (IBC)

ASTUCE DU CHEF

Comme le crèmeux ramollit très vite, n'en sortez pas plus de 5 à la fois du surgélateur.



STARS

TECHNIQUE DE DRESSAGE :

Stars

DOUILLE :

Étoile fermée

MARCHE À SUIVRE :

Tenez la poche à douille à la verticale au-dessus de la tartelette et dressez des rosettes de différentes grandeurs.



Bounty

Une création de Willem Verlooy

PRÉPARATION

Mousse au coco

Mélangez la gélatine en poudre dans l'eau et laissez un peu gonfler. Faites chauffer la moitié de la purée et faites-y fondre la masse gélatineuse. Ajoutez ce mélange au chocolat fondu. Mixez le tout au mixeur plongeant pour obtenir une belle émulsion. Introduisez-y à la spatule la Debic Duo fouettée ainsi que le reste de purée de coco. Placez la mousse dans une poche à douille et remplissez-en les moules de boules en silicone (Ø 3 cm). Surgelez.

Pâte sablée au coco

Pétrissez le Debic Croissant Gold avec le sel et le sucre glace dans le robot de cuisine. Ajoutez-y les œufs entiers et la purée de coco. Mélangez-y ensuite les ingrédients restants. Laissez reposer pendant 1 nuit au réfrigérateur. Abaissez la pâte à 2 mm. Découpez-y des cercles de 12 cm et faites-les cuire à 220°C pendant 7 minutes.

Biscuit aux amandes

Mélangez la poudre d'amandes, le sucre, les œufs entiers et les jaunes d'œufs. Battez les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Ajoutez les blancs d'œufs battus au mélange aux amandes. Incorporez-y la farine. Répartissez la pâte sur une plaque de cuisson. Faites-la cuire à 210°C pendant 7 minutes. Découpez-y des cercles de 7 cm de diamètre.

Ganache au caramel

Caramélisez le sucre. Faites fondre entre-temps le Debic Cake Gold. Portez simultanément la Debic Prima Blanca à ébullition avec le sirop de glucose. Dès que le caramel est assez coloré, ajoutez-y le beurre liquide. Ajoutez ensuite progressivement la crème bouillante. Versez ce mélange sur le chocolat. Mixez et réservez au réfrigérateur.

Glaçage blanc

Délayez la gélatine en poudre dans l'eau (1) et laissez un peu gonfler. Portez l'eau (2) à ébullition avec le sucre et le glucose. Ajoutez-y la masse gélatineuse et la Debic Végétop. Versez ce mélange sur le chocolat. Mélangez-y le colorant. Mixez au mixeur plongeant et laissez refroidir. Laissez reposer au moins 1 jour au réfrigérateur. Utilisez le glaçage à 35°C.

Crème sucrée

Fouettez la Debic Tenue & Foisonnement en chantilly avec le sucre. Mettez-la dans une poche pourvue d'une douille cannelée fine.

MONTAGE & FINITION

Placez un cercle de biscuit aux amandes dans la tartelette. Glaçez les petites boules de mousse de coco avec le glaçage blanc et placez-les dans la tartelette. Terminez avec la chantilly sucrée et la ganache au caramel.

INGRÉDIENTS POUR 25 PIÈCES

Mousse au coco

4 g de gélatine en poudre
25 g d'eau
147 g de purée de coco
15 g de chocolat blanc
74 g de Debic Duo

Pâte sablée au coco

220 g de Debic Croissant Gold
4 g de sel
140 g de sucre glace
70 g d'œufs entiers
30 g de purée de coco
50 g d'amandes en poudre
2 g de vanille en poudre
380 g de farine

Biscuit aux amandes

44 g d'amandes en poudre
44 g de sucre
44 g d'œufs entiers
13 g de jaunes d'œufs
54 g de blancs d'œufs
33 g de sucre
33 g de farine

Ganache au caramel

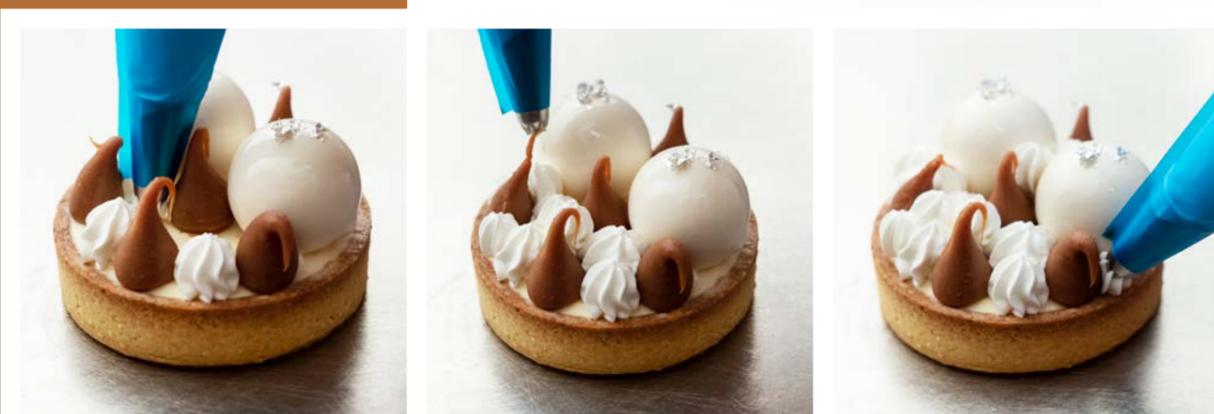
70 g de sucre
25 g de Debic Cake Gold
136 g de Debic Prima Blanca
9 g sirop de glucose
91 g de chocolat au lait

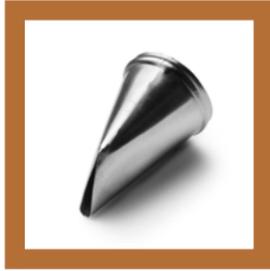
Glaçage blanc

20 g de gélatine en poudre
100 g d'eau (1)
150 g d'eau (2)
300 g de sucre
300 g de glucose
200 g de Debic Végétop
300 g de chocolat blanc
QS White Power Flower (IBC)

Crème sucrée

400 g de Debic Tenue & Foisonnement
40 g de sucre





WAVES

TECHNIQUE DE DRESSAGE :

Waves

DOUILLE :

Plate

MARCHE À SUIVRE :

Dressez des vagues d'un mouvement fluide.



Piemonte

Une création de Willem Verlooy

PRÉPARATION

Dacquoise aux noisettes du Piémont

Préparez une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre. Mélangez le sucre glace avec le broyage de noisettes. Introduisez la meringue à la spatule dans le broyage. Ajoutez les noisettes finement hachées. Faites cuire à 170°C pendant 30 minutes.



Croquant au praliné

Faites fondre le chocolat au lait et le praliné. Ajoutez la feuilletine et le Debic Cake Gold fondu. Mélangez brièvement.

Ganache au caramel

Portez la Debic Prima Blanca à ébullition avec le glucose. Préparez un caramel à sec avec le sucre. Ajoutez-y le Debic Beurre de Laiterie Constant. Versez ensuite le mélange de crème bouillant sur le caramel. Ajoutez le chocolat et faites une belle émulsion à l'aide d'un mixeur plongeant. Faites refroidir au réfrigérateur.

Mousse au chocolat au lait et caramel à la fleur de sel

Portez la Debic Tenue & Foisonnement (1) à ébullition. Préparez un caramel à sec avec le sucre. Versez la crème bouillante sur le caramel. Versez ensuite ce mélange sur les jaunes d'œufs et faites chauffer jusqu'à 83°C. Ajoutez la fleur de sel et faites une émulsion avec les chocolats. Laissez refroidir jusqu'à 38°C. En dernier lieu, introduisez-y à la spatule la Debic Tenue & Foisonnement (2) à moitié battue.

Glaçage gourmand

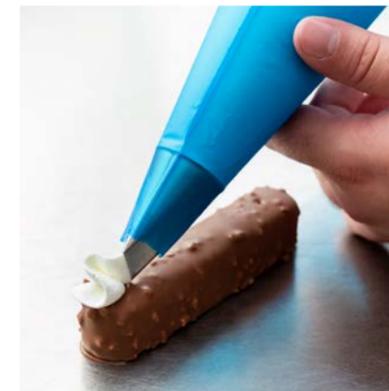
Faites fondre le chocolat. Ajoutez-y l'huile d'arachide et mélangez-y les brisures de noisettes. Utilisez le glaçage à une température de 35°C.

Crème sucrée

Fouettez la Debic Prima Blanca en chantilly avec le sucre. Mettez-la dans une poche pourvue d'une douille plate.

MONTAGE

Déposez le croquant au praliné sur la dacquoise aux noisettes. Découpez en rectangles de 8 x 2 cm. Appliquez une couche de ganache au caramel sur le rectangle. Surgelez. Remplissez un moule en silicone de mousse au chocolat au lait et enfoncez-y doucement l'intérieur. Surgelez. Faites chauffer le glaçage. Plongez le petit gâteau surgelé dans le glaçage et égalisez le fond. Dressez la crème sucrée fouettée sur le petit gâteau.



INGRÉDIENTS POUR 40 PIÈCES

Dacquoise aux noisettes du Piémont

230 g de blancs d'œufs
75 g de sucre
230 g de sucre glace
210 g de broyage de noisettes
100 g de noisettes du Piémont

Croquant au praliné

300 g de chocolat au lait
800 g de praliné 50% noisettes
550 g de Pailleté Feuilletine
75 g de Debic Cake Gold

Ganache au caramel

340 g de Debic Prima Blanca
23 g de glucose
173 g de sucre
63 g de Debic Beurre de Laiterie Constant
223 g de chocolat au lait

Mousse au chocolat au lait et caramel à la fleur de sel

360 g de Debic Tenue & Foisonnement (1)
90 g de sucre
70 g de jaunes d'œufs
336 g de chocolat au lait
120 g de chocolat noir
9 g de fleur de sel
587 g de Debic Tenue & Foisonnement (2)

Glaçage gourmand

1000 g de chocolat au lait
200 g huile d'arachide
Noisettes finement hachées

Crème sucrée

800 g de Debic Prima Blanca
80 g de sucre



WAVES

TECHNIQUE DE DRESSAGE :

Waves

DOUILLE :

Plate

MARCHE À SUIVRE :

Dressez des vagues d'un mouvement fluide.

INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

Pâte feuilletée

1,750 kg de farine
36 g de sel
550 g de **Debic Beurre de Laiterie Constant**
750 g d'eau froide
10 g de vinaigre
1 kg de **Debic Top Tourage Gold**

Crème pâtissière à la vanille

192 g de jaunes d'œufs
213 g de sucre
84 g de fécule de maïs
1,071 kg de lait
1 gousse de vanille

Finition

1 kg de **Debic Duo**
80 g de sucre
10 macarons



Thousand Miles

PRÉPARATION

Pâte feuilletée

Préparez une détrempe avec tous les ingrédients à l'exception du **Debic Top Tourage Gold**. Faites-en un beau rectangle et placez cette pâte, recouverte d'un film fraîcheur, dans le réfrigérateur. Le jour suivant, abaissez cette pâte suffisamment grande. Placez le **Debic Top Tourage Gold** au centre et rabattez bien la pâte par-dessus. Abaissez l'ensemble en un beau rectangle et donnez 1 tour de 3. Laissez de nouveau reposer la pâte, couverte d'un film, pendant 1 heure au réfrigérateur. Répétez ensuite l'étape précédente avec 1 tour de 3. Laissez ensuite reposer la pâte tournée une nuit entière au réfrigérateur. Donnez à la pâte 2 tours de 3, avec une 1 heure d'intervalle entre les tours. Laissez ensuite reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur. Abaissez la pâte à 4 mm, piquez-la et réservez-la au réfrigérateur. Découpez la pâte en bandes de 40 x 10 cm. Faites cuire à 180°C pendant 35 minutes.

Crème pâtissière à la vanille

Délayez les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre et la fécule de maïs. Portez le lait à ébullition avec l'autre moitié du sucre et la gousse de vanille égrainée. Versez le liquide sur le mélange aux œufs tout en tournant. Remettez le tout dans une casserole et faites chauffer jusqu'à ce qu'une belle liaison apparaisse. Laissez cuire brièvement. Versez ensuite dans une plaque aseptisée. Couvrez immédiatement de film plastique et placez au réfrigérateur.

MONTAGE & FINITION

Fouettez la **Debic Duo** en chantilly très ferme avec le sucre. Mettez-la dans une poche pourvue d'une douille **Saint-Honoré**. Placez une bande de pâte feuilletée cuite sur sa face lisse. Dressez des bandes de crème pâtissière sur toute la longueur. Placez une deuxième bande de pâte feuilletée par-dessus et répétez les étapes précédentes. Au total, il doit y avoir trois couches de crème pâtissière entre quatre couches de pâte feuilletée. Placez l'ensemble sur le flanc sur un fond. Répartissez la **Debic Duo** fouettée sur toute la longueur dans un mouvement en spirale de gauche à droite. Terminez avec un macaron ou une décoration au choix.



SAINT-HONORÉ

TECHNIQUE DE DRESSAGE :

Saint-Honoré

DOUILLE :

Saint-Honoré

MARCHE À SUIVRE :

Dressez des bandes légèrement incurvées les unes à côté des autres, de l'extérieur vers le centre du gâteau. Pressez bien au début de chaque bande et diminuez la pression en direction du centre. Placez un petit chou au milieu pour couvrir le raccord des bandes dressées.





SHELL

TECHNIQUE DE DRESSAGE :

Shell

DOUILLE :

Saint-Honoré n° 34

MARCHE À SUIVRE :

Dressez des coquilles de crème en diagonale le long du bord. Travaillez de l'intérieur vers l'extérieur.



Passion Caramel Entremet

PRÉPARATION

Fond de gâteau

Mélangez le Debic Beurre de Laiterie Constant avec les sucres, le sel et les œufs pour former un mélange lisse. Ajoutez-y la farine et la levure chimique. Faites refroidir la pâte, puis abaissez-la à 7 mm d'épaisseur. Découpez-y des cercles de 20 cm de diamètre et placez un autre cercle de 7 cm au milieu. Faites cuire à 200°C pendant 20 minutes.

Crème aux fruits de la passion

Délayez la gélatine en poudre dans l'eau froide. Faites chauffer la purée de fruits de la passion avec le sucre et mélangez-y les jaunes et les blancs d'œufs. Portez ce mélange à 80°C et faites-y fondre la masse gélatineuse. Coupez le beurre Debic Crème en dés et ajoutez-les à la crème quand elle arrive à 34°C. Remplissez-en des moules ronds et placez-les au surgélateur.

Mousse au caramel

Délayez la gélatine en poudre dans l'eau et laissez un peu gonfler. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre dans le robot de cuisine. Battez légèrement la Debic Tenue & Foisonnement jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'un yaourt. Faites fondre le chocolat et portez le lait à ébullition. Faites fondre la masse gélatineuse dans le lait et versez sur le chocolat. Faites un mélange bien lisse. Mélangez ensuite la ganache avec la Debic Tenue & Foisonnement en mousse lisse. Versez dans des moules à savarin (moules ronds avec trou central) de 16 cm de diamètre.

Glaçage brun

Délayez la gélatine en poudre dans l'eau (1) et laissez un peu gonfler. Portez l'eau (2) à ébullition avec le sucre et le glucose. Faites-y fondre la masse gélatineuse et ajoutez-y la Debic Végétop. Versez le mélange chaud sur le chocolat. Mixez et laissez reposer au minimum 24 heures au réfrigérateur. Utilisez le glaçage à une température de 35°C.

MONTAGE & FINITION

Répartissez la mousse au caramel dans un anneau et enfoncez-y l'intérieur surgelé à l'aide de 2 assiettes à dessert (une au-dessus et une en dessous de la crème aux fruits de la passion). Surgelez le gâteau jusqu'à ce qu'il soit entièrement durci. Nappez-le ensuite de glaçage brun et placez-le sur le fond de gâteau. Fouettez la Debic Tenue & Foisonnement avec le sucre et remplissez-en une poche pourvue d'une douille Saint-Honoré n° 34. Décorez le pourtour et terminez avec des framboises.

INGRÉDIENTS POUR 4 PIÈCES

Fond de gâteau

500 g de Debic Beurre de Laiterie Constant
250 g de sucre brun
250 g de sucre cristallisé
4 g de sel
50 g d'œufs
1,75 kg de farine
10 g de levure chimique

Crème aux fruits de la passion

10 g de gélatine en poudre
50 g d'eau
340 g de purée de fruits de la passion
425 g de sucre
225 g de jaunes d'œufs
174 g de blancs d'œufs
625 g de Debic Crème

Mousse au caramel

12 g de gélatine en poudre
60 g d'eau
400 g de jaunes d'œufs
160 g de sucre
1,2 kg de Debic Tenue & Foisonnement
480 g de chocolat au caramel
120 g de lait

Glaçage brun

20 g de gélatine en poudre
100 g d'eau (1)
150 g d'eau (2)
300 g de sucre
300 g de glucose
200 g de Debic Végétop
300 g de chocolat au lait

Finition

800 g de Debic Tenue & Foisonnement
50 g de sucre
framboises



QUENELLE

TECHNIQUE DE DRESSAGE :

Quenelle

INSTRUMENT :

Cuillère à bout pointu

MARCHE À SUIVRE :

Utilisez la cuillère tiède pour faire les plus belles quenelles à tous les coups.



Crostata moderne

PRÉPARATION

Pâte sablée au chocolat

Incorporez le Debic Cake Gold dans la farine. Ajoutez le sucre, le cacao en poudre et finalement les jaunes d'œufs. Mélangez bien. Recouvrez la pâte sablée d'un film plastique et laissez reposer au réfrigérateur.

Dacquoise à la noix de coco

Battez les blancs d'œufs avec le sucre. Incorporez-y prudemment à la spatule le coco râpé, le sucre glace et les amandes (d'abord mélangés ensemble). Faites cuire à 180°C avec la porte fermée, et légèrement ouverte à la fin.

Gelée de mangue

Délayez la gélatine en poudre dans de l'eau froide. Mélangez la purée de mangue avec le sucre et la masse gélatineuse.

Quenelles

Délayez la gélatine en poudre dans l'eau et laissez un peu gonfler. Faites chauffer 300 g de Debic Tenue & Foisonnement. Ajoutez les sucres, la masse gélatineuse et la gousse de vanille. Ajoutez le reste du Debic Tenue & Foisonnement. Versez dans des moules à quenelles et surgelez ou formez les quenelles à la minute avec une cuillère tiède.

Panna cotta à la mangue

Battez la Debic Panna Cotta pendant 2 minutes, à vitesse moyenne. Continuez tout en y versant en rayons la gelée de mangue chauffée à 30°C.

MONTAGE & FINITION

Faites cuire la pâte sablée au chocolat à 170°C pendant 35 minutes et versez-y une part de la gelée de mangue. Placez ensuite un disque de dacquoise à la noix de coco dessus et placez au surgélateur pendant 5 minutes. Versez la panna cotta à la mangue par-dessus et placez de nouveau au surgélateur pendant 10 minutes. Versez enfin le reste de gelée à la mangue et laissez prendre au surgélateur. Décorez de quenelles et terminez avec des décorations en chocolat.

INGRÉDIENTS POUR 1 GRAND CAKE

Pâte sablée au chocolat

120 g de Debic Cake Gold
180 g de farine superfine '00'
80 g de sucre glace
40 g de cacao en poudre
40 g de jaunes d'œufs

Dacquoise à la noix de coco

300 g de blancs d'œufs
100 g de sucre
200 g de coco râpé
100 g de sucre glace
50 g d'amandes en poudre

Gelée de mangue

12 g de gélatine en poudre
450 g de purée de mangue
90 g de sucre

Quenelles

18 g de gélatine en poudre
90 g d'eau
1 kg de Debic Tenue & Foisonnement
100 g de sucre
50 g de sucre inverti
½ gousse de vanille

Panna cotta à la mangue

350 g de Debic Panna Cotta
150 g de gelée de mangue

Finition

Décorations en chocolat





CLOUD

TECHNIQUE DE DRESSAGE:

Cloud

DOUILLE:

Ouverte

MARCHE À SUIVRE:

Dressez un cercle de petits monticules de crème tout autour du gâteau. Lissez l'extérieur.



SNOW BALL

TECHNIQUE DE DRESSAGE:

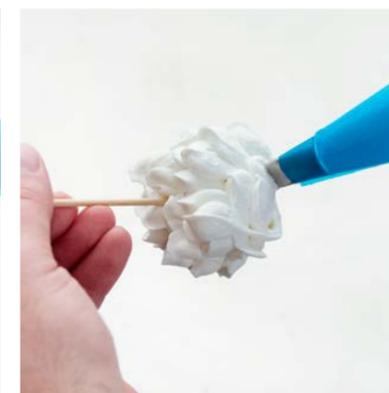
Snow ball

DOUILLE:

Plate

MARCHE À SUIVRE:

Prenez un intérieur surgelé et piquez-y un bâtonnet en bois. Recouvrez de crème en suivant votre inspiration. Créez votre propre style.





DIP

TECHNIQUE DE DRESSAGE:

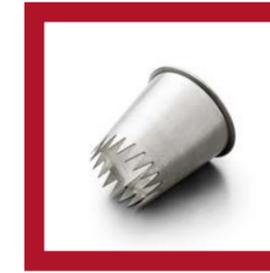
Dip

DOUILLE:

Ronde

MARCHE À SUIVRE:

Dressez un ou plusieurs petits monticules. Aplatissez légèrement le dessus, par exemple avec une cuillère parisienne, pour y créer une petite cuvette.



STAR DIP

TECHNIQUE DE DRESSAGE:

Star dip

DOUILLE:

Douille marguerite 20 mm

MARCHE À SUIVRE:

Dressez une ou plusieurs étoiles. Aplatissez légèrement le dessus, par exemple avec une cuillère parisienne, pour y créer une petite cuvette.



ASTUCE DU CHEF
En retirant la petite boule centrale de la douille marguerite, vous obtenez cette cannelure large.



Glaçage orange

INGRÉDIENTS

23 g de gélatine en poudre
 117 g d'eau (1)
 300 g de sucre
 300 g de glucose
 150 g d'eau (2)
 200 g de **Debic Végétop**
 300 g de chocolat au lait
 QS Jaune Power Flowers (IBC)
 QS Rouge Power Flowers (IBC)

PRÉPARATION

Délayez la gélatine en poudre dans l'eau (1) et laissez un peu gonfler. Portez l'eau (2) à ébullition avec le sucre et le glucose. Faites-y fondre la masse gélatineuse et ajoutez-y la **Debic Végétop**. Versez le mélange chaud sur le chocolat. Ajoutez les colorants. Mixez et laissez reposer au minimum 24 heures au réfrigérateur. Utilisez le glaçage à une température de 35°C.



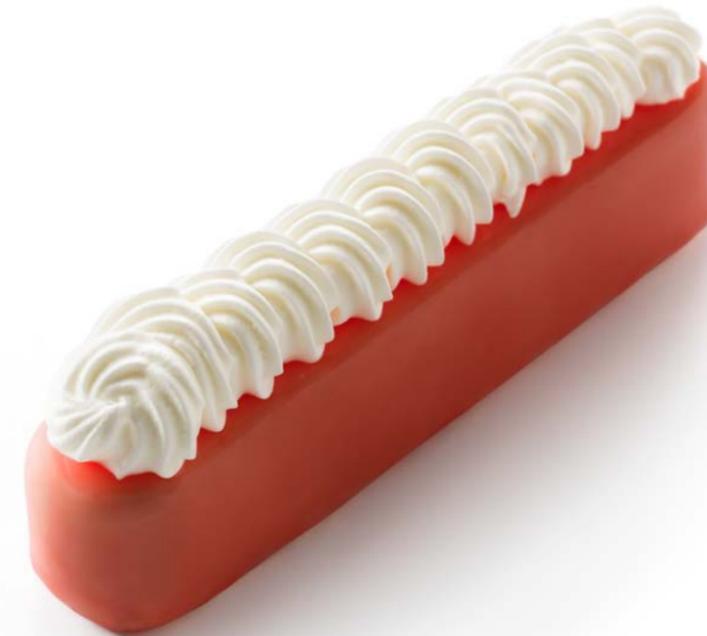
Glaçage noir

INGRÉDIENTS

20 g de gélatine en poudre
 100 g d'eau (1)
 300 g de gelée miroir neutre
 400 g de glucose
 300 g de sucre
 170 g d'eau (2)
 60 g de cacao en poudre
 100 g de gelée de couverture neutre
 300 g de chocolat noir (80%)
 200 g de **Debic Végétop**

PRÉPARATION

Délayez la gélatine en poudre dans l'eau (1) et laissez un peu gonfler. Faites chauffer la gelée miroir neutre avec l'eau (2), le sucre et le glucose. Ajoutez le cacao en poudre et portez le mélange à ébullition. Ajoutez la gelée de couverture neutre, le chocolat, la **Debic Végétop** et la masse gélatineuse au mélange. Mixez et laissez reposer au minimum 24 heures au réfrigérateur. Utilisez le glaçage à une température de 40°C.



Glaçage rose

PRÉPARATION

Délayez la gélatine en poudre dans l'eau (1) et laissez un peu gonfler. Portez l'eau (2) à ébullition avec le sucre et le glucose. Ajoutez la masse gélatineuse et la **Debic Végétop** au mélange. Mélangez-y le colorant. Mixez et laissez reposer au minimum 24 heures au réfrigérateur. Utilisez le glaçage à une température de 35°C.



SPIRALE

TECHNIQUE DE DRESSAGE :

Spirale

DOUILLE :

Étoile fermée

MARCHE À SUIVRE :

Dressez des petits monticules successifs sans relever la poche à douille. Travaillez vite et de l'arrière vers l'avant.

INGRÉDIENTS

20 g de gélatine en poudre
 100 g d'eau (1)
 150 g d'eau (2)
 300 g de sucre
 300 g de glucose
 200 g de **Debic Végétop**
 QS Rouge Power Flowers (IBC)

Les Spécialités de Pâtisserie Debic, des crèmes qui ont de la tenue !



Debic Prima Blanca

La top qualité exclusive pour le pâtissier !

Une authentique crème fraîche pour la pâtisserie, d'une blancheur de neige. Elle peut être travaillée dans toutes les applications pâtisseries et est particulièrement adaptée pour masquer et décorer.

- Tenue parfaite, même après 24 heures
- Couleur d'un blanc éclatant
- Idéale pour masquer et décorer
- Qualité constante et résultat final garanti



“Prima Blanca offre un volume et une légèreté qu'on ne trouve nulle part ailleurs !”

L.M. de Vezon

Emballage disponible :
6 x 2 L

PRIMA BLANCA VS. CRÈME 40%

	Debic Prima Blanca	Debic Crème 40%
Teneur en graisse	40%	40%
Goût	goût de crème plein traditionnel	goût de crème plein
Couleur	couleur de crème extra blanche	couleur de crème naturelle
Volume de foisonnement	PPPP	PP
Fermeté	PPPP	PPPP
Tenue	PPPP	PPPP
Masquer	PPPP	PPP
Mousse	PP	PP
Décorer	PPPP	PPP



Debic Tenue & Foisonnement

La crème de l'avenir !

Debic Tenue & Foisonnement offre une combinaison unique de fermeté et de légèreté. Cette crème a en plus une teneur en graisse limitée et un rendement particulièrement élevé. Qu'il s'agisse d'incorporation ou de décoration, Debic Tenue & Foisonnement est la crème idéale pour le pâtissier d'aujourd'hui, et de demain.

- Haut rendement, en moyenne 160% de foisonnement
- Résultat ferme, même après 24 heures
- Parfaite tant pour fourrer et garnir que pour décorer
- Modelée selon la haute pâtisserie française
- Qualité constante et résultat final garanti

*Une combinaison unique
de fermeté et de légèreté.*



Emballage disponible :
3 x 5 L

Debic Duo

Un mix spécial de crème et de graisses végétales soigneusement sélectionnées

Debic Duo réunit le goût de la crème avec les avantages d'une alternative à la crème. Couleur d'un blanc frais et volume de foisonnement supérieur à celui d'une crème classique. Idéale pour les mousses, bavarois, garnitures...

- Goût de crème agréable et léger
- Tenue exceptionnelle
- Economique

*Idéale pour la préparation de
mousses et bavarois.*



Emballage disponible :
6 x 2 L

TENUE & FOISONNEMENT VS. CRÈME 35%

	Debic Tenue & Foisonnement	Debic Crème 35%
Teneur en graisse	35%	35%
Goût	goût de crème	goût de crème frais
Couleur	couleur de crème blanche	couleur blanche et fraîche
Volume de foisonnement	PPPP	PPP
Fermeté	PPPP	PPP
Tenue	PPP	PPP
Masquer	PPP	PPP
Mousse	PPP	PP
Décorer	PPPP	PPP



DEBIC DUO VS. DEBIC TENUE & FOISONNEMENT

	Debic Duo	Debic Tenue & Foisonnement
Teneur en graisse	34% (17% graisse de lait, 17% huiles végétales)	35%
Goût	goût de crème agréable et léger	goût de crème
Couleur	couleur de crème fraîche	couleur de crème blanche
Volume de foisonnement	PPPP	PPPP
Fermeté	PPP	PPPP
Tenue	PPP	PPP
Masquer	PPP	PPP
Mousse	PPP	PPP
Décorer	PPP	PPPP



Debic Végétop

Pour la pureté du goût de vos ingrédients

Un produit naturel et équilibré en alternative à la crème et qui convient pour toutes les applications froides et chaudes. Decbic Végétop n'a pas un goût crémeux envahissant et fait donc la part belle au goût des ingrédients que vous avez choisis. Donnant un excellent résultat au fouettage, elle est idéale pour des garnitures aériennes et des décorations parfaitement blanches. Grâce à sa haute stabilité, vous n'avez plus besoin de meringue italienne pour vos bavares.

- Volume de foisonnement supérieur
- Couleur blanche parfaite
- Excellente tenue

*Debic Végétop est idéale pour des
glaçages brillants!*



Emballage disponible :
6 x 1 L

LES SPÉCIALITÉS DE PÂTISSERIE DEBIC

	Debic Végétop	Debic Duo	Debic Prima Blanca	Debic Tenue & Foisonnement
Teneur en graisse	33% <small>(33% huiles végétales, 0,4% graisse de lait)</small>	34% <small>(17% graisse de lait, 17% graisse végétale)</small>	40%	35%
Goût	goût neutre	goût de crème agréable et léger	goût de crème plein traditionnel	goût de crème
Couleur	couleur blanche parfaite	couleur de crème fraîche	couleur de crème extra blanche	couleur de crème blanche
Volume de foisonnement	PPPPP	PPPPP	PPP	PPPP
Fermeté	PPPP	PPP	PPPP	PPPP
Tenue	PPP	PPP	PPPP	PPP
Masquer	PP	PPP	PPP	PPP
Mousse	PP	PPP	PP	PPP
Décorer	PP	PPP	PPPP	PPPP





Debic Info

Grote Baan 34 - 3560 Lummen
 Tél. : +32 13 310 502 - e-mail : info.be@debic.com

Debic est une marque de **FrieslandCampina**



Debic. Toujours plus loin, ensemble.