gastrotel

MARKT & PRODUKTE

Dessertideen von Profis für Profis

Eins der Rezepte aus dem neuen Dessertfolder: Schokoladenmousse mit Rote-Bete-Tofu und Zitrussahne / Foto: Debic

Die neue Dessertbroschüre ?Unendliche Möglichkeiten ? Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf mit den Desserts von Debic? begeistert mit vielen einfallsreichen Rezeptkreationen, diese haben die Culinary Advisors aus den letzten Jahren zusammengetragen.
Die Broschüre beinhaltet 45 Rezeptvorschläge ? deren Basis sind die flüssigen Debic Dessertbasen Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Parfait, Créme Brûlée, Créme Caramel und Tiramisù. Mit nur wenig Aufwand entstehen damit Kreationen, die individuell verfeinert werden können. Zudem eröffnen sie eine attraktive Gewinnspanne. Ein Symbol zeigt bei jedem Rezept, ob dieses eine hohe Marge bringt, besonders zeitsparend in der Zubereitung ist oder sich durch eine hohe Kreativität hervorhebt.
Die Dessertbroschüre steht auf der