

MARKT & PRODUKTE

## Kreative Desserts



Der neue Dessertfolder von Debic präsentiert außergewöhnliche Dessertideen / Foto: Debic

Um das individuelle Dessertangebot zu echten Highlights zu machen, beschreibt der Hersteller Debic drei entscheidende Elemente. Von der individuellen Zubereitung mit der eigenen Handschrift über den idealen Aufbau der Speisekarte als leistungsstarkes Verkaufstool bis hin zu spannenden Möglichkeiten der eindrucksvollen Inszenierung? es warten jede Menge frische Ideen und außergewöhnliche Rezepturen auf den geneigten Küchenprofi.

Ein Dessert trägt den Namen Casino Royal und spielt bei der Präsentation mit Bond Girls in Form von Gebäck und einer Kakaopulver-Silhouette, die mit einer Schablone auf den Teller aufgetragen wird. Sicherlich sorgt auch die Kreation Urban Jungle für bewundernde Blicke. Hier wird die Nachspeise in kleinen, Blumentöpfen serviert und mit echten Blättern geschmückt.

André van Dongen, Culinary Advisor bei Debic, lässt eine Karamellscheibe durch einen kleinen Schlag mit dem Löffel in Stücke zerspringen, um bei seiner Erdnuss- und Pastinaken-Crème-Brûlée eine besondere Optik zu erzielen.

Zudem werden Pâtisseries zu ungewöhnlichen Techniken wie das Frittieren von Basilikumblättern oder Eisschollen aus Baiser für ein authentisches Winterdessert angeregt. Alle süßen Nachspeisen schmecken dank der Dessertbasen wie hausgemacht und können je nach Gusto individuell verfeinert werden. Zudem sind sie alkohol-, säure-, gefrier- und taustabil.

Dessert-Highlights á la Debic

Das Geheimnis hinter den Dessert-Variationen sind die Dessertbasen Mousse au Chocolat, Panna Cotta, Parfait, Crème Brûlée und Tiramisu. Sie garantieren durch ihr einfaches Handling und ihre problemlose Zubereitung maximale Erleichterung in der Küche. In nur vier Arbeitsschritten lassen sie sich ? auch von ungeschultem Personal ? zubereiten. Sie eignen sich ideal für Buffets und größere Veranstaltungen, da sie sich gut vorbereiten lassen und dank ihrer Stabilität sowohl den Transport als auch die Wartezeit gut überstehen.&nbsp;