



# **BOTER VAN DEBIC**

Jouw garantie voor perfect gebak



# INHOUD

## DEBIC CRÈME BOTER 4 Voor het fijnste banketgebak

Basisrecepten crèmes	6
Hazelnootgebakje	8
Kasteelgebakje	9
Amarettocrèmegebakje	10
Cappuccinocrèmegebakje	11

## DEBIC CAKE GOLD 12 Voor klassieke botertoepassingen

<b>Basisbeslag voor biscuit</b>	14
<b>Caketaartjes</b>	
Koffie-karameltaartje	16
Aalbessentaartje	18
Lemon cheesecake	20
Peer-kaneeltaartje	22
<b>Feestelijke cakes</b>	
Champagnecake	24
Gembercake	26
Kaneelcake	28
Kers-chocoladecake	30



# BOTER VAN DEBIC

Jouw garantie voor perfect gebak

Beste chef,

Boter: als banketbakker gebruik je het elke dag. Niet alleen als ingrediënt voor gebak en brood, maar ook voor vullingen en crèmes, of als afwerking. Maar de ene boter is de andere niet, dat weet jij als professional maar al te goed. Een specifiek smeltpunt of een meer uitgesproken botersmaak: elke toepassing heeft zijn eigen uitdagingen, waardoor de boter die je gebruikt aan verschillende technische eisen moet voldoen.

Het perfecte product nodig voor een smeuïge botercrème? Dan is onze Debic Crème boter echt iets voor jou. Ga je aan de slag met een luchtige cake? Dan kan je vertrouwen op Debic Cake Gold. Bij Debic hebben we boters ontwikkeld voor elk type toepassing. Maar welke boter je ook kiest, ze hebben allemaal dezelfde consistente textuur, een optimale plasticiteit en die pure botersmaak waar je klanten zo gek op zijn. Ideaal voor je creaties én je omzet, want echte boter is populairder dan ooit!

***Bij Debic hebben we boters ontwikkeld voor elk type toepassing.***

In deze brochure ontdek je alle voordelen van ons boterassortiment. Je kan bovendien meteen aan de slag, want je krijgt er heel wat inspirerende recepten bij!

Geniet ervan!

Dré Eversteijn  
Adviseur Patisserie





# DEBIC CRÈME BOTER

## Voor het fijnste banketgebak

De boter met een extra laag smeltpunt (26 – 28 °C)! Doordat de botersmaak in Debic Crème boter sneller vrijkomt krijg je een rijkere botersensatie.

Ideaal dus voor de bereiding van botercrème, luchtige vullingen, beslagen of spuitdegen. Dankzij zijn optimale plasticiteit is Debic Crème boter bovendien makkelijk te mengen tot een homogene, gladde massa.



## VOORDELEN

- De heerlijke smaak en het aroma van verse boter.
- Een gegarandeerd smeltpunt van 26 – 28 °C, het hele jaar door.
- De perfecte opslageigenschappen.
- Laat zich snel tot een gladde crème vermengen, ook met andere ingrediënten zoals siroop, chocolade en alcohol.
- Verpakt in handige staven, met een aanduiding per 1/2 kilo op de verpakking.
- Uiterst geschikt voor botercrème, spuitkoekjes, crèmes, macaronvullingen en ganaches.
- Extra crèmige textuur dankzij het lagere smeltpunt



## Wist je dat ...

een zuivelproduct alleen de naam 'boter' mag dragen als het aan strenge eisen voldoet qua samenstelling en productieproces?

Echte boter – zoals Debic Crème boter en Debic Cake Gold – bestaat uit 82% melkvet, 16% vocht en 2% vetvrije, droge stof. Het productieproces moet volledig natuurlijk zijn. Bij Debic hebben we een geavanceerde productiefaciliteit, waar we met een minutieus fractioneringsproces werken. Daarbij wordt vloeibaar melkvet tragsgewijs afgekoeld en gekristalliseerd. Het resultaat? Betrouwbare boters met een optimale verwerkbaarheid en een smeltpunt dat het hele jaar door hetzelfde is.



- Smeltpunt: 26 - 28 °C
- Verwerkingstemperatuur: 18 - 20 °C



## TIPS

- Bewaar je Debic Crème boter altijd gekoeld, bij 4 – 6 °C.
- De optimale verwerkingstemperatuur voor het draaien van een crème is 18 – 20 °C. Voor zanddeeg ligt het tussen 15 – 18 °C.
- De staven zijn afzonderlijk en hygiënisch verpakt, waardoor je niet de volledige 10 kg in 1 keer hoeft te verwerken.
- Haal je de Debic Crème boter tijdig uit de koeling, dan hoef je niet meer bij te warmen. Zo krijg je een kortere opkloptijd en een hoger rendement.



# BASISRECEPTEN CRÈMES

Wat zou een Misérable zijn zonder die laagjes smeùige botercrème?

Of een bûche zonder boterzachte vulling? Botercrème of ‘crème au beurre’ is één van die bereidingen die in heel wat gebak terugkomt. Het voegt niet alleen een verrukkelijke botersmaak toe, maar ook een lekker, smeùig mondgevoel.

Er zijn verschillende manieren om een botercrème te bereiden, maar het gaat altijd om een gladde emulsie van boter, suiker, gebonden vocht en eventueel extra smaakstoffen.

De basisgrondstof is uiteraard boter. Liefst een boter met een laag smeltpunt, zoals Debic Crème boter. Het lagere smeltpunt zorgt ervoor dat de crème lekker luchtig blijft, omdat de vetkristallen in de boter dan het beste lucht opnemen.

## COMPOSITIECRÈME

### INGREDIËNTEN

- 1,5 kg melk
- 500 g **Debic Slagroom zonder Suiker**
- 900 g suiker (1)
- 100 g suiker (2)
- 160 g (kook) roompoeder
- 120 g eigeel
- 2,5 kg **Debic Crème boter**

### BEREIDING

Breng de melk, de room en de suiker (1) samen aan de kook. Meng de suiker (2), het roompoeder en het eigeel. Voeg dit ei-suikermengsel toe aan de warme massa en breng weer aan de kook. Breng de massa over in een bak en bedek met plasticfolie. Laat afkoelen. Klop de Debic Crème boter luchtig op. Meng een gedeelte van de compositie onder de luchtige boter. Laat draaien op de tweede versnelling gedurende 10 minuten. Voeg nu de rest van de compositie toe en laat nog eens 10 minuten draaien op de tweede versnelling.

## EIGEELCRÈME

### INGREDIËNTEN

- 900 g suiker
- 275 g water
- 500 g eigeel
- 1,35 kg **Debic Crème boter**

### BEREIDING

Breng de suiker en het water samen aan de kook tot 115 °C. Klop het eigeel luchtig op. Maak de Debic Crème boter smeùig en glad. Laat de siroop verder koken tot 120 °C en giet dan straalsgewijs over het opgeklopte eigeel. Laat verder koud draaien en giet nadien op de smeùige boter. Meng goed.

## PARFAITCRÈME

### INGREDIËNTEN

- 2,5 kg **Debic Crème boter**
- 250 g basterdsuiker
- 2,5 kg **Debic Parfait**

### BEREIDING

Draai de Debic Crème boter zacht. Meng de basterdsuiker onder de boter en draai verder tot een luchtig mengsel. Voeg na 10 minuten de helft van de Debic Parfait toe en laat verder luchtig draaien. Verwarm eventueel de botermassa als hij niet goed luchtig draait. Voeg na 10 minuten de rest van de Debic Parfait toe. Laat nog 10 minuten verder draaien vooraleer de crème te verwerken.

**Tip:** Deze crème is ideaal wanneer er niet voldoende tijd is om een compositie of eigeel-crème te maken.

## SUIKERCRÈME

### INGREDIËNTEN

- 1 kg **Debic Crème boter**
- 1 kg suiker
- 200 g gepasteuriseerd ei
- 100 g brandy of cognac

### BEREIDING

Klop de Debic Crème boter luchtig en voeg geleidelijk de suiker toe. Voeg daarna, in 3 keer, het ei en de alcohol aan het mengsel toe. Meng goed.

**Tip:** deze crème is lang houdbaar, maar minder geschikt om er vruchtenpurees aan toe te voegen.







*Pralinécrème*

## Hazelnootgebakje

### INGREDIËNTEN VOOR 10 STUKS

#### Bretons zanddeeg

- 600 g **Debic Constant boter**
- 480 g basterdsuiker
- 6 g zout
- 10 g citroenzestes
- 60 g ei
- 920 g bloem
- 12 g bakpoeder

#### Pralinécrème

- 1,2 kg parfaitcrème
- 300 g hazelnootpâte
- 5 g zout

#### Hazelnootschuim

- 350 g water
- 1 kg suiker (1)
- 500 g eiwit
- 500 g suiker (2)
- 10 g mokka
- 250 g gebroken, licht geroosterde hazelnoten

#### Garnituur

decoratiesneeuw

### BEREIDING

#### Bretons zanddeeg

Meng de Debic Constant boter met de suiker, het zout en de citroenzestes. Meng het ei onder de bloem en het bakpoeder. Kneed beide mengsels samen tot een homogeen deeg en laat even rusten. Rol uit op 2,2 mm dikte. Neem bakblikjes met een doorsnede van 10 cm en bedek met het zanddeeg. Spuit een laagje beslag in de vormen en bak af op 180 °C gedurende 40 minuten. Haal de taartjes uit de bodems en laat afkoelen.

#### Pralinécrème

Meng de parfaitcrème met de pâte en het zout.

#### Hazelnootschuim

Breng het water en de suiker (1) samen aan de kook tot 115 °C en laat inkoken. Klop het eiwit luchtig en voeg de suiker (2) gelijkmatig toe. Laat de suikersiroop verder koken tot 120 °C en stort dan uit over het luchtige eiwit. Meng goed gedurende 8 minuten. Voeg nadien de mokka en de hazelnoten toe. Stort het hazelnootschuim uit op een bakplaat en bak af op 115 °C gedurende 340 minuten.

### OPBOUW & AFWERKING

Spuit een bol pralinécrème op de taartbodemp. Breek het hazelnootschuim in stukken. Decoreer de taart met het gebroken schuim en werk af met decoratiesneeuw.



*Amarrenakersen*

## Kasteelgebakje

### INGREDIËNTEN VOOR 20 STUKS

#### Biscuit

- 600 g ei
- 400 g suiker
- 12 g citroenzestes
- 300 g bloem
- 20 g roompoeder
- 70 g **Debic Cake Gold**

#### Rumsiroop

- 250 g suiker
- 250 g water
- 80 g bruine rum

#### Garnituur

- 1,5 kg compositiecrème
- 1 blik amarenakersen, uitgelekt
- 1,3 kg gekleurde marsepein

### BEREIDING

#### Beslag

Meng het ei, de suiker en de citroenzestes. Warm het mengsel even op in de magnetron en klopt luchtig op. Passeer de bloem en het roompoeder samen door een zeef. Meng de bloem onder het opgeklopte eimengsel. Smelt de Debic Cake Gold en meng er het eimengsel onder. Stort 180 gram van het beslag uit in met bakpapier beklede ringen (10 cm diameter). Bak de biscuit af op 180 °C gedurende zo'n 25 minuten.

#### Rumsiroop

Breng de suiker en het water samen aan de kook en laat zo'n 2 minuten inkoken. Laat afkoelen en meng de rum onder de siroop.

### OPBOUW & AFWERKING

Snijd de cake in 3 lagen. Bekleed de binnenkant van een taartring (10 cm diameter) met plasticfolie. Plaats de ringen op een met bakpapier beklede bakplaat. Trempeer de onderste biscuitlaag met de rumsiroop en leg in de taartring. Spuit een laag compositiecrème op de cake. Snijd de amarenakersen in tweeën en beleg de crème met een vijftal stukjes. Plaats de tweede laag biscuit in de ring en duw goed aan. Trempeer opnieuw met de rumsiroop en werk af met de compositiecrème en de amarenakersen. Duw de laatste laag biscuit op het taartje. Koel de taart en haal uit de ring. Rol de marsepein uit op 2,2 mm dikte. Druk er een profiel in met een rolstok en snijd stroken uit van 10 x 36 cm. Vouw de stroken om de taartjes heen. Spuit een rozet compositiecrème op de top van het taartje. Decoreer met een bolletje marsepein.





# Amarettocrèmegebakje

## INGREDIËNTEN VOOR 20 STUKS

### Amarettocrème

1,5 kg parfaitcrème  
70 g amaretto

### Bitterkoekjes

800 g bitterkoekjesspijs  
150 g eiwit

### Hazelnootchocolade

800 gr pure chocolade  
160 gr pindaolie  
250 gr licht geroosterde  
hazelnoten (gemalen)

### Garnituur

2 biscuitplaten (39 x 120 cm)  
800 g amandelschaafsel,  
geroosterd

## BEREIDING

### Amarettocrème

Klop de parfaitcrème luchtig en voeg de amaretto toe.

### Bitterkoekjes

Klop de spijs en het eiwit samen glad. Breng over in een spuitzak en spuit stroken op een bakplaat. Bak af op 190 °C gedurende 45 minuten. Vries in en maal tot een fijne crumble.

### Hazelnootchocolade

Meng de gesmolten chocolade met de olie en de hazelnoten

## OPBOUW & AFWERKING

Plaats een biscuitplaat op bakpapier. Bestrijk de biscuit met de amarettocrème en verdeel er de crumble van bitterkoekjes over. Rol de biscuit op en bewaar in de vriezer. Snijd de biscuit in taartjes van 5 cm hoog. Vries de losse taartjes in en dip ze in de hazelnootchocolade. Bestrijk de bovenkant met de amarettocrème en decorer met het geroosterde amandelschaafsel. Werk af met enkele roomtoefjes en chocoladecoraties.



Espressocrème



# Cappuccinocrèmegebakje

## INGREDIËNTEN VOOR 25 STUKS

### Spijs

100 g Debic Cake Gold  
700 g amandelspijs  
300 g ei

### Taartdeeg

1,25 kg Debic Constant boter  
625 g basterdsuiker  
625 g castorsuiker  
15 g vanillepoeder  
12 g zout  
125 g ei  
20 g bakpoeder  
10 g koolzuur  
875 g patentbloem  
875 g Zeeuwse bloem

### Espressocrème

2 kg compositiecrème  
300 g koude, sterke koffie  
100 g koffielikeur

### Garnituur

25 biscuitplakjes van 8 cm  
1 kg Debic Prima Blanca Max  
cacaopoeder

## BEREIDING

### Spijs

Smelt de Debic Cake Gold en meng er de amandelspijs onder. Voeg het ei toe en roer glad.

### Taartdeeg

Draai de Debic Constant boter goed glad, samen met de suikers, het vanillepoeder, het zout en het ei. Meng het bakpoeder en het koolzuur onder de bloem. Spatel de bloem voorzichtig onder het boter-suikermengsel. Draai glad en rol het mengsel uit op 12 mm dikte. Steek ringen van 10 cm uit met een uitsteekring. Vet de uitsteekringen goed in en plaats op een bakplaat. Leg in elke ring een plakje van het taartdeeg. Spuit een spiraal spijs op het deeg en plaats er nadien een extra plakje taartdeeg op en druk goed aan. Bak de taartjes af in de oven op 180 °C gedurende 40 minuten.

### Espressocrème

Meng de compositiecrème met de koffie en de likeur. Roer goed.

## OPBOUW & AFWERKING

Bekleed de binnenkant van een taartring (10 cm diameter) met plasticfolie. Plaats de gebakken taartbodem in de ring en bedek de bovenkant met de espressocrème. Druk een plakje biscuit in de crème. Klop de Debic Prima Blanca luchtig op, tot een stevige yoghurt dikte. Breng over in een spuitzak en spuit 9 roomdoppen op de taart. Plaats kort in de vriezer. Verwijder voorzichtig de ring en de plasticfolie en werk af met cacaopoeder.



# DEBIC CAKE GOLD

## Voor klassieke botertoepassingen

De perfecte boter voor een heerlijk luchtige, goudgele roomboter cake of allerlei koekjes. Dankzij de optimale plasticiteit is Debic Cake Gold makkelijk te verwerken en te mengen tot een homogene massa. Net als Debic Crème boter is deze boter gefractioneerd, waardoor je het hele jaar door dezelfde kwaliteit krijgt.



## VOORDELEN

- De heerlijke smaak en het aroma van verse boter.
- De perfecte smaakmaker voor cakes, frangipane, zanddeeg, boterdeeg of luxedegen.
- Een gegarandeerd smeltpunt van 30 - 32 °C, het hele jaar door.
- Geeft een goudgele kleur aan je bereidingen.
- Geeft voldoende tolerantie aan een deeg, waardoor het verwerkingsproces beheersbaar blijft.
- Verpakt in handige staven, met een aanduiding per 1/2 kilo op de verpakking.



• Smeltpunt: 30 - 32 °C

• Verwerkingstemperatuur:  
15 - 18 °C (zanddeeg) | 18 - 20 °C (overige)



## TIPS

- Bewaar je Debic Cake altijd gekoeld, bij 4 - 6° C
- De optimale verwerkingstemperatuur voor het draaien van een cake is 18 - 20 °C. Voor zanddeeg ligt het tussen 15 - 18 °C.
- De staven zijn afzonderlijk en hygiënisch verpakt, waardoor je niet de volledige 10 kg in 1 keer hoeft te verwerken.
- Debic Cake Gold kan ook gebruikt worden om croissants te maken. Hoewel de techniciteit dan iets complexer is, is het zeker de moeite waard omwille van de uitstekende smaak.



## BASISBESLAG VOOR BISCUIT

Een goede basis is de ideale start van een heerlijke smaaksensatie. Een perfect geslaagde biscuit, bijvoorbeeld. Het fundament waarop heel wat creaties kunt bouwen. Lekker luchtig, dankzij de makkelijke verwerkbaarheid van Debic Cake Gold, en uiteraard met die onweerstaanbare botersmaak. Eenvoudig om in grote charges te verwerken en je klanten toch een grote variëteit te bieden. Een onmisbaar voordeel voor jou.



### INGREDIËNTEN VOOR 20 STUKS

- 1,2 kg ei
- 800 g suiker
- 25 g citroenzestes
- 600 g bloem
- 100 g roompoeder
- 140 g Debic Cake Gold

### BEREIDING

Meng het ei, de suiker en de citroenzestes. Warm het mengsel even op in de magnetron en klopt luchtig op. Passeer de bloem en het roompoeder samen door een zeef. Meng de bloem onder het opgeklopte eimengsel. Smelt de Debic Cake Gold en meng er het eimengsel onder. Stort 220 gram van het beslag uit in met bakpapier beklede ringen (13 cm diameter). Bak de biscuit af op 180 °C gedurende 35 minuten.

**Tip:** maak er een chocoladebiscuit van door het roompoeder te vervangen door 100 gram cacaopoeder.

**Tip:** Mousses maken je caketaartjes luchtiger, maar ook minder lang houdbaar. Met botercrème verleng je de houdbaarheid, vooral wanneer je het taartje met een laagje bestrijkt.





# CAKETAARTJES

## Koffie-karameltaartje



### INGREDIËNTEN VOOR 8 TAARTJES

#### Karameldrip

- 30 g water
- 120 g suiker
- 120 g blanke stroop
- 500 g **Debic Slagroom zonder Suiker**
- 125 g **Debic Crème boter**
- 800 g witte chocolade

#### Koffiecrème

- 1 kg compositiecrème
- 150 g koude, sterke koffie
- 50 g koffielikeur

#### Vanillecrème

- 1 kg compositiecrème (p. 6)
- 1 vanillestokje

#### Koffiesiroop

- 250 g suiker
- 250 g water
- 100 g koffie

#### Krokante koekkrumels

- 300 g bloem
- 300 g basterdsuiker
- 300 g amandelpoeder
- 5 g zout
- 250 g **Debic Constant boter**

#### Garnituur

- 8 chocoladebiscuits

### BEREIDING

#### Karameldrip

Breng het water, de suiker en de blanke stroop samen aan de kook en karamelliseer. Breng vervolgens de Debic Slagroom zonder Suiker en Debic Crème boter samen aan de kook. Roer het room-botermengsel onder de gekaramelliseerde suiker. Voeg de witte chocolade toe en roer goed. Stort uit in een bak en laat afkoelen tot 25 °C vooraleer de drip te verwerken.

#### Koffiecrème

Meng de smeuge crème met de koude koffie en de likeur.

#### Vanillecrème

Schraap de zaadjes uit het vanillestokje en meng met de compositiecrème.

#### Koffiesiroop

Breng de suiker en het water samen aan de kook en laat inkoken gedurende 2 minuten. Laat afkoelen en meng de koffie onder de siroop.

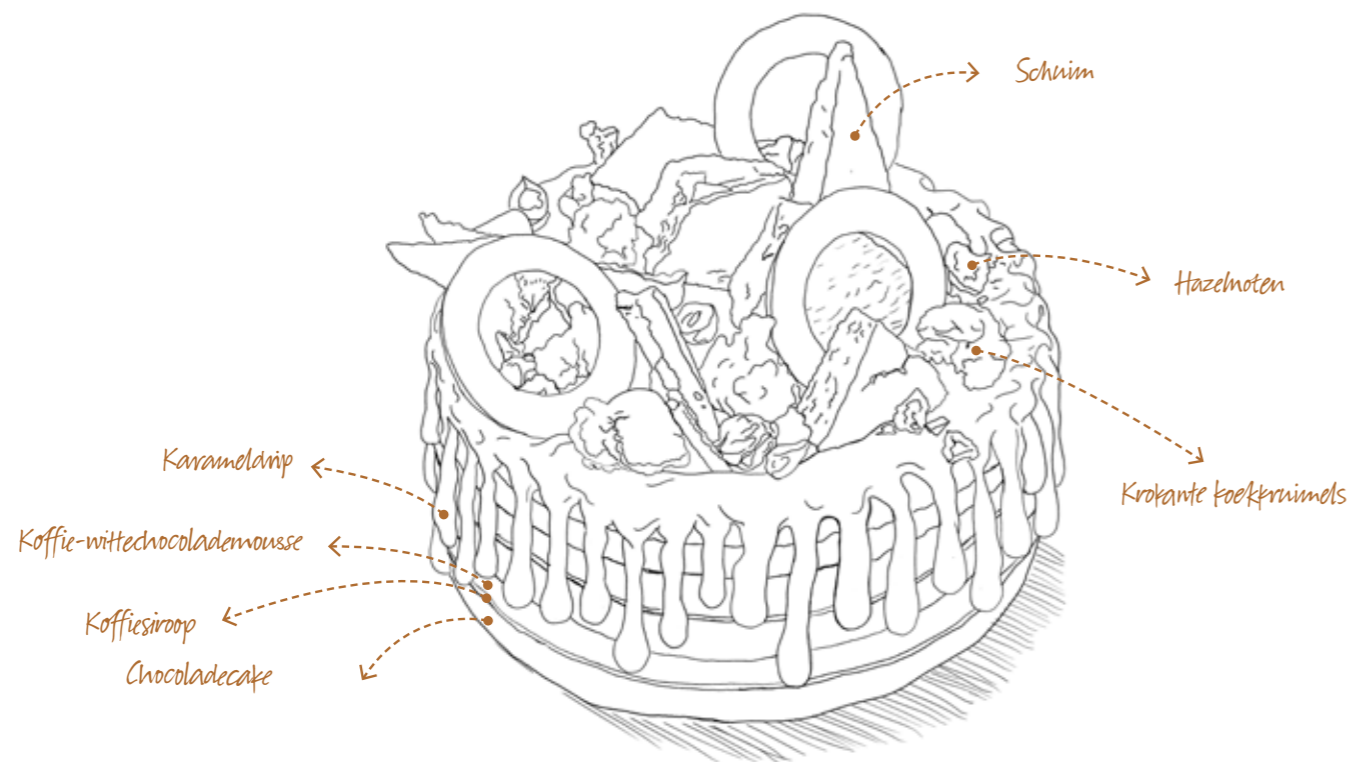
#### Krokante koekkrumels

Meng alle droge grondstoffen en meng onder de Debic Constant boter. Stop met mengen als er te grove krumels ontstaan. Bak de krumels af op 180 °C gedurende 18 minuten.

### OPBOUW & AFWERKING

Snijd de biscuit in 3 lagen. Bekleed de binnenkant van een taartring (13 cm diameter en 5 cm hoog) met plasticfolie. Plaats de ringen op een met bakpapier beklede bakplaat. Trempeer de onderste biscuitlaag met de koffiesiroop en leg in de taartring. Spuit een laag koffiecrème op de biscuit en beleg met koekkrumels. Plaats er een tweede laag biscuit op en druk aan. Trempeer ook deze laag en werk opnieuw af met de koffiecrème en koekkrumels. Plaats ten slotte een derde laag biscuit op de taart en druk aan. Koel het taartje en haal uit de ring. Spuit een laag vanillecrème bovenop het taartje en strijk de zijkanten lichtjes aan. Decoreer de bovenste rand met de karameldrip. Werk af met een brokken schuim, hazelnoten en krokante koekkrumels.





## Variant met mousse

Voor een extra luchtig resultaat kunnen de crèmes vervangen worden door een koffiemousse met witte chocolade.

### Koffie-wittechocolademousse

- 13 g gelatinepoeder
- 65 g water
- 250 g eigeel
- 150 g ei
- 125 g suiker
- 1,5 kg **Debic Slagroom zonder Suiker**
- 125 g melk
- 50 g koffiebonen
- 700 g witte chocolade

Meng het gelatinepoeder met het water en laat weken. Bereid een pâte à bombe met het eigeel, het ei en de suiker door ze au bain-marie te verwarmen tot 75 °C. Klop koud met een garde in de planeet-mengerklopper. Klop de Debic Slagroom zonder Suiker op tot yoghurt dikte. Verwarm de melk en laat er de koffiebonen in trekken. Zeef de koffiebonen uit de melk, warm de melk op en laat er de gelatinemassa in smelten. Meng met de gesmolten witte chocolade tot een gladde ganache. Meng vervolgens met de koude pâte à bombe. Spatel er de opgeklopte room onder tot een gladde massa.





# Aalbessentaartje

## INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

### Aalbessen crème

2 kg eigeelcrème  
300 g aalbessenpuree

### Amandelkrokant

250 g amandelschaafsel  
200 g witte basterdsuiker  
50 g citroenzestes  
70 g eiwit

### Kersensiroop

250 g suiker  
250 g water  
80 g kirschlikeur

### Roze drip

360 g **Debic Slagroom zonder Suiker**  
120 g glucosesuiker  
540 g witte chocolade  
rode kleurstof

### Garnituur

8 biscuits  
meringueschuimdoppen  
aalbessen

## BEREIDING

### Aalbessen crème

Meng de eigeelcrème met de aalbessenpuree.

### Amandelkrokant

Meng het amandelschaafsel met de suiker en de citroenzestes. Meng er het eiwit onder en verdeel over een met bakpapier beklede bakplaat. Bak af op 180 °C gedurende 35 minuten. Roer halverwege de baktijd om zodat de krokantjes gelijkmatig kleuren.

### Kersensiroop

Breng de suiker en het water samen aan de kook en laat 2 minuten doorkoken. Laat afkoelen en meng de likeur onder de siroop.

### Roze drip

Breng de Debic Slagroom zonder Suiker aan de kook, samen met de glucosesuiker. Stort de warme room over de chocolade en meng tot een gladde emulsie. Voeg 10 druppels rode kleurstof toe om het mengsel een roze kleur te geven. Laat afkoelen en verwerk bij een temperatuur van zo'n 35 °C.

## OPBOUW & AFWERKING

Snijd de basisbiscuit in 3 lagen. Bekleed de binnenkant van een taartring (13 cm diameter en 5 cm hoog) met plasticfolie. Plaats de ringen op een met bakpapier beklede bakplaat. Trempeer de onderste biscuitlaag met de kersensiroop en leg in de taartring. Smit een laag aalbessen crème op de biscuit en beleg met aalbessen. Plaats er een tweede laag biscuit op en druk aan. Trempeer ook deze laag en werk opnieuw af met de aalbessen crème en aalbessen. Plaats ten slotte een derde laag biscuit op de taart en druk aan. Koel de taart en haal uit de ring. Bestrijk het volledige taartje met een laag boter crème. Decoreer de bovenste rand met de roze drip. Werk af met een trosje aalbessen, meringueschuimdoppen, aalbessen crème en amandelkrokantjes.



Aalbessen crème



## Variant met mousse

De aalbessen crème kan vervangen worden door de volgende mousse.

### Aalbessenmousse

35 g gelatinepoeder  
175 g water  
1,5 kg aalbessenpuree  
390 g suiker  
1,9 kg **Debic Slagroom zonder Suiker**

Meng het gelatinepoeder met het water en laat weken. Meng 1/3 van de aalbessenpuree met de suiker en verwarm. Laat er de gelatinemassa in smelten. Koel af met de rest van de aalbessenpuree en mix glad. Klop de Debic Slagroom zonder Suiker lobbige op en meng er de vruchtenpuree door.



# Lemon cheesecake



## INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

### Cheesecakecrème

- 500 gr kwark
- 2 kg parfaitcrème (p. 6)
- 3 citroenen

### Boterkoekkrumels

- 300 g **Debic Cake Gold**
- 300 g basterdsuiker
- 3 g zout
- 31 g ei
- 450 g bloem
- 7 g bakpoeder

### Lemon curd

- 8 g gelatinepoeder
- 40 g koud water
- 300 g citroenpuree
- 200 g suiker
- 130 g ei
- 150 g **Debic Crème boter**

### Limoncellosiroop

- 250 g suiker
- 250 g water
- 100 g limoncello

### Garnituur

- 8 biscuits
- 1 kg compositiecrème  
bosbessen  
chocoladedecoratie

### Cheesecakemousse

- 15 g gelatinepoeder
- 75 g water (1)
- 60 g water (2)
- 300 g suiker
- 100 g eiwit
- 500 g roomkaas (Monchou)
- 100 g kwark
- 25 g citroensap
- 750 g **Debic Slagroom zonder Suiker**

## BEREIDING

### Cheesecakecrème

Meng de kwark met de luchtige parfaitcrème, het citroensap en de -zestes.

### Boterkoekkrumels

Draai de Debic Cake Gold glad, samen met de basterdsuiker en het zout. Meng het ei onder het mengsel en voeg nadien de bloem en het bakpoeder toe. Passeer het botermengsel door een grove zeef om het te verkruimelen. Bak de krumels af op 190 °C gedurende 35 minuten.

### Lemon curd

Meng het gelatinepoeder met het water en laat even weken. Verwarm de citroenpuree, samen met de helft van de suiker. Meng het ei en de andere helft van de suiker onder de warme puree als die het kookpunt bereikt. Gaar verder tot 80 °C en smelt er de gelatinemassa in. Laat de puree afkoelen tot 35 °C en mix er de in blokjes gesneden Debic Crème boter onder. Laat afkoelen vooraleer te gebruiken.

### Limoncellosiroop

Breng de suiker en het water samen aan de kook en laat inkoken gedurende 2 minuten. Laat afkoelen en meng er de limoncello onder.

## OPBOUW & AFWERKING

Snijd de biscuit in 3 lagen. Bekleed de binnenkant van een taartring (13 cm diameter en 5 cm hoog) met plasticfolie. Plaats de ringen op een met bakpapier beklede bakplaat. Trempeer de onderste biscuitlaag met de limoncellosiroop en leg in de taartring. Spuit een laag lemon curd op de biscuit en beleg met boterkoekkrumels. Plaats er een tweede laag biscuit op en druk aan. Trempeer ook deze laag en werk opnieuw af met de lemon curd en koekkrumels. Plaats ten slotte een derde laag biscuit op de taart en druk aan. Koel het taartje en haal uit de ring. Bestrijk het volledige taartje met de compositiecrème. Strijk de crème glad met behulp van een paletmes. Werk af met roomdecoraties, met behulp van een spuitzak met een St. Honoré-spuitmondje. Decoreer met de koekkrumels, de bosbessen, de lemon curd en een chocoladedecoratie.

## Variant met mousse

Meng het gelatinepoeder met het water (1) en laat even weken. Breng het water (2) aan de kook met de suiker tot 120 °C. Klop het eiwit luchtig op bij 115 °C en giet er de suikersiroop op. Voeg er de gelatinemassa aan toe. Spatel er voorzichtig de roomkaas en de kwark onder en voeg het citroensap toe. Klop de Debic Slagroom zonder Suiker op tot yoghurt dikte en meng onder de massa.



# Peer-kaneeltaartje



## INGREDIËNTEN VOOR 8 STUKS

### Perencompote

- 1 kg perenblokjes (diepvries)
- 250 g witte wijn
- 250 g suiker
- 1 kaneelstok
- 70 g koudbindmiddel
- 70 g poedersuiker

### Kaneelcrème

- 10 g kaneelpoeder
- 50 g water
- 2 kg parfaitcrème

### Chocoladedrip

- 360 g **Debic Slagroom zonder Suiker**
- 120 g glucosestroop
- 540 g melkchocolade

### Kaneelsiroop

- 250 g suiker
- 250 g water
- 50 g kaneellikeur

### Garnituur

- 4 biscuits
- 1 kg compositiecrème
- schuimdopjes
- chocoladesprietten

## BEREIDING

### Perencompote

Stoof de perenblokjes, de witte wijn, de suiker en het kaneelstokje samen aan in een pan gedurende 10 minuten. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen. Verwijder het kaneelstokje en passeer de compote door een zeef om het vocht van de perenblokjes te scheiden. Meng het koudbindmiddel met de poedersuiker en bindt daarmee het stoomvocht af. Meng deze stroop weer met de perenblokjes.

### Kaneelcrème

Meng het kaneelpoeder met het water en laat even weken. Voeg het kaneelmengsel toe aan de parfaitcrème en meng goed.

### Chocoladedrip

Breng de Debic Slagroom zonder Suiker en de glucosestroop samen aan de kook. Stort de warme room uit over de chocolade en meng tot een gladde emulsie. Laat afkoelen en verwerk bij een temperatuur van 35 °C.

### Kaneelsiroop

Breng de suiker en het water samen aan de kook en laat inkoken gedurende 2 minuten. Laat afkoelen en meng de kaneellikeur onder de siroop.

## OPBOUW & AFWERKING

Snijd de biscuit in 3 lagen. Bekleed de binnenkant van een taartring (13 cm breed en 5 cm hoog) met plasticfolie. Plaats de ringen op een met bakpapier beklede bakplaat. Trempeer de onderste biscuitlaag met de kaneelsiroop en leg in de taartring. Smit een laagje kaneelcrème op de biscuit. Begin met een cirkel in het midden en daarna een rondje aan de buitenste rand van de taart. Vul de ruimte tussen de crèmes op met de perencompote zodat die volledig ingesloten is. Plaats er een tweede laag biscuit op en druk aan. Trempeer ook deze laag en werk op dezelfde manier af met de kaneelcrème en perencompote. Plaats ten slotte een derde laag biscuit op de taart en druk aan. Koel het taartje en haal uit de ring. Bestrijk het volledige taartje met de compositiecrème. Strijk de crème goed aan. Decoreer de bovenste rand van de taart met de warme chocoladedrip en zorg dat er een cirkel van 6 cm breed vrij blijft. Werk het taartje in het midden af met een klein deel van de perencompote. Decoreer de vrije ruimte met schuimdopjes, chocoladesprietten en krokante koekkrumels.





## Variant met mousse

### Kaneelmousse

- 30 g gelatinepoeder
- 150 g water
- 750 g melk
- 750 g **Debic Slagroom zonder Suiker (1)**
- 375 g suiker
- 3 kaneelstokken
- 375 g eigeel
- 400 g **Debic Slagroom zonder Suiker (2)**

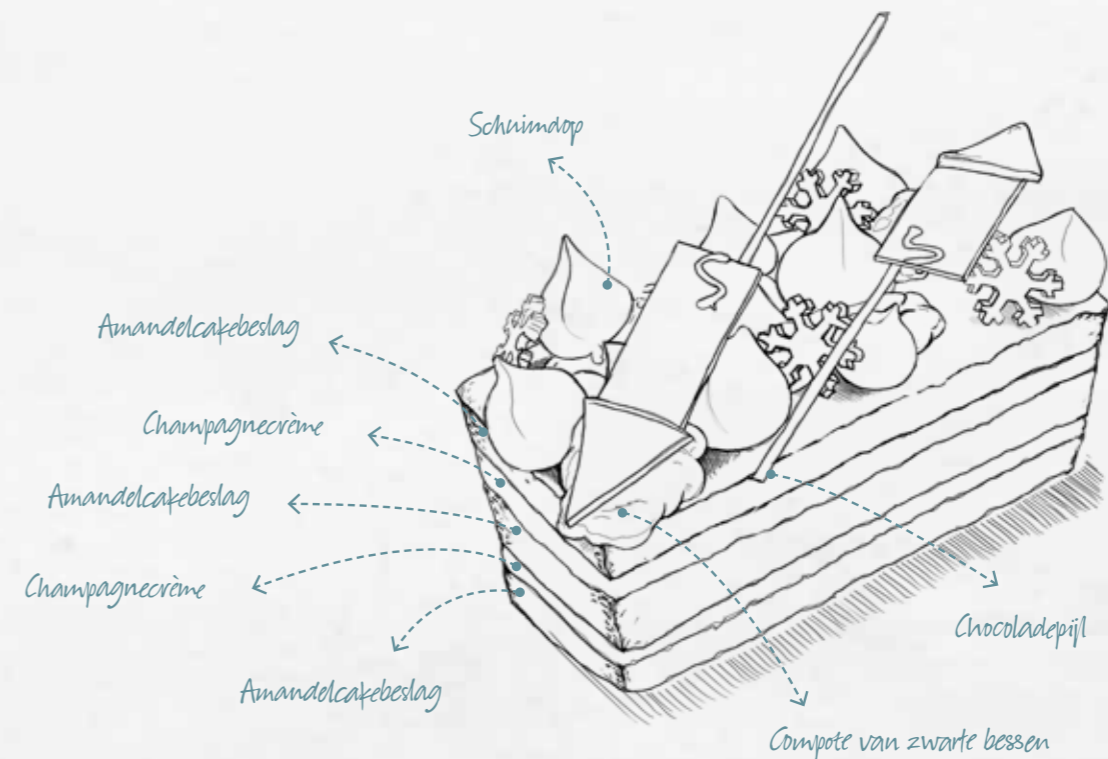
- Meng het gelatinepoeder met het water en laat even weken. Verwarm de melk met de room (1), de suiker en de kaneelstokken. Laat 60 minuten trekken.
- Breng aan de kook en giet op het eigeel. Giet opnieuw in de pan en gaar tot 80 °C. Smelt er de gelatinemassa in. Klop de compositie koud en luchtig. Klop de room (2) luchtig en meng met de kaneelmassa wanneer die 5 °C is.





# FEESTELIJKE CAKES

## Champagnecake



### INGREDIËNTEN VOOR 6 STUKS

#### Amandelcakebeslag

250 g amandelspijs  
200 g basterdsuiker  
5 g zout  
600 g **Debic Cake Gold**  
10 g bakpoeder  
600 g bloem  
600 g ei

#### Champagnecrème

1,2 kg compositiecrème (p. 6)  
400 g gereduceerde champagne

#### Schuimdoppen

350 g water  
1 kg suiker (1)  
500 g eiwit  
500 g suiker (2)  
2 limoenen,  
het sap en de zestes

#### Compote van zwarte bessen

600 g neutrale gelei  
60 g cassispuree  
300 g zwarte bessen

#### Champagnesiroop

250 g suiker  
250 g water  
200 g champagne

#### Garnituur

chocoladepijlen

### BEREIDING

#### Amandelcakebeslag

Draai de amandelspijs, de basterdsuiker en het zout samen glad. Voeg de Debic Cake Gold toe en meng tot een luchtig en smeug mengsel. Meng het bakpoeder met de bloem en passeer door een zeef. Spatel de bloem nu voorzichtig onder het amandel-botermengsel. Vul bakvormen met 350 gram cakebeslag en bak af op 160 °C gedurende 50 minuten. Haal de cakes uit de vormen en laat afkoelen.

#### Champagnecrème

Draai de botercrème luchtig en smeug. Meng met de champagnesiroop.

#### Schuimdoppen

Breng het water en de suiker (1) samen aan de kook tot 115 °C. Klop het eiwit luchtig op en voeg ondertussen de suiker (2) geleidelijk aan toe. Laat de suikersiroop nog even verder koken tot 120 °C en giet dan op het luchtige eiwit. Laat het mengsel verder draaien tot het is afgekoeld. Meng het limoensap en de -zestes onder het schuim. Breng over in een spuitzak, met Franse kartel (16-tands) en spuit doppen op een met bakpapier beklede bakplaat. Droog de doppen op 115 °C gedurende 340 minuten.

#### Compote van zwarte bessen

Breng de gelei en de puree samen aan de kook en laat afkoelen. Meng de zwarte bessen door de compote.

#### Champagnesiroop

Kook de suiker met het water gedurende 2 minuten. Laat afkoelen en meng er de champagne door.

### OPBOUW & AFWERKING

Snijd de afgekoelde cake in 3 lagen. Trempeer de onderste laag met champagnesiroop. Verdeel een laagje champagnecrème over de cake en plaats er de tweede laag cake bovenop. Trempeer ook deze laag en breng weer een laag champagnecrème aan. Werk af met de laatste laag cake en druk goed aan. Strijk de cake af zodat de zijkanten netjes zijn. Decoreer met de schuimdoppen, de compote van zwarte bessen en de chocoladepijlen.



# Gembercake



## INGREDIËNTEN VOOR 6 STUKS

### Cakebeslag

- 600 g Debic Cake gold
- 15 g gemberpoeder
- 60 g Debic Slagroom zonder Suiker
- 600 g witte basterdsuiker
- 6 g zout
- 600 g ei
- 600 g bloem

### Kardemomsiroop

- 250 g suiker
- 250 g water
- 20 g kardemomstukjes

### Wortelcrème

- 500 g wortelsap
- 1,2 kg Debic Parfait
- 1 limoen

### Mini krokante koekjes

- 300 g Debic Constant boter
- 7 g water
- 600 g bloem
- 125 g suiker
- 125 g amandelpoeder
- 6 g zout

### Wortellint

- 1 winterwortel
- 500 g kardemomsiroop

### Witte chocoladeganache

- 800 g witte chocolade
- 10 g arachideolie

### Garnituur

- chocoladesterren

## BEREIDING

### Cakebeslag

Laat de Debic Cake Gold op kamertemperatuur komen. Meng het gemberpoeder met de Debic Slagroom zonder Suiker en laat even weken. Meng de basterdsuiker en het zout onder de boter en klop op tot een luchtige massa. Voeg ondertussen, in 3 keer, het ei toe aan de boter. Meng vervolgens met de gemberroom. Spatel ten slotte de bloem onder het beslag. Stort 350 g beslag in elke vorm en bak de cakes op 160 °C gedurende 180 minuten.

### Kardemomsiroop

Breng de suiker en het water samen aan de kook en laat 2 minuten inkoken. Koel af en meng er de kardemomstukjes onder. Laat het mengsel trekken gedurende 3 uur. Verwijder de kardemom.

### Wortelcrème

Breng het wortelsap aan de kook en reduceer tot 100 gram. Klop de Debic Parfait luchtig op en meng met het gereduceerde wortelsap. Meng het limoensap en de -zestes onder de crème.

### Mini krokante koekjes

Meng de Debic Constant boter met het water. Voeg vervolgens de droge grondstoffen toe en meng verder tot een egaal deeg. Laat rusten in de koeling. Rol het deeg uit op 2,5 mm dikte en steek kleine koekjes uit met behulp van een kartelvormpje. Bak de koekjes op 180 °C gedurende 15 minuten.

### Wortellint

Snijd, met behulp van een mandoline, de wortel in linten van 1 cm. Kook de wortellinten in de kardemomsiroop gedurende 5 minuten. Haal van het vuur en laat afkoelen. Laat daarna verder marinieren in de koeling gedurende 1 dag. Rol de linten op.

### Witte chocoladeganache

Smelt de chocolade en meng met de arachideolie.

## OPBOUW & AFWERKING

Snijd de afgekoelde cake in 3 lagen. Trempeer de onderste laag met de kardemomsiroop. Verdeel een laagje kardemomcrème over de bodem en plaats er de tweede laag cake bovenop. Trempeer ook deze laag met de siroop en breng weer een laag kardemomcrème aan. Werk af met de laatste laag cake en druk goed aan. Strijk de cake af zodat de zijanten netjes zijn. Vries de cake in en haal nadien door de chocoladeganache. Plaats de cake op een vel bakpapier en laat uitharden. Decoreer met doppen wortelcrème, de wortellintjes, de koekjes en de chocoladesterren.





INGREDIËNTEN VOOR 6 STUKS

**Kaneelcakebeslag**

- 600 g **Debic Cake Gold**
- 15 g kaneelpoeder
- 80 g **Debic Slagroom zonder Suiker**
- 600 g bruine basterdsuiker
- 30 g citroenzestes
- 6 g zout
- 600 g ei
- 600 g bloem
- 10 g bakpoeder

**Sinaasappelcrème**

- 1,2 kg eigeelcrème (p.6)
- 200 g sinaasappelpuree
- 70 g citroensap

**Sinaasappelsiroop**

- 250 g suiker
- 250 g water
- 200 g sinaasappellikeur

**Chocoladeganache**

- 800 g doorhaalchocolade
- 160 g pindaolie

**Garnituur**

- gekonfijte sinaasappel
- chocoladedecoraties



# Kaneelcake



**BEREIDING**

**Kaneelcakebeslag**

Laat de Debic Cake Gold op kamertemperatuur komen. Meng het kaneelpoeder met de Debic Slagroom zonder Suiker en laat even weken. Meng de basterdsuiker, de citroenzestes en het zout onder de boter en klop op tot een luchtige massa. Voeg ondertussen, in 3 keer, het ei toe aan de boter. Meng vervolgens met de kaneelroom. Spatel ten slotte de bloem en het bakpoeder onder het beslag. Bak de cakes op 160 °C gedurende 180 minuten.

**Sinaasappelcrème**

Meng de smeuijge eigeelcrème met de sinaasappelpuree en het citroensap.

**Sinaasappelsiroop**

Breng de suiker en het water samen aan de kook en laat inkoken gedurende 2 minuten. Koel af en meng de sinaasappellikeur onder de siroop.

**Chocoladeganache**

Smelt de doorhaalchocolade en meng er de pindaolie onder.

**OPBOUW & AFWERKING**

Snijd de afgekoelde cake in 3 lagen. Trempeer de onderste laag met de sinaasappelsiroop. Verdeel een laagje sinaasappelcrème over de bodem en plaats er de tweede laag cake bovenop. Trempeer ook deze laag met de siroop en breng weer een laag sinaasappelcrème aan. Werk af met de laatste laag cake en druk goed aan. Strijk de cakes af zodat de zijkanten netjes zijn. Vries de cakes in en haal nadien door de chocoladeganache. Plaats de cakes op bakpapier en laat uitharden. Decoreer de cakes met de sinaasappelcrème. Gebruik een spuitzak met St. Honoré-spuitmondje nr. 16. Werk af met stukjes gekonfijte sinaasappel en enkele chocoladedecoraties.





# Kers-chocoladecake



## INGREDIËNTEN VOOR 6 STUKS

### Chocoladecakebeslag

- 600 g **Debic Cake Gold**
- 15 g cacao poeder
- 80 g **Debic Slagroom zonder Suiker**
- 600 g basterdsuiker
- 30 g citroenzestes
- 6 g zout
- 600 g ei
- 600 g bloem

### Kersensiroop

- 250 g suiker
- 250 g water
- 80 g kirschlikeur

### Kersen crème

- 1,2 kg **Debic Parfait**
- 300 g kersnpuree

### Schuimstaafjes

- 350 g water
- 1 kg suiker (1)
- 500 g eiwit
- 500 g suiker (2)

### Garnituur

- amarenakersen
- chocoladestaafjes

## BEREIDING

### Chocoladecakebeslag

Laat de Debic Cake Gold op kamertemperatuur komen. Meng het cacao poeder met de Debic Slagroom zonder Suiker en laat even weken. Meng de basterdsuiker, de citroenzestes en het zout onder de boter en klop op tot een luchtige massa. Voeg ondertussen, in 3 keer, het ei toe aan de boter. Meng vervolgens met de cacao room. Spatel ten slotte de bloem onder het beslag. Stort 350 g beslag in elke vorm en bak de cakes op 160 °C gedurende 180 minuten.

### Kersensiroop

Breng de suiker en het water samen aan de kook en laat inkoken gedurende 2 minuten. Koel af en meng er de kirschlikeur onder.

### Kersen crème

Klop de Debic Parfait luchtig op. Meng de kersnpuree onder de smeuge crème.

### Schuimstaafjes

Breng het water en de suiker (1) samen aan de kook tot 115 °C. Klop het eiwit luchtig op en voeg ondertussen de suiker (2) geleidelijk aan toe. Laat de suikersiroop nog even verder koken tot 120 °C en giet dan op het luchtige eiwit. Meng verder tot de compositie is afgekoeld. Breng over in een spuitzak, met rond spuitmondje, en spuit stroken op een met bakpapier beklede bakplaat. Droog op 115 °C gedurende 340 minuten.

## OPBOUW & AFWERKING

Snijd de afgekoelde chocoladecake in 3 lagen. Trempeer de onderste laag met de kersensiroop. Verdeel een laagje kersen crème over de bodem en plaats er de tweede laag cake bovenop. Trempeer ook deze laag met de siroop en breng weer een laag kersen crème aan. Werk af met de laatste laag cake en druk goed aan. Strijk de cake af zodat de zijanten netjes zijn. Breng de rest van de kersen crème over in een spuitzak met groot spuitmondje en decoreer de cake met enkele crèmedoppen. Werk af met amarenakersen, schuimstaafjes en chocoladestaafjes.





**FrieslandCampina Foodservice**  
Postbus 640, 3800 AP Amersfoort  
debic.nederland@frieslandcampina.com  
Tel.: 0800-0765 (gratis)  
debic.nl

Debic is een merk van **FrieslandCampina** 