



Les desserts Debic à emporter

Avec la fermeture des établissements due à la crise du COVID-19, les restaurants de toute l'Europe ont été contraints de réfléchir et d'agir de manière créative pour survivre et s'assurer un minimum de chiffre d'affaire. Nombre d'entre eux ont réagi en proposant des solutions inventives, comme des plats à emporter ou un service de livraison à domicile, y compris pour les desserts. Dorénavant, la vente à emporter fait partie de cette "nouvelle réalité".

Des desserts en 3 étapes

Pour satisfaire leurs clients, les chefs cuisiniers recherchent des desserts qui peuvent être servis à la fois dans des emballages durables, compatibles avec la vente à emporter et dans une assiette. En tant que véritable partenaire, Debic les aide avec ce concept de Desserts à emporter. Cette formule, qui utilise la gamme de Desserts Debic, propose des créations faciles à préparer auxquelles les chefs peuvent ajouter leur touche personnelle. La gamme de Desserts Debic combine un goût frais et artisanal, une qualité professionnelle et une extrême facilité d'utilisation. Cela signifie que toutes les créations peuvent être préparées en un maximum d'étapes et avec une équipe réduite. La mise en oeuvre de ces Desserts à emporter est simple car la préparation est la même pour les plats à emporter et pour le restaurant.

COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL ?

Commencez par une base de dessert classique de la gamme Debic Dessert, telle que la mousse au chocolat Debic, la panna cotta Debic, le parfait Debic ou le tiramisù Debic.

1. Fouettez ou chauffez selon les instructions et versez dans le moule souhaité.
2. Réfrigérez ou congelez.
3. Terminer avec une sauce, une décoration ou des morceaux de fruits. Les possibilités sont infinies, faites preuve d'imagination.

La gamme de Desserts Debic ne se contente pas de présenter une multitude de possibilités, elle permet également de gagner du temps et de l'argent. Un litre peut facilement donner 15 portions et sa facilité d'utilisation permet de gagner un temps précieux.

La vente à emporter est là pour rester

Maintenant que vos clients sont habitués aux plats à emporter, de nombreux chefs pourraient conserver cette offre, même après la réouverture de leur restaurant. D'autant plus que les règles de distanciation sociale réduisent considérablement le nombre de clients réels sur les terrasses et dans les restaurants. Le concept Debic de Desserts à emporter est idéal dans toutes les situations.

- Proposez des desserts prêts à l'emploi dans des contenants jetables et durables.
- Proposez également des versions modulables, avec des ingrédients pour terminer les desserts à la maison. Pensez aux crumbles, à la meringue et aux sauces. N'oubliez pas d'ajouter des instructions ou des illustrations pour que vos clients sachent exactement ce qu'ils doivent faire.
- Que diriez-vous d'un buffet de desserts complet pour 2 ou 4 personnes ? Votre préparation sera la même, donc votre rendement sera encore plus important.

Trucs & Astuces

- Utilisez des contenants jetables fabriqués à partir de matériaux durables tels que le bambou et le maïs. Les clients sont de plus en plus sensibles à la durabilité des contenants en vente à emporter et en livraison.
- Imprimez votre logo sur vos emballages : un outil de marketing supplémentaire.
- Communiquez sur vos options de plats à emporter par le biais des médias sociaux et/ou de prospectus.
- La praticité est la clé : envisagez de lancer une boutique en ligne si vous n'en avez pas encore. Cela facilitera les commandes en ligne et stimulera votre activité.
- Offrez à vos clients un petit plus, comme une garniture gratuite ou une carte de fidélité. C'est le meilleur moyen de fidéliser les clients et de faire de la publicité de bouche à oreille.

Debic, des produits de qualité

Une qualité professionnelle, un goût frais et artisanal, un résultat final parfait garanti et un emballage hygiénique et facile à utiliser : la gamme Debic Dessert a tout pour plaire. Les saveurs classiques des Desserts Debic offrent d'innombrables possibilités pour des desserts créatifs et délicieux.

MOUSSE AU CHOCOLAT DEBIC

- Facile à fouetter : moins de 10 minutes.
- Facile à mettre dans n'importe quel récipient.
- Stable et ferme dans toutes les circonstances (de transport).

PANNA COTTA DE DEBIC

- Goût frais et texture lisse.
- Idéal en combinaison avec des fruits de saison.

CONSEIL

L'ajout d'un peu de gélatine supplémentaire permet de créer une forme parfaite et stable.

PARFAIT DEBIC

- Idéal pour faire de la glace sans machine à glace.
- Parfait pour les desserts glacés ou les mousses : la décongélation d'une création donne une belle mousse.

TIRAMISÙ DEBIC

- L'une des meilleures ventes de la carte des desserts.
- Saveur authentique et italienne.
- La base parfaite à aromatiser avec une liqueur, de la vanille, ou une purée de fruits.

Le prix de revient par portion (emballage jetable inclus) est en moyenne de 1,25 €. Proposer des portions plus grandes pour 2 à 4 personnes permet de réduire encore ce prix de revient.

Goûtez à ces recettes délicieuses et faciles à préparer.

Assiette de desserts jetables

De nombreux chefs recherchent des plats qu'ils peuvent servir dans leur restaurant, mais qui peuvent aussi être emportés. Proposer ces 2 possibilités offre de nombreux avantages puisque vous pouvez utiliser les mêmes préparations. Restez simple et limitez les étapes de préparation. Réalisez une courte vidéo ou un schéma étape par étape pour que vos clients puissent facilement terminer leur dessert à emporter à la maison.

Mousse au chocolat à la mangue et au fruit de la passion

Avec la base de desserts liquides Debic, vous pouvez facilement préparer une bonne mousse au chocolat. La mousse est très facile à utiliser dans des moules en silicone. Versez la mousse dans les moules et laissez reposer au réfrigérateur. Ensuite, placez-les au congélateur pour pouvoir les démouler facilement par la suite. Vous pouvez également les conserver au congélateur.

PRÉPARATION

Montez au batteur la Mousse au Chocolat Debic jusqu'à ce qu'elle soit ferme et ajoutez le jus de fruit de la passion. Mélangez bien et déposez le mélange dans une poche à douille. Remplissez des moules en silicone et laissez prendre au réfrigérateur. Ensuite, placez-les au congélateur pour pouvoir les démouler facilement. Faites chauffer une petite partie de la purée de mangue et ajoutez le chocolat blanc. Remuez jusqu'à dissolution et ajoutez le reste de la purée et l'eau sucrée. Répartir dans des contenants jetables et laissez prendre au réfrigérateur. Couper la mangue en cubes, la mélanger au fruit de la passion et la répartir dans les contenants jetables. Répartissez les brisures d'Oréo et la décoration au chocolat dans les contenants jetable.

MONTAGE

Placez la mousse au chocolat congelée dans les contenants jetables et laissez la décongeler au réfrigérateur.



POUR 15 PORTIONS

Mousse au chocolat

1 l de mousse au chocolat Debic
150 g de purée de fruit de la passion (Boiron)

Coulis de mangue

650 g de purée de mangue (Boiron)
200 ml d'eau sucrée (1:1)
150 g de chocolat blanc

Garniture

225 g de mangue
4 fruits de la passion
75 g de brisures de biscuit Oréo
75 g de décoration en chocolat

Panna Cotta fraises et crumble

Pour s'assurer que la Panna Cotta soit suffisamment stable pour résister lors du transport, nous ajoutons un peu de gélatine à la préparation. La Panna Cotta est facile à utiliser dans des moules en silicone. Pour les démouler facilement, placez-les d'abord au congélateur. En les congelant en portions individuelles, votre mise en place sera facilitée.

PRÉPARATION

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide, puis fondre la Panna Cotta Debic et ajoutez la gélatine. Répartissez dans des moules en silicone et laissez prendre au réfrigérateur. Placez-les au congélateur pour les démouler. Placez-les dans les récipients jetables et laissez-les décongeler au réfrigérateur. Mélangez l'eau sucrée et la purée de fraises, puis coupez les fraises. Disposez les 2 éléments dans les récipients jetables et terminez avec un peu de crumble.



POUR 15 PORTIONS

Panna Cotta

1,5 l de Panna Cotta Debic
2 g de gélatine en feuille

Coulis de fraise

750 ml de purée de fraises (Boiron)
250 ml d'eau sucrée (1:1)

Garniture

60 fraises
5 g de crumble

Assiette de desserts jetables



Parfait au citron avec son coulis agrumes et fraises

Le grand avantage du Parfait Debic est que vous pouvez préparer de grands volumes de préparation glacée sans machine à glace. Les applications sont infinies. Veillez à ce que le Parfait soit congelé lorsque vous le livrez à vos clients ou lorsqu'ils viennent le chercher pour l'emporter. Pour une meilleure expérience, conseillez-leur de sortir le parfait du congélateur 5 à 10 minutes avant de le consommer.

PRÉPARATION

Fouettez le Parfait Debic jusqu'à ce qu'il soit ferme et ajoutez le jus de citron et le zeste du citron. Mélangez bien et disposez dans une poche à douille le mélange. Remplissez les moules en silicone et conservez-les au congélateur. Coupez les agrumes en morceaux, puis mélangez la purée de framboise, le jus de citron vert et l'eau sucrée. Disposez ces 2 préparations dans un récipient à emporter.

MONTAGE

Démoulez le Parfait et placez-le dans le récipient à emporter. Décorez avec le zeste de citron vert et couvrez avec un couvercle. Coupez les agrumes en morceaux et utilisez-les pour la décoration avec le crumble sur le dessus du Parfait.

POUR 15 PORTIONS

Parfait

- 1 l de Parfait Debic
- 2 citrons
- 50 ml de Limoncello

Coulis de framboises

- 600 ml de purée de framboises (Boiron)
- 150 ml d'eau sucrée (1:1)
- 1 citron vert

Garniture

- 2 tangerines
- 2 pamplemousses
- 2 oranges
- 50 g de crumble
- 1 citron vert (zeste)

Bol de desserts jetables

Mousse au chocolat et mangue

Une combinaison de chocolat et de fruits exotiques. L'avantage de ce dessert est sa rapidité de préparation. La mousse au chocolat Debic est prête à l'emploi en moins de 10 minutes et peut être utilisée directement à partir d'une poche à douille dans des contenants pour réaliser de la vente à emporter. Terminez-la simplement par une sauce et une décoration.

PRÉPARATION

Fouettez la Mousse au Chocolat Debic jusqu'à ce qu'elle soit ferme et conservez-la dans une poche à douille. Faites chauffer une petite partie de la purée de mangue et ajoutez le chocolat blanc. Remuez jusqu'à dissolution et ajoutez le reste de la purée et l'eau sucrée. Remplissez les pipettes avec la sauce et conservez-les au réfrigérateur pour plus tard.

MONTAGE

Coupez le gâteau au chocolat en petits cubes et placez quelques morceaux dans les contenants pour vente à emporter. Recouvrez avec la mousse au chocolat et décorez avec la mangue, quelques morceaux de gâteau et la décoration au chocolat. Terminer avec la sauce à la mangue en pipette. Couvrez les contenants et laissez-les prendre au réfrigérateur.



POUR 15 PORTIONS

Mousse au chocolat

1 l de Debic Mousse au Chocolat

Coulis de mangue

50 g de purée de mangue (Boiron)
20 ml d'eau sucrée (1:1)
15 g de chocolat blanc

Garniture

15 mangues, en cube
½ gâteau au chocolat
30 g de décoration en chocolat
30 g de brisures de biscuit Oréo

Tiramisu et sauce au café

La combinaison classique bien connue du tiramisù. Cette recette peut être facilement préparée en plus grandes quantités. Finissez le plat complètement et conservez-le au réfrigérateur afin de pouvoir le sortir facilement du réfrigérateur lorsque vous en avez besoin. Le Tiramisù Debic a un taux de foisonnement élevé, ce qui signifie que vous pouvez créer 15 portions pour un litre de préparation.

PRÉPARATION

Mélangez le Marsala avec l'espresso et divisez-le en deux parties. Fouettez le Tiramisù Debic jusqu'à ce qu'il soit ferme et ajoutez 1 partie du mélange Marsala-espresso et mélangez bien. Remplissez une poche à douille avec le mélange. Pour la sauce, mélangez l'espresso et la Crème Anglaise Debic. Remplissez les pipets avec la sauce et conservez-les au réfrigérateur pour plus tard.

MONTAGE

Coupez les biscuits cuillières en deux et placez trois morceaux au fond des récipients à emporter. Ajoutez la deuxième partie du mélange espresso marsala. Couvrez avec le tiramisù monté et terminez le plat avec du cacao en poudre, un demi-biscuit cuillère, une pipette de sauce au café et une décoration en chocolat. Couvrez le récipient à emporter avec un couvercle et laissez prendre au réfrigérateur.



POUR 15 PORTIONS

Tiramisu

1 l de Tiramisù Debic
45 biscuits cuillières
200 ml d'espresso (froid)
200 ml de Marsala
30 g de décoration en chocolat
5 g de cacao en poudre

Sauce au café

60 ml de Crème Anglaise Debic
½ d'espresso
15 pipettes

Bol de desserts jetables

Panna Cotta au yaourt grec et fruits d'été

En ajoutant du yaourt grec à la Panna Cotta, elle sera plus fraîche et aura plus d'acidité, ce qui est une bonne combinaison avec les fruits d'été. Les manipulations pour préparer cette recette étant limitées, vous pouvez facilement en préparer une quantité plus importante. Finissez complètement et conservez-les au réfrigérateur pour pouvoir les sortir facilement quand vous en avez besoin. Vos clients peuvent les conserver au réfrigérateur à la maison.

PRÉPARATION

Faites fondre la panna cotta et mélangez-la au yaourt. Mettez la panna cotta dans les contenants jetables et placez-les au réfrigérateur pour qu'ils puissent prendre. Pour le coulis, mélangez l'eau sucrée avec la purée de fraises. Remplissez les pipettes avec la sauce et conservez-les au réfrigérateur pour plus tard.

DRESSAGE

Lavez et nettoyez les fruits rouges d'été et placez-les sur la panna cotta lorsqu'elle a bien pris. Terminez avec le crumble et la pipette de coulis. Recouvrez d'un couvercle et conservez au réfrigérateur.



POUR 15 PORTIONS

Panna Cotta

1½ l de Panna Cotta Debic
300 g de yaourt grec

Coulis de fraises

50 ml de purée de fraises (Boiron)
15 ml d'eau sucrée (1:1)

Garniture

15 fraises
30 myrtilles
15 mûres
60 g de crumble

Parfait au citron et agrumes

Le Parfait Debic a un foisonnement important, ce qui signifie que vous obtiendrez un produit qui peut vous générer une marge importante. L'avantage est que le parfait peut être servi sous forme de mousse lorsqu'il est décongelé. Vos clients peuvent décider s'ils veulent le conserver au réfrigérateur ou le mettre au congélateur. Vous pouvez servir les agrumes séparément du parfait pour que vos clients puissent finir eux-mêmes le dessert à la maison.

PRÉPARATION

Fouettez le Parfait Debic jusqu'à ce qu'il soit ferme et ajoutez le jus et le zeste du citron. Remplissez une poche à douille avec le mélange puis répartissez-le sur recipients jetables. Couvrez d'un couvercle et conservez au congélateur.

DRESSAGE

Coupez les agrumes en morceaux et utilisez-les pour la décoration avec le crumble sur le dessus du parfait.



POUR 15 PORTIONS

Parfait

1 l de Parfait Debic
2 citrons jaunes
50 ml de Limoncello

Garniture

1 tangerine
1 pamplemousse
1 orange
60 g de crumble

Un kit d'ingrédients DIY

Pour donner à vos clients une véritable expérience de chef à domicile, vous pouvez proposer un kit d'ingrédients pour réaliser son dessert. Préparez tout pour que vos clients puissent préparer leur propre dessert à la maison. Réalisez une courte vidéo ou un schéma étape par étape sur la façon de préparer son dessert à la maison pour que vos clients puissent facilement les finir eux-mêmes.

Mousse au chocolat à la mangue et au fruit de la passion

PRÉPARATION

Fouettez la mousse au chocolat jusqu'à ce qu'elle soit ferme et ajoutez le jus de fruit de la passion. Mélangez bien et disposez dans une poche à douille. Laissez la mousse prendre au réfrigérateur. Faites chauffer une petite partie de la purée de mangue et ajoutez le chocolat blanc. Remuez jusqu'à dissolution et ajoutez le reste de la purée et l'eau sucrée. Répartir dans des contenants individuels et conserver au réfrigérateur. Coupez la mangue en cubes, mélangez-la avec le fruit de la passion et mettez-la dans des contenants individuels. Couper le gâteau au chocolat en petits morceaux et le placer dans des contenants individuels. Répartissez le crumble, le cacao et la décoration au chocolat dans des contenants individuels.



POUR 2 KITS

Mousse au chocolat

200 g de Mousse au Chocolat Debic
45 g de purée de fruit de la passion (Boiron)

Coulis de mangue

65 g de purée de mangue (Boiron)
20 ml d'eau sucrée (1:1)
15 g de chocolat blanc

Garniture

20 g de mangue
½ fruit de la passion
10 g de brisures d'Oréo
20 g de gâteau au chocolat
10 g de décoration en chocolat
2 g de cacao en poudre

Mousse au mascarpone, fraises et pistache

PRÉPARATION

Fouettez le Tiramisù Debic jusqu'à ce qu'il soit ferme et ajoutez la pâte de pistache. Remplissez une poche à douille avec le mélange et laissez prendre au réfrigérateur. Nettoyez les fraises et mettez-les dans des gobelets jetables. Répartissez les pistaches émietées et écrasées sur les gobelets jetables. Pour la sauce, mélangez la purée de fraises et l'eau sucrée. Préparez la vinaigrette en mélangeant tous les ingrédients et en la conservant dans des tasses jetables.



POUR 2 KITS

Mousse au mascarpone

200 g de Tiramisù Debic
20 g de pâte de pistache

Garniture

6 fraises
5 g de pistaches hachées
10 g de crumble

Coulis de fraises

25 ml de purée de fraises (Boiron)
5 ml d'eau sucrée (1:1)

Vinaigrette

50 ml de vinaigre balsamique
100 ml d'huile d'olive
5 g de poivre rose hâché
5 g de sucre glace

Desserts à emporter pour 2

Ces exemples montrent que vous pouvez facilement préparer des desserts dans des récipients adaptés pour la vente à emporter. Ces récipients jetables peuvent être facilement conservés au réfrigérateur. Vous pouvez vendre ces desserts pour un minimum de deux personnes, ce qui vous permettra d'avoir une marge plus confortable sur ces produits.

Mousse chocolat et mangue

Une fois la mousse au chocolat fouettée, elle est facile à utiliser à partir d'une poche à douille. Décorez les desserts d'une simple décoration ou servez-les séparément pour que le client puisse faire lui-même les dernières finitions à la maison.

PRÉPARATION

Fouettez la mousse au chocolat Debic jusqu'à ce qu'elle soit ferme et conservez-la dans une poche à douille. Faites chauffer une petite partie de la purée de mangue et ajoutez le chocolat blanc. Remuez jusqu'à dissolution et ajoutez le reste de la purée et l'eau sucrée. Coupez le gâteau au chocolat en petits cubes. Répartir la mousse au chocolat dans les contenants à partager et décorer avec la mangue, quelques morceaux de gâteau et la décoration au chocolat.

MONTAGE

Terminez avec la sauce à la mangue ou servez dans un contenant dédié pour que vos clients puissent le faire eux-mêmes à la maison. Couvrez la mousse au chocolat avec un couvercle et laissez reposer au réfrigérateur.



POUR 2 PORTIONS À PARTAGER

Mousse au chocolat

150 g de Mousse au Chocolat Debic

Coulis de mangue

65 g de purée de mangue (Boiron)

20 ml d'eau sucrée (1:1)

15 g de chocolat blanc

Garniture

10 g de gâteau au chocolat

5 g de décoration en chocolat

15 g de mangue

Tiramisu

Dessert italien facile à préparer et connu dans le monde entier. La base de ces desserts est constituée à 55 % de mascarpone que vous pouvez facilement aromatiser en ajoutant de la liqueur ou une purée de fruits.

PRÉPARATION

Mélangez le Marsala avec l'espresso et divisez-le en deux parties. Fouettez le Tiramisù Debic jusqu'à ce qu'il soit ferme et ajoutez 1 partie du mélange Marsala-espresso et mélangez bien. Conserver dans une poche à douille. Coupez les biscuits cuillères en deux et mettez quatre morceaux au fond des contenant à partager. Ajoutez la deuxième partie du mélange espresso marsala.

MONTAGE

Recouvrez avec le tiramisù et terminez le plat avec du cacao et deux demie biscuits cuillères. Couvrez le contenant à partager avec un couvercle et laissez reposer au réfrigérateur.



POUR 2 PORTIONS À PARTAGER

Tiramisu

150 g de Tiramisù Debic

4 de biscuits cuillères

60 ml d'espresso (froid)

60 ml de Marsala

4 g de décoration en chocolat

1 g de cacao en poudre

Desserts à emporter pour 2

Panna Cotta au yaourt grec et fruits d'été

La Panna Cotta peut être facilement préparée en grandes quantités. Veillez à ne pas trop chauffer la panna cotta. Il suffit de la faire fondre pour qu'elle ne se ramollisse pas lors de son conditionnement dans les récipients à emporter. Vous pouvez également choisir de servir les fruits et le crumble séparément pour que vos clients puissent effectuer eux-mêmes les dernières manipulations à la maison.

PRÉPARATION

Faites fondre la Panna Cotta Debic et mélangez-la avec le yaourt grec. Répartissez-la dans les récipients à partager et laissez-les prendre au réfrigérateur. Pour le coulis, mélangez la purée de fraises et l'eau sucrée.

MONTAGE

Lavez les fruits rouges et utilisez-les comme décoration pour la panna cotta, ainsi que le coulis de fraises, le crumble et la pistache.



POUR 2 PORTIONS À PARTAGER

Panna Cotta

3 dl de Panna Cotta Debic
30 g de yaourt grec

Coulis de fraise

25 ml de purée de fraises (Boiron)
5 ml d'eau sucrée (1:1)

Garniture

2 fraises
2 myrtilles
2 mûres
3 groseilles
5 g de crumble
2 g de pistache

Parfait au citron et agrumes

Une préparation rafraîchissante de parfait et d'agrumes. En utilisant le parfait comme base, vous obtenez une solution qui vous fait gagner du temps et qui a un très fort taux de foisonnement. L'avantage du Parfait Debic est qu'après décongélation, vous pouvez toujours le servir comme une mousse. Vos clients peuvent donc décider eux-mêmes s'ils veulent le mettre au réfrigérateur ou au congélateur chez eux. Pour une meilleure expérience, conseillez-leur de sortir le parfait du congélateur 5 à 10 minutes avant de le consommer.

PRÉPARATION

Fouettez le Parfait Debic jusqu'à ce qu'il soit ferme et ajoutez le jus de citron et le zeste du citron. Remplissez une poche à douille avec le mélange et disposez le dans les contenants à partager. Couvrez d'un couvercle et conservez au congélateur.

MONTAGE

Coupez les agrumes en morceaux et mettez-les dans un récipient séparé pour que vos clients puissent facilement décorer le parfait à la maison avec les fruits.



POUR 2 PORTIONS À PARTAGER

Parfait

150 g de Parfait Debic
½ citron jaune
5 cl de Limoncello

Garniture

¼ tangerine
¼ pamplemousse
¼ orange
5 g de crumble