

Het inspiratiemagazine voor bakkers, banketbakkers, chocolatiers en ijsbereiders  
Juli 2020 | Uitgave 02



100 jaar Debic.  
100 jaar teamwork.





# 100 JAAR DEBIC 100 JAAR TEAMWORK

In 2020 bestaat Debic 100 jaar. Dat betekent 100 jaar zuivel en room voor professionals, waarbij wij in talloze ateliers en bakkerijen over de vloer mochten komen. Het betekent dan ook vooral 100 jaar teamwork. Want als we één ding hebben geleerd, is het dat hard werken en talent waanzinnig belangrijk zijn, maar dat teamwork overal het verschil maakt.



Wat kun je in dit jubileummagazine verwachten? Allereerst de verhalen van onze ambassadeurs: toppers uit het vak, die net zoveel in ons geloven als wij in hen. Pâtissier Frank Haasnoot bijvoorbeeld vertelt over het belang van room en boter voor zijn producten.

Verder zie je in dit ID Magazine een aantal thema's terugkomen. Rondom het thema 'feest' bieden we je een mooie reportage rondom speciale feestcreaties en in 'toen en nu' presenteren we klassiekers die al honderd jaar 'alive and kicking' zijn. Uiteraard wél in een inspirerend, moderner jasje. In een jubileummagazine kan natuurlijk ook de feesttaart zelf niet ontbreken. We presenteren je ons Kies & Mix-concept: een snel en kosten-efficiënt concept voor unieke feesttaarten, waarmee je eindeloos kunt variëren.

**We wensen je veel plezier en inspiratie!**

# BELANGRIJKE ONTWIKKELINGEN

## VAN MEER DAN HONDERD JAAR GELEDEN

In 1862 ontdekt men de pasteurisatietechniek. Hiermee kunnen voedingsmiddelen worden verhit om schadelijke bacteriën te vernietigen. Het wordt in het laatste decennium van de negentiende eeuw ook toegepast op melk, waardoor deze langer houdbaar wordt. In 1888 wordt de eerste coöperatieve zuivelfabriek opgericht. Tegen 1907 zijn er 544 bakkerijen in België.

In 1909 besluit Talma, minister van Landbouw, Handel en Nijverheid, tot een onderzoek naar nachtarbeid in alle Nederlandse bakkerijen. Hij legt in 1912 een Bakkerswet voor aan de Tweede Kamer, waarin de arbeidstijden zijn geregeld. Liberalen en conservatieve confessionelen willen de vrijheid van arbeidsbeoefening echter niet beperken en verwerpen het wetsvoorstel. In 1919 wordt nachtarbeid alsnog bij wet verboden.



Gevel van Bakkerij Vooruit in Gent, 1900 – 1914. Bakkerij Vooruit begon als coöperatieve bakkerij, maar breidde de diensten, zeker na de Eerste Wereldoorlog, verder uit. De bakkerij bakte brood in grote aantallen en op industriële wijze. Zo konden de productiekosten en prijzen dalen, terwijl de kwaliteit toenam.  
© AMSAB - Instituut voor Sociale Geschiedenis



Keuren van de boterproductie van een melkerij, 1930.  
© KADOC - KU Leuven, archief Boerenbond

# 100 JAAR DEBIC

## 100 JAAR TEAMWORK

De afgelopen 100 jaar hebben we heel wat ontwikkelingen voorbij zien komen bij Debic. We nemen je graag mee langs de belangrijkste hoogtepunten uit de (inter)nationale geschiedenis.

### 1920

#### Oprichting Debic door Jean Debye

Jean Debye begint melk op te halen bij boerderijen. Hij vindt zuivel zo mooi, dat hij zijn eigen zaak opstart: Laiterie Debye, de basis van Debic.

De firma Kalmeijer produceert vanaf 1920 deegverwerkingsmachines, koekjesvormmachines en broodsnijmachines voor de ambachtelijke bakker.



### 1930

De eerste keurmerken voor boter, eieren en bepaalde kaassoorten doen hun intrede.

### 1925

De samenstelling van brood wordt wettelijk vastgelegd in het Nederlands Broodbesluit.

### 1945

In Luzern wordt het Richemont Centre of Excellence geopend: een onafhankelijk en internationaal centrum voor de bakkerijsector.

### 1958

Diafarm, toen reeds dochter van de Friesche Condensmilk Cooperation, brengt het allereerste merkbrood op de markt: Expobrood.



### 1969

Debye wordt Debic. De onderneming gaat door het leven als 'zuivelfabriek Debic'. De naam ontstaat door een tikfout van een ambtenaar; het idee was de naam Debye te handhaven. De eerste producten worden geëxporteerd naar buurlanden zoals Frankrijk, Nederland en Duitsland.

### 1963

Armand Schellens, een werknemer van Jean Debye, neemt de melkroute over van Jean Debye.

### 1965

Demarle experimenteert met manieren om baguettes te bakken in siliconen vormen. Twintig jaar later zal hij Flexipan introduceren: een unieke lijn met flexibele vormen.

### 1971

Gaston Lenôtre richt de eerste Franse gastronomische school op: Ecole Lenôtre. Zijn doel: kennis overdragen aan (inter)nationale chefs.



### 1972

Debic introduceert een baanbrekende innovatie: slagroom in een spuitbus.

### 1974

Armand Schellens neemt de melkerij St. Hubertus over. Dit is de locatie waar Debic nog steeds gevestigd is in Meldert.

### 1980

De klassieke patisserie wordt drastisch hervormd dankzij Ecole Lenôtre: mousses, twee laagjes biscuit en een glanzende spiegel als afwerking. Pâtissiers Mauduit en Peltier zijn de eersten die de stijl van Lenôtre omarmen. De innovatie wordt verder ontwikkeld door Fauchon.

Het afgelopen decennium kenmerkt zich door de opkomst van 'convenience', ofwel gemak. Mixen voor bavarois, crème pâtissière en biscuit duiken steeds vaker op.

### 1983

Debic introduceert Debic Kookroom.



### 1992

Het uiterlijk van taarten wordt steeds belangrijker en moderner: fruitboeketjes, kleurrijke glaçages en elegante decors. Vanuit de hele vakwereld komt men zich vergapen aan de etalages van Fauchon.

### 1996

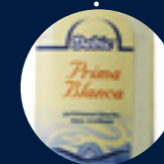
Introductie Debic Boterspecialiteiten.

### 2000

Fruitinterieurs van gel en crèmeux vormen een nieuwe trend. Bellouet Conseil heeft voor bepaalde technieken de norm bepaald. Pâtissiers werken volop met gekleurde glaçages, chocolade krullen, de betere biscuits en dacquoises.

### 2001

Debic introduceert Prima Blanca room.



### 2009

In het afgelopen decennium zijn creaties in de patisserie soberder en commerciëler geworden, door minder complexe decors en meer chocoladedecoraties.



### 2018

Debic introduceert een nieuwe, gebruiksvriendelijke petfles.

### 2015

In Azië schieten patisseriescholen die werken volgens de Franse stijl als paddenstoelen uit de grond. Demo's en masterclasses op privéscholen zijn in landen als China en Japan mateloos populair.

### 2003

Debic introduceert diverse basisbereidingen voor desserts.

### 2020

Er is veel vraag naar herkenbare en traditionele smaken, zoals praliné, chocolade, vanille en boter. Ook het gebruik van een spuitzak om de authenticiteit van vakmanschap te onderstrepen, hoort daarbij.



### 2020

Debic viert 100-jarig jubileum.



# 100 JAAR DEBIC

06 DEBIC AMBASSADEUR

## “We zouden terug naar de basis moeten gaan.”

De rusteloze ziel van Nederlands toppatissier Frank Haasnoot.

14 TECHNIEK

## Toen & nu

Bakkerijtechnologieën door de jaren heen.

18 TECHNIEK

## Kies & mix feesttaartenconcept!

Het snelle, kostenefficiënte concept voor unieke feesttaarten.

24 DEBIC AMBASSADEUR

## “Pâtisserie zit in mijn genen.”

Een portret van een passionele doorzetter: de Spaanse patissier Daniel Álvarez.

28 RECEPT

## Lemon curd met yuzu

Creatie van Daniel Álvarez.

06



14



18



24



28



32

32 REPORTAGE

## Teamwork is de basis van elke goed draaiende zaak

Enkele topchefs vertellen over hun visie op een succesvol team.

36 DEBIC AMBASSADEUR

## Toppatissier met een missie

Een interview met de winnaar van de Meilleur Ouvrier de France Pâtissier: Pascal Molines.

44 RECEPT

## Feestelijke taarten

Van Pascal De Deyne, Leonardo Di Carlo en Frank Haasnoot.

48 INTERVIEW

## Break The Ice

IJs is hot. Pascal De Deyne en Carles Soler delen hun visie en gaan samen aan de slag.

54 VERHALEN

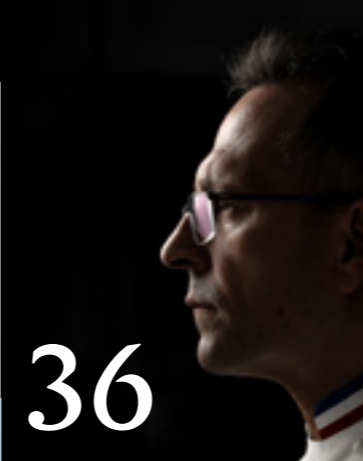
## De blijvers

Debic werknemers met een bijzonder verhaal.

60 RECEPTEN

## Klassiekers opnieuw uitgevonden

Vijf zeer bekende creaties krijgen een modern jasje.



36



44



48



54



60

ID Magazine is een uitgave van FrieslandCampina Foodservice Postbus 640, 3800 AP Amersfoort debic.nederland@frieslandcampina.com Tel.: 0800-0765 (gratis) debic.nl

**Disclaimer:** U kunt aan de informatie in deze uitgave geen rechten ontleen.

**Redactie:** Sofie Vanderhasselt, Bettina Vanderstraeten, Tessa Lekkerkerker Bruno Van Vaerenbergh, Dré Eversteijn, Force451

**Teksten:** Bruno Van Vaerenbergh, Android, Force451

**Fotografie:** Kasper van 't Hoff, Diph Photography, Joris Luyten Bruno Van Vaerenbergh

**Copyright 2020:** Niets uit deze publicatie mag overgenomen of gekopieerd worden zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

**Bakkerijmuseum Veurne**

© AMSAB

Instituut voor Sociale Geschiedenis

© KADCO

KU Leuven, archief Boerenbond

# Vol trots stellen we voor: onze ambassadeurs

We hebben het al vaker gezegd: wat we de afgelopen 100 jaar voornamelijk hebben geleerd, is dat alles draait om teamwork. Daaronder verstaan we ook onze samenwerking over de jaren met onze ambassadeurs. Vaak beroemde chefs die geloven in Debic. We stellen er komend jaar een aantal aan jullie voor.

In dit magazine vind je bijvoorbeeld interviews (en recepten!) van de 'deegfluisteraar' Daniel Álvarez, de Nederlandse toppatissier Frank Haasnoot en de Franse patisserie virtuoos Pascal Molines. Deze en meer patissiers vind je ook online, daar delen we het komende jaar de gesprekken die we met hen hadden in hun ateliers. Wie kun je nog meer verwachten? Onder anderen de Italiaanse grootheid Leonardo Di Carlo en de man die de Franse en Scandinavische patisserie verbindt: Sylvain Marron.



Christophe Roesems  
België

Daniel Álvarez  
Spanje

Leonardo Di Carlo  
Italië

Frank Haasnoot  
Nederland

Sylvain Marron  
Zweden

Pascal De Deyne  
België

Pascal Molines  
Frankrijk

We spreken Frank Haasnoot in Nederland, waar hij opnieuw een vaste stek heeft na de wereld te hebben rondgereisd. Zo werkte hij onder meer in New York, Koeweit, Hongkong en Taiwan. Een interview met een rusteloze ziel, toppatissier en ondernemer in hart en nieren.

“Ja, lang kan ik niet stilzitten. Het moet vooruitgaan. Ik ga altijd op zoek naar nieuwe uitdagingen, nieuwe culturen en natuurlijk nieuwe smaken. Hoe ik in elkaar zit? Nou, ik ben perfectionistisch, gedreven en creatief. Allemaal zaken die een patissier én ondernemer in zich moet hebben, denk ik. In mijn privéleven ben ik eigenlijk een beetje het tegenovergestelde. Dan ben ik heel relaxed, ontspannen en laat ik de teugels wat vieren. Het is een kwestie van een balans te vinden tussen werk en privé.”

### Passie voor patisserie

“Ik ben door mijn familie in de patissierewereld terechtgekomen. Mijn oom heeft een restaurant en in mijn jonge jaren ging ik daar een beetje bijverdienen. Ik wilde toen misschien kok worden en mijn oom zei: ‘Als je nog niet helemaal zeker bent van je keuze, doe eerst een jaartje of twee patisserie. Dat zal in de toekomst handig zijn in je baan als kok.’ En toen ik eenmaal in het vak zat, was ik meteen *hooked*.”

“Volgens mij zijn gedrevenheid en passie belangrijker dan talent in het vak. Sommige zaken zoals technieken, bijvoorbeeld, kan je aanleren. Creativiteit is een andere zaak. Je bent creatief of je bent het niet. Maar je kan wel erg goed zijn in je vak en heel mooie producten maken. Dat wil namelijk niet zeggen dat je per se ook creatief hoeft te zijn. Het ligt er een beetje aan wat je ambities zijn.”

### Chocolade en taarten

“Een ingrediënt waar je heel artistiek kunt mee werken, is chocolade. Mijn favoriet! Je kunt er mee decoreren, sculpturen maken en het op allerlei manieren verwerken. Maar patisserie is heel veelzijdig. Naast chocolade heb je gebak, ijs en dessert op een bord. Er zijn zoveel facetten die het vak boeiend maken.

Als ik toch een keuze moet maken, dan graag taart en gebak. Daar komt veel techniek bij kijken. Het moet een tijd in de vitrine kunnen staan en de klant moet het naar huis kunnen vervoeren. Je kan er ook heel breed in gaan: van gebakken patisserie tot mousses, en dat met verschillende structuren, texturen, smaken en kleuren. Daarbij gebruik ik liefst, als het even kan, seizoensgebonden producten.”

“Ik denk dat we in het vak de afgelopen jaren een beetje *lost* zijn geraakt. Er wordt te veel met ingevroren producten gewerkt. We zouden terug naar de basis moeten gaan, met lokale producten uit het seizoen.”

Frank Haasnoot  
Nederlands toppatissier

# “We zouden terug naar de basis moeten gaan.”

Dat brengt variatie met zich mee en het is natuurlijk hartstikke leuk om zo te werken als patissier. Elke maand weer een ander product in je vitrine lanceren! Het is vreemd om hier in december ook aardbeien op een taart te zien liggen. Qua smaak is dat helemaal niet top. Oké, je kan zeggen dat de klanten er net om vragen. Maar je kan dan toch ook andere zaken gebruiken? Appel, peer, wortel, biet ... noem maar op.”

### On the road

“Ik ben altijd reislustig geweest, van jongs af aan al. Mijn ouders bleven met vakantie gewoon in Nederland, maar ik wilde naar het buitenland. Toen ik mijn carrière begon, won ik de vakwedstrijd De Gouden Gard. In een krant had ik laten weten dat ik graag naar het buitenland wilde gaan. Ik dacht aan België, misschien Frankrijk. Toen belde een oud-leraar me op. Zijn zoon had een zaak in New York geopend en hij vroeg of ik geïnteresseerd was? Nou, een maand later zat ik in New York. Lang en hard werken, maar het was heel leuk. Ik heb er veel ervaring opgedaan. Een jaar later kwam ik terug naar Nederland en vond een baan waarbij ik veel demo's verzorgde in binnen- en buitenland. Maar ik wilde ergens wonen en werken om de cultuur te begrijpen en daar lokaal te eten en te proeven. Ik kreeg een baan aangeboden in Koeweit en heb daar dan een

luxe-patisserie opgezet. Maar het was toch niet helemaal wat ik ambieerde. Uiteindelijk ben ik dan naar Taiwan verhuisd om daar Mandarin Oriental te openen. Dat was een hotel met een mooie patisseriezaak erbij. En een grote keuken! Kortom, alles erop en eraan. Vanuit het niets mensen aannemen en die zaak uit de grond stampen: het was een hartstikke leuke ervaring. Een tof land, aardige mensen en superlekker eten. Maar niet internationaal genoeg naar mijn zin. Ik wilde werken en wonen in een stad waar veel competitie is, een stad waar veel gebeurt. In mijn ogen was dat Hongkong, maar een uurtje van Taiwan verwijderd.”

### Hongkong en terug naar huis

“Hongkong was het ultieme. Veel restaurants, veel sterren-zaken, veel competitie maar niet zoveel patisseriezaken. Wel heel wat patissiers omdat er veel sterrenzaken waren. Ik werkte in Peninsula, een heel groot en oud hotel. Daar heb ik veel geleerd. Hoe je met zo'n groot team omgaat, bijvoorbeeld. Ik had een patisserieploeg van 35 mensen om me heen, maar ik moest ook een hotel met driehonderd kamers en outside catering besturen. Dan moet je uiteraard delegeren en goede mensen vinden. Dat voel je snel aan: die praat gemakkelijk met de mensen en dat is een harde werker. Je moet de juiste persoon op de juiste plek zetten.”

“Na acht jaar Azië, miste ik toch de Europese cultuur en kwam ik via een ommetje langs Spanje weer in Nederland terecht. We hadden ondertussen een kindje en dan heb je meer rust nodig. Nu doe ik het kalmer aan. Ik focus me op mijn masterclasses en dat bevalt me goed. Het is nog steeds reizen, maar ik ben ook genoeg thuis. In de toekomst wil ik nog een eigen zaak openen, we zien wel.”

### Prisma

“Iedere vakman wil via een boek zijn kunsten tonen. Ik was al een paar keer door uitgeverij benaderd, maar er zat altijd iets in de weg. Eenmaal terug in Nederland was de tijd rijp. Nu is het niet zo moeilijk om een





## “Je moet denken: wat vind ik zelf lekker?”

kookboek te schrijven: je maakt mooie foto's en je verzint een leuk verhaal. Het komt er echter wel op aan om een originele invalshoek te vinden. Ik las andere kook- en patisserieboeken, met thema's die de focus leggen op fruit, chocolade, praliné en seizoenen. Toen keek ik eens goed naar mijn eigen producten, met al die kleuren: ik had mijn thema gevonden. Vandaar ook de naam Prisma. Er zijn zes hoofdstukken met acht producten per hoofdstuk. Allemaal gebaseerd op een smaak die aan een kleur gelinkt kan worden. Een bijzondere insteek, vond ik.”

### Niet stilgezeten tijdens corona

Nu zijn masterclasses fysiek stilliggen, besloot hij zich op andere zaken te richten. “Ik wilde al een tijdje een eigen webshop starten, maar had daar eigenlijk nooit tijd voor. Nu wel! Mijn vrouw is fotografe en is tevens heel handig met computers. De afgelopen weken heb ik allerlei producten ontwikkeld, die zij op de foto geeft gezet. Inmiddels kunnen belangstellenden onder meer chocoladeproducten, mallen, jam en mijn boek kopen.” Daarnaast heeft de patissier alweer plannen voor een volgend project. “Ik wil graag een tweede boek schrijven. Daarnaast blijf ik me natuurlijk inzetten voor de promotie van de Debic-producten. Hun wereldwijde ambassadeursteam bestaat uit allerlei topchocolatiers, patissiers en sterrenchefs. Het is een eer om daarbij te mogen horen. Bovendien vind ik het prachtig om te laten zien welke mooie creaties je van de Debic-producten kunt maken. Zo kan ik ondernemers inspireren. Dat teamwork is fantastisch!”

### Keep it simple

“Inspiratie voor creaties zit meestal in mijn hoofd. Even neerzitten met pen en papier, en gewoon tekenen. Ik probeer te kijken naar decoratie- of afwerkingstechnieken en daar een twist aan te geven. Die tekeningen zijn de basis. Daarmee trek ik naar de keuken en dan moet het eruit komen. Soms is het in één keer raak. En dan denk ik: wauw, fantastisch! Een andere keer wordt het niets en gaat het de vuilnisbak in.”



“Het gebeurt wel eens dat ik vanuit smaak werk. Een bepaalde taart is misschien lekker, maar kan het beter? Via mijn masterclasses kom ik in andere culturen terecht. In Japan of Mexico, bijvoorbeeld, gebruiken ze andere ingrediënten. Die zijn misschien leuk en interessant om te gebruiken in mijn werk. Maar wel op zo'n manier dat het toegankelijk blijft. Smaakvol, met misschien een kleine twist. Het hoeft allemaal niet zo ingewikkeld te zijn. Je moet denken: wat vind ik zelf lekker? Of mijn vrouw of kind? Dat zijn vaak simpele dingen. Als patissiers maken we het af en toe te ingewikkeld. Je hebt helemaal niet zoveel nodig om iets lekkers te maken. Een goed product maken is helemaal niet zo moeilijk. Gewoon eerlijke en goeie producten. Dan maak je een stukje bladerdeeg met crème pâtissière, een lekkere chocolademousse of iets met noten.”

### Debic

“Goede room en boter zijn essentieel voor patisserie. Er zijn tegenwoordig vervangende producten op de markt, maar die komen bij lange niet in de buurt van het origineel. Ik werk mijn halve leven al met dit merk in binnen- en buitenland. Het is een kwestie van vertrouwen. Het mooie is dat er veel verschillende soorten romen en boters zijn met allemaal hun eigen eigenschappen. Zo kan ik voor iedere toepassing het juiste product kiezen. Voor een mousse gebruik ik bijvoorbeeld een lichte room, de Debic Prima Blanca MAX. Eigenlijk is het heel eenvoudig: je hebt goede ingrediënten nodig om goede producten te maken.” Als ambassadeur promoot hij Debic tijdens de masterclasses in binnen- en buitenland. Ook ontwikkelt hij recepten en is hij nauw betrokken geweest bij de nieuwe campagne van het bedrijf. “Debic bestaat honderd jaar en hiervoor mocht ik een aantal nieuwe recepten ontwikkelen. Ook ga ik nog een speciale masterclass houden over dit jubileum. Vanwege de coronacrisis hebben we de campagne wel iets aangepast. Deze tijd geeft immers geen reden voor het vieren van een groot uitbundig feest.”



### Beleving in de winkel

“Raad voor beginnende patissiers? Alles hangt af van de plek waar je zit. In Amsterdam of Antwerpen kun je andere prijzen vragen dan in een klein dorpje. Je zult in die steden ook een ander soort product in de vitrine moeten zetten. En misschien keuzes maken. Je moet niet alles willen aanbieden, want dan heb je veel mensen nodig om dat allemaal te maken. Creëer gewoon lekkere, eerlijke producten. Een heerlijke taart waar je mooie punten van snijdt, dat is toch top? Ook belangrijk: niet in elke stad zitten ze te wachten op standaardpatisserie, want daarvoor zijn er misschien al drie of vier zaken. Ik denk dat het heel belangrijk is om je klanten te leren kennen. Zijn het veertigers of twintigers? Die hebben andere behoeften. Een goede tool daarvoor zijn de sociale media. Wees er actief op om zo je doelgroep te bepalen.”

“Persoonlijk mis ik vooral beleving in een aantal Nederlandse en Belgische patisseriezaken. Het artisanale karakter, de inrichting van de zaak ... noem maar op. Kijk eens hoe de grote namen en merken het in Parijs aanpakken, want daar kunnen we nog veel van leren. Als je een luxezaak hebt, moeten je producten er ook luxueus uitzien, inclusief de doos. In Taiwan staken we de taarten in een soort hatbox: een hardcover die mooi over de taart heen ging. Zo heb je niet alleen een taart, maar ook een geschenk. Een cadeau dat je aan je vrouw of vriendin geeft. Mensen gaan niet alleen voor het lekkere eten naar een sterrenrestaurant. Je moet een luxepatisseriezaak dus op net dezelfde manier benaderen.”



# Hoe klop je de perfecte room?

## Bereidingswijze

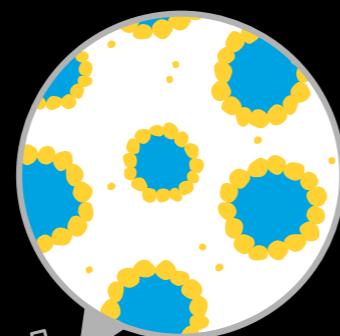
1. Vul de bekken van de slagroomblazer met slagroom.
2. Laat een paar seconden lucht in de room blazen.
3. Klop de slagroom op de hoogste snelheid en verlaag de snelheid als de room de gewenste dikte heeft.
4. Verwerk.

## Tips voor opkloppen

- Zorg ervoor dat de onderdelen van de slagroomblazer schoon en goed gekoeld zijn vooraleer u de slagroom opklopt.
- Klop de slagroom op gemiddelde snelheid op en verlaag de snelheid naar het einde zo heb je optimale controle over de dikte van de slagroom.
- Pas de hoeveelheid slagroom aan naargelang de grootte van het bekken.
- Maak regelmatig ook tussen het draaien het mengmeganiek goed schoon van de slagroom blazer.

## Kenmerken van opkloppen

**Zie microscooptekening:** door het langzaam inkloppen van luchtbelletjes ontstaat er een homogeen netwerk van vet om de luchtbelletjes heen.



- Een perfect verdeeld netwerk van fijne, met kleine luchtbelletjes gevulde vetbolletjes met daartussen de water- en eiwitmassa.
- De kleine luchtbelletjes laten zien dat de opslag lager is dan bij andere methoden, dit leidt tot gemiddeld 180% opslag (1 liter slagroom wordt 2,8 liter slagroom).
- Deze opklopmethode zorgt voor een perfect vetnetwerk. Dit maakt de slagroom vrij vast, waardoor de rozetten mooi scherp worden en lang blijven staan.



**Debic Prima Blanca Max geeft tot 20% meer opslag t.o.v. traditionele slagroom**

# Dé authentieke, extra witte patisserieerom

## DEBIC PRIMA BLANCA MAX

Slagroom met 11,5% suiker

PERFECTE STAND, ZELFS NA 24 UUR

IDEAAL OM TE MASKEREN EN TE DECOREREN

SCHITTEREND WITTE KLEUR

CONSTANTE KWALITEIT EN EEN GEGARANDEERD EINDRESULTAAT



Debic Prima Blanca Max kan verwerkt worden in alle bakkerijtoepassingen en is uitermate geschikt om te maskeren en te decoreren.





FRANK HAASNOOT  
PATISSIER  
AMSTERDAM, NEDERLAND

### RECEPT VOOR 10 STUKS

#### Cacaomeringue

167 g eiwit  
167 g suiker  
167 g poedersuiker  
42 g cacaopoeder

#### Crèmeux van donkere chocolade

153 g melk  
153 g Debic Slagroom  
zonder suiker  
65 g eigeel  
51 g suiker  
179 g donkere chocolade 65%

#### Vanilleroom

600 g Debic Slagroom  
zonder suiker  
1 Madagascar vanillestok  
1 Tahiti vanillestok  
60 g suiker  
17 g gelatinemassa  
120 g mascarpone

#### Donkere chocoladebiscuit

261 g marsepein 50%  
79 g suiker (1)  
127 g eigeel  
91 g ei  
152 g eiwit  
79 g suiker (2)  
61 g bloem  
30 g cacaopoeder  
61 g cacaomassa  
61 g Debic Constant boter

#### Chocoladedecoratie

olie  
donkere chocolade  
cacaonibs



# Chocolade- vanilletaartje

### BEREIDINGSWIJZE

#### Cacaomeringue

Verwarm het eiwit met de suiker tot 50 °C. Klop luchtig op. Voeg er met de spatel de bloedsuiker en het cacaopoeder aan toe. Spuit in de gewenste vorm op een siliconen matje. Dek af met bakpapier en laat gedurende 1 nacht drogen op 90 °C.

#### Crèmeux van donkere chocolade

Verwarm de melk met de Debic Slagroom zonder suiker. Meng het eigeel met de suiker en roer af tot een crème anglaise tot 84 °C. Voeg de chocolade toe en mix met de staafmixer tot een gladde textuur.

#### Vanilleroom

Verwarm 1/4<sup>e</sup> van de Debic Slagroom zonder suiker met de vanille en de suiker. Smelt er de gelatinemassa in. Voeg de overige room en de mascarpone toe. Mix met de staafmixer en passeer door de zeef.

#### Donkere chocoladebiscuit

Smelt de Debic Constant boter samen met de cacaomassa. Roer de marsepein met de suiker (1) los. Voeg beetje bij beetje het ei en het eigeel toe. Vervang de vlinder door de klopper in de opklopmachine en klop luchtig op. Klop het eiwit met de suiker (2) tot stijve pieken en spatel dit door het eigeelmengsel. Voeg de gezeefde bloem en het cacaopoeder in drie delen toe. Meng er als laatste het botermengsel door.

#### Chocoladedecoratie

Strijk de olie op een plaat en kleef daarop een plastic vel. Spuit druppels gesmolten chocolade naast elkaar en druk er de plaat met plastic vel in. Til de plaat vervolgens weer op en hou de plaat ondersteboven. Schuif de plaat ondersteboven in een kar. Draai de plaat pas om als de chocolade volledig gekristalliseerd is. Verwijder de chocoladedecoraties voorzichtig van het plastic.

### OPBOUW

Dompel de meringue voor de helft in gesmolten chocolade en plaats op een plaat. Steek cirkels van de chocoladebiscuit uit en plak ze met kleine dopjes crèmeux op de meringue. Spuit nu grote doppen van de crèmeux op de meringue. Spuit hier de vanilleroom over. Bestrooi met de cacaonibs. Werk af met de chocoladedecoratie.

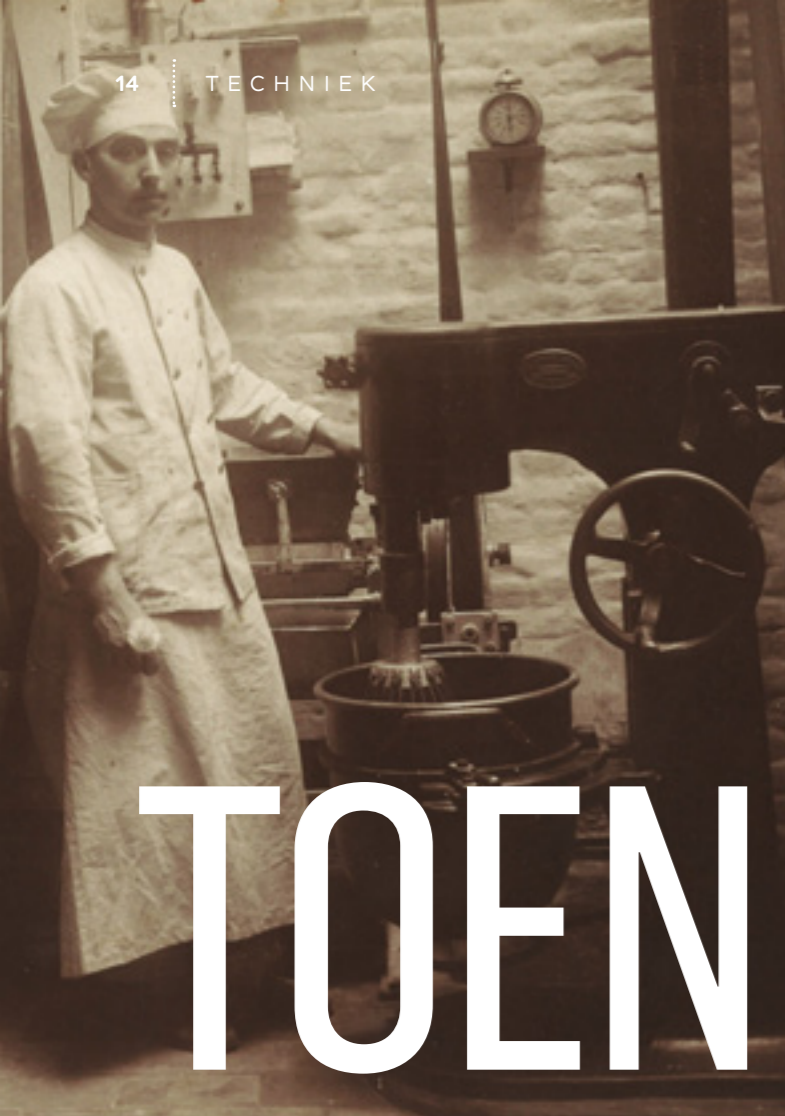
# TECHNIEKEN

## HISTORIE VAN DE KENNIS VAN TOEN

Met elke creatie die we bedenken, de continue zoektocht naar vernieuwing, gebruik maken van het verleden, op zoek naar nieuwe recepturen die we ontdekken of herontdekken wat we vergeten waren: we blijven altijd leren. Dat is wat ons professionals maakt.



Dugan brothers



# TOEN

**Bakkerstechnologieën  
door de jaren heen**

# & NU

We denken er zelden over na, maar techniek maakt ons leven in het atelier een stuk makkelijker. Dat betekent niet per se dat alles vroeger puur handwerk was, al tientallen (of zelfs honderden) jaren proberen we het werk met machines makkelijker te maken.

We hebben een aantal oude machines én hun moderne tegenhangers op een rij gezet.



# TOEN

## Koperen chocoladevorm



Het had nogal wat voeten in aarde, om vroeger holle figuren van chocolade te maken. De getemperde chocolade werd handmatig in koperen figuren gegoten. Als de vorm vol was, goot de patissier de chocolade er weer uit waarbij er een dunne laag achterbleef in de vorm. Dit proces moest meerdere keren worden herhaald, tot de juiste dikte werd bereikt. Even afkoelen en voilà: daar was de paashaas. Of koe.

# NU

## Vormsnijmachine

Naast 'moulding machines' heb je tegenwoordig nog een interessante machine: de Chefs Cut. Deze snijmachine gebruikt water om te snijden en zorgt voor op de millimeter nauwkeurige, haarscherpe lijnen. En dankzij de software kun je het zo gek niet bedenken of je kunt het maken. De hier afgebeelde machine staat bijvoorbeeld bij de bekende Belgische patisserie Wittamer.





# TOEN

## Metalen tangwafelijzer

Zin in een wafel? Steek het vuur maar vast aan ... De eerste wafelijzers waren er al vroeg, in deze vorm zeker al sinds 1500. Je goot het beslag erin en hield de metalen vorm rechtstreeks boven een vlam. Met een gloeiendheet wafelijzer als gevolg, generaties chefs zullen zich er aan verbrand hebben. De wafelovens die later werden gebruikt waren iets eenvoudiger te bedienen, maar betekenden nog steeds veel handwerk.



## Slagroommachine

Deze 'machine' werd gebruikt tussen 1850 en 1950 en had nog heel wat handwerk nodig tijdens het gebruik. Het werkte als volgt: door de hendel op te tillen, kwam er via een pompje lucht in het vat bovenop waar boter en melk inzaten. De beweging zorgde ervoor dat het geheel als het ware werd geperst tot slagroom.

## Koperen slagroomsput

Deze koperen jongen, die tussen 1900 en 1950 werd gebruikt, ziet eruit als een middeleeuws martelwerktuig en dat was het waarschijnlijk ook als het gaat om gebruiksgemak. Bovendien ging er niet al te veel in, dus moest je de spuit eigenlijk doorlopend weer vullen met slagroom. Hiernaast zie je bovendien hoe arbeidsintensief het maken daarvan was met een oude slagroommachine.



Bron: Bakkerijmuseum Veurne

# NU

## Elektrisch wafelijzer

Tegenwoordig is het maken van een wafel kinderspel. Een thermostatische temperatuurregeling, goed geïsoleerde handgrepen en een makkelijk schoon te maken wafelijzer dankzij de antiaanbaklaag zorgen voor gemak. Wat wél hetzelfde is gebleven? De wafels zijn nog steeds heerlijk!



## Slagroommachine

Deze nieuwe slagroommachine is een behoorlijk ander verhaal. Sowieso wordt de slagroom tot aan de spuit toe voortdurend gekoeld. Dat zorgt voor een constante kwaliteit én maakt dat de slagroom altijd de juiste textuur heeft. Bovendien kun je kiezen voor diverse formaten. Het beste resultaat? Uiteraard met de slagroom van Debic!

## Slagroomsputzak

Tegenwoordig is het werken met een slagroomsputzak een fluitje van een cent. In allerlei maten te krijgen, simpel te vullen en supereffectief in gebruik. Dankzij de talloze soorten spuitmondjes is bovendien iedere creatie uniek af te werken. Kortom, het resultaat is net zo feestelijk als het proces zelf.





# KIES & MIX!

Het snelle, kostenefficiënte concept voor unieke feesttaarten

Voor speciale gelegenheden zoals geboortes, verjaardagen, huwelijks- of werkjubilea zijn uw klanten altijd op zoek naar iets bijzonders en unieks waarvoor ze dan ook bereid zijn om iets meer te betalen. Het feesttaartenconcept van Debic gaat je helpen om op een leuke manier, maar ook op een tijd- en kostenefficiënte wijze, prachtige taarten te creëren! Dankzij drie soorten biscuits, vijf vullingen, de chocoladerand en diverse feestelijke decoraties kun je eindeloos variëren, waardoor je feesttaart met dit ambachtelijke kies & mix-concept altijd origineel blijft.

Stap 1:

BISCUITS



Stap 2:

VULLINGEN



Stap 3:

CHOCORAND



Stap 4:

DECORATIES



**Stap 1:****BISCUITS****Naturel biscuit****Voor 6 platen van 60 x 80 cm**

2000 g	eiwit
1800 g	castorsuiker
1600 g	eidooier
1150 g	patentbloem
200 g	kookroompoeder

**WERKWIJZE**

Dit biscuit wordt gebruikt op pagina 22. Sla het eiwit luchtig en voeg in delen de suiker toe. Zodra het eiwitschuim opgeslagen is, de eidooiers toevoegen en het geheel door elkaar mengen. De gezeefde kookroompoeder en bloem door het mengsel spatelen. Trek plakken van het beslag op bakpapier met behulp van de trekbak en een rechthoekige mal van 8 mm dikte. Plaats het beslag op een bakplaat in de oven en bak het geheel af voor ongeveer 8 minuten bij een temperatuur van 225 °C tot het biscuit lichtbruin is geworden. Direct na het bakken het biscuit los maken van de bakplaat om doorgaren te voorkomen. Koel het biscuit om het vervolgens op de gewenste grootte te snijden of uit te steken.

**Chocoladebiscuit****Voor 6 platen van 60 x 80 cm**

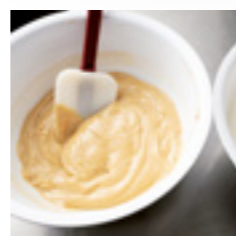
2000 g	eiwit
1800 g	suiker
1600 g	eidooier
1100 g	bloem
60 g	cacaopoeder
100 g	kookroompoeder

**WERKWIJZE**

Dit biscuit wordt gebruikt op pagina 23. Sla het eiwit luchtig en voeg in delen de suiker toe. Zodra het eiwitschuim taai en luchtig is, langzaam de eidooiers toevoegen en het geheel door elkaar mengen. Zeef de bloem, cacao-poeder en kookroompoeder over het mengsel en meng het geheel door elkaar. Trek plakken van het beslag op bakpapier met behulp van de trekbak en een rechthoekige mal van 8 mm dikte. Plaats het beslag op een bakplaat in de oven en bak het geheel af voor ongeveer 8 minuten bij een temperatuur van 220 °C tot het biscuit lichtbruin is geworden. Direct na het bakken het biscuit los maken van de bakplaat om doorgaren te voorkomen. Koel het biscuit om het vervolgens op de gewenste grootte te snijden of uit te steken.

**Stap 2:****VULLINGEN****Koffieroomvulling**

1500 g	Debic Crème Pâtissière
3000 g	Debic Slagroom met 12,5% suiker
22 g	gelatinepoeder
100 g	koud water
70 g	oploskoffie
180 g	warm water

**WERKWIJZE**

Dit biscuit wordt gebruikt op pagina 22. Laat de gelatinepoeder in het koude water wellen. Verwarm Debic Crème Pâtissière tot 28 °C. Klop Debic Slagroom met Suiker op tot deze lobbij is. Smelt de gelatine in de magnetron en meng deze vervolgens door de warme Debic Crème Pâtissière. Koffiepoeder laten oplossen in warm water en toevoegen aan de Debic Crème Pâtissière, spatel het mengsel vervolgens door de lobbige slagroom.

**Praliné-roomvulling**

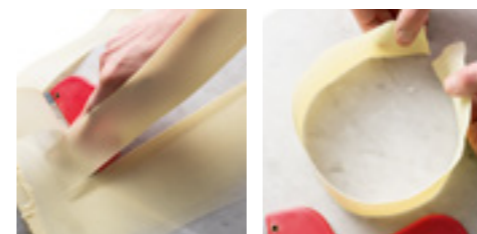
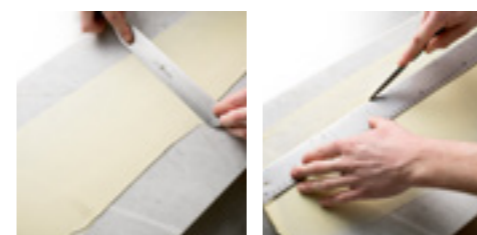
1500 g	Debic Crème Pâtissière
3000 g	Debic Slagroom met 12,5% suiker
22 g	gelatinepoeder
100 g	koud water
200 g	hazelnootpraliné
8 g	zout

**WERKWIJZE**

Dit biscuit wordt gebruikt op pagina 23. Laat de gelatinepoeder in water wellen. Verwarm Debic Crème Pâtissière tot 28 °C. Klop Debic Slagroom met Suiker op tot deze lobbij is. Smelt de gelatine in de magnetron en meng deze vervolgens door de warme Debic Crème Pâtissière. Voeg de hazelnootpraliné toe aan de Crème Pâtissière en spatel het mengsel vervolgens door de lobbige slagroom.

**Stap 3:****CHOCORAND****Witte chocolade**

1. Strijk de warme gesmolten witte chocolade (40 °C) op een bevroren ijskoude marmeren steen of een ijskoude snijplank.
2. Snijd de dun uitgestreken witte chocolade op de gewenste hoogte, waarbij de chocoladerand 0,5 mm boven de taart uit steekt.
3. Haal de chocoladeranden met een krabber van de steen en vouw deze gelijk om een bevroren taart. Duw de sluiting van de rand goed dicht en knip deze indien nodig op maat met een schaar.
4. Vries de taart inclusief chocoladerand in.
5. Spuit de taart (afkomstig uit de vriezer) in de gewenste kleur. Gebruik hierbij de verhouding van 1000 gram chocolade en 300 gram arachide- of zonnebloemolie.
6. Laat de taart ontdooien in de koelkast.

**Stap 4:****DECORATIES****Witte chocoladekrullen**

Breng de witte chocolade op temperatuur en strijk deze uit op een plastic banderol met een lijnkam. Snijd de chocolade in stukken van ongeveer 15 cm en leg deze in een half ronde goot. Laat de chocolade uitharden en haal ze uit de mal.

**Happy Birthday sjabloon**

Met een kunststof sjabloon kun je snel en eenvoudig een afdruk poederen, airbrushen of strijken. Het resultaat is een superstrakke afwerking van de taart.

**Dierenfiguren**

Online zijn er veel verschillende stekers te bestellen waarmee je in een handomdraai een leuk (dier)figuur hebt gemaakt.

**Letters van marsepein**

Rol een stuk gekleurde marsepein uit op 3 mm. Steek de letters uit die je nodig hebt voor de feestelijke boodschap, naam, leeftijd of datum.

**Babyhoofdje van marsepein**

Rol roze marsepein uit op 2,2 mm en steek uit met een ronde steker van 9 cm. Gebruik een spuitje van 1,6 cm voor de oren. Rol bruine marsepein uit voor het haar, de wenkbrauwen en het mondje. Gebruik uitgerolde blauwe en witte marsepein voor de ogen, garneer de pupillen met pure chocolade.



*Themataart:*

# WERKJUBILEUM

**10 TAARTEN VAN 18 CM Ø****Biscuit**

Naturel biscuit, zie pagina 20

**Vulling**

Koffieroomvulling, zie pagina 20

**Krokante chocolade crumble**

250	g	Debic Cake Gold boter
224	g	bloem
250	g	amandelpoeder
250	g	bruine basterdsuiker
4	g	zout
24	g	cacaopoeder
		pure chocolade

**Overige ingrediënten**

Marsepein

**Decoratie**

Zie pagina 21

**WERKWIJZE CHOCOLADE CRUMBLE**

Meng Debic Cake Roomboter, de suiker en het amandelpoeder tot een homogeen deeg. Meng er vervolgens de bloem en cacao-poeder door tot er een kruimelige structuur ontstaat. Verdeel het deeg op een bakplaat en bak het af op 160 °C gedurende 25 minuten. Nadat de crumble afgekoeld is deze coaten met de gesmolten pure chocolade.

**OPBOUW TAART**

Zet de ringen van 18 cm klaar op een plaat met een plastic banderol. Leg een plak uitgestoken naturel biscuit in de ring. Verdeel de koffieroom tot een dikte van 1,5 cm in de ring. Verdeel krokante chocolade crumble stukjes over de koffieroom. Duw een nieuwe plak naturel biscuit in de ring en verdeel daar weer een laag van 1,5 cm koffieroom en de krokante chocolade crumble stukjes op. Dek af met een plak naturel biscuit. Plaats de taarten in de vriezer. Als de taarten bevroren zijn los halen uit de ringen en omdraaien. Rol een stuk marsepein uit op 15 mm en steek deze vervolgens uit met een steker van 18 cm. Bedek alleen de bovenzijde van de taart met marsepein, plaats daarna de taarten terug in de vriezer. Werk de taarten vervolgens af met de chocoladerand (zie pagina 21).

*Themataart:*

# VERJAARDAG

**10 TAARTEN VAN 18 CM Ø****Biscuit**

Chocoladebiscuit, zie pagina 20

**Vulling**

Pralinéroomvulling, zie pagina 20

**Krokante chocoladebodem**

300	g	melkchocolade
150	g	hazelnootpraliné
350	g	feuilletine
4	g	zout

**Overige ingrediënten**

Marsepein

**Decoratie**

Zie pagina 21

**WERKWIJZE CHOCOLADEBODEM**

Laat de melkchocolade smelten. Meng de hazelnootpraliné en feuilletine er doorheen.

**OPBOUW TAART**

Zet de ringen van 18 cm klaar op een plaat met een plastic banderol. Leg een plak uitgestoken chocoladebiscuit in de ring. Verdeel de pralinéroom tot een dikte van 1,5 cm in de ring. Duw een nieuwe plak chocoladebiscuit in de ring en verdeel daar weer een laag van 1,5 cm pralinéroom op die je vervolgens afdekt met een plak chocoladebiscuit. Plaats de taarten in de vriezer. Als de taarten bevroren zijn los halen uit de ringen en smeer vervolgens met een lepel 80 gram van de chocolademassa op de bovenkant. Draai de bevroren taarten om. Rol een stuk marsepein uit op 15 mm en steek deze vervolgens uit met een steker van 18 cm. Bedek alleen de bovenzijde van de taart met marsepein, plaats daarna de taarten terug in de vriezer. Werk de taarten vervolgens af met de chocoladerand (zie pagina 21).

**KIJK VOOR NOG MEER INSPIRATIE  
EN RECEPTEN OP DEBIC.NL**



# “Patisserie zit in mijn genen.”

Daniel Álvarez  
Dalua



In de straat met de schilderachtige naam Poeta Miguel Hernandez, schuin tegenover een schooltje in de provincie Alicante, vind je Dalua, de zaak van de bekende Spaanse patissier Daniel Álvarez. Het is er een komen en gaan van klanten die aanschuiven om al dat lekkers te proeven. Tijd voor een kennismaking.

Het is druk in Dalua wanneer we er Daniel Álvarez ontmoeten. Klanten genieten er van een kop koffie met een heerlijke zoetigheid of ze nemen iets lekkers mee naar huis, voor later. Ook in het weekend schuiven er 's middags tientallen mensen aan om bij de gelukkigen te horen die van het verse bladerdeeg en de viennoiserie mogen proeven. In dezelfde straat, gelegen in de gemeente Elche, vind je nog twee patisserieswinkels. Maar Dalua steekt er met kop en schouders bovenuit. De gevel, het interieur, de presentatie van de producten: alles is top.

## Toonbeeld van een perfectionist

Álvarez begint zijn dag altijd met een vast ontbijt: een croissant en cafe con leche. Als de croissant niet oké is, zit hem dat een hele dag dwars. Is hij wel goed, dan kan zijn dag niet meer stuk. Het is het toonbeeld van een perfectionist die belang hecht aan constante kwaliteit.

Álvarez groeide op in een wereld vol patisserie – zijn vader en grootvader waren ook banketbakkers. “Ik was van kleins af aan al gefascineerd door patisserie. Ik werkte samen met de mensen in het atelier van mijn vader: cakes maken, ijs bereiden, werken met chocolade en millefeuilles in de oven zien rijzen. Ik vond dat allemaal fantastisch. Ik ben later opgeleid als chocolatier, maar kon de viennoiserie toch niet weerstaan. De wereld van patisserie is dan ook enorm veelzijdig: koffiekoeken, cakes, taarten, chocolade en ijs. De mogelijkheden zijn eindeloos: enorm opwindend! En nieuwe creaties maken waarin ik me volledig kan vinden, dat is net mijn drijfveer.”

“Hoe ik mezelf zou omschrijven? Een doorzetter: gepassioneerd, volhardend en emotioneel. En zelfverzekerd, dat is een onmisbare kwaliteit voor een banketbakker en ondernemer. Weten wat je kan, niet twijfelen, vertrouwen hebben in je vakmanschap en technieken tot in de puntjes beheersen, net als elk aspect van het productieproces. Dat kan je enkel bereiken door te proeven, uitproberen, aanpassen en verder doen tot alles juist is.”



## Relais Desserts

Daniel Álvarez is lid van de prestigieuze vereniging Relais Desserts en is daar trots op. Relais Desserts is een kwaliteitslabel: een gevestigde naam die honderd patisseriechefs van over heel de wereld groepeerd. Het kernwoord is excelleren: in techniek, precisie, uitvoering, kwaliteit en niet te vergeten: creativiteit. Allemaal waarden die Álvarez hoog in het vaandel draagt. “Mijn vader, die ik zeer waardeert en waar ik veel aan te danken heb, zei me: ‘Maak je geen zorgen omdat je cakes zoet zijn. Mensen hebben altijd van zoete producten gehouden en dat zal altijd zo blijven.’ Het is aan ons om de mensen te overtuigen om van onze patisserie te proeven. Om patisserie het platform te geven die ze verdient.”

“Zoetigheid wordt tegenwoordig in een slecht daglicht geplaatst omdat het ongezond zou zijn. De gezondheidsrage woedt in alle hevigheid. Maar zeg mij: gaat iemand alleen op croissants, cake en chocolade leven? Welnee, toch. Onze patisserie is niet een verwennerij. Als je een stuk cake eet – eens of een paar keer per week – dan is dat tussen de 200 en 400 calorieën. Dat is toch niets! (windt zich op). Neem nu alcohol, dat is gewoon sociaal aanvaard. Als ik ‘s avonds uitga en ik drink vier cuba libres, hoeveel calorieën krijg ik dan binnen? Alcohol en de suiker: niemand die dat telt, want cocktails zijn trendy. We moeten stoppen met boter, gluten en suiker te demoniseren. Dat slaat

nergens op. Het is aan ons om viennoiserie en patisserie weer ‘fashionable’ te maken. Het is een steengoed product vol ambacht en creativiteit waarmee je jezelf kunt belonen. We moeten ons niet schamen voor de producten die we maken, integendeel.”

## Sweet Devotion

Álvarez is niet alleen een bekende tv-ster in Spanje, zijn roem rijkt tot ver over de landsgrenzen heen. Zo geeft hij, bijvoorbeeld, masterclasses banketbakkerij in de VS. Die internationale bekendheid komt voor een groot stuk door zijn boek *Sweet Devotion*.

“Toen ze me vroegen om het boek te schrijven, heb ik geen seconde getwijfeld. Het was zo’n geweldig vooruitzicht om dit te mogen én kunnen doen. Het is waar dat ik er veel tijd en energie in heb gestopt. Het heeft veel moeite gekost in een zeer moeilijke en gecompliceerde periode in mijn leven. Het was geen makkelijke combinatie met mijn professioneel leven. Maar de realisatie van dit boek werkte ook therapeutisch.”

“Dit boek is wie ik ben en waar ik voor sta. En nee, ik heb geen geheimen achtergehouden. Waarom zou ik dat doen? *Sweet Devotion* gaat over het delen van kennis: hoe ik deeg maak, bak en afwerk. Ik geef veel masterclasses en ik leer daar veel van. Het contact met de cursisten, ik vind dat zeer verrijkend. Het boek is



“Als je groeit en het assortiment breidt uit, dan kan je niet zonder een bijzonder team.”

We zitten hier in Spanje, natuurlijk. Gelukkig is mijn atelier koel, maar ik heb jaren gewerkt in bakkerijen waar het zeer warm was. Dan is een boter die goed tegen de warmte kan onmisbaar.”

## Teamspirit

“Een team is superbelangrijk. Als je alleen werkt, heb je alles onder controle: je kneedt, rolt en bakt de croissants, millefeuilles, panettones en zet ze daarna in de etalage. Maar als je groeit en het assortiment breidt uit, dan kan je niet zonder een bijzonder team.

En je mensen zijn pas happy als jij happy bent. Het geeft hen energie. Je moet kunnen delegeren: hen ervaring laten opdoen, vertrouwen geven en zelfstandig laten werken zonder al te veel bemoeienissen. Zo worden ze zelfverzekerder, net als ik, omdat ze weten dat ze goed bezig zijn.”

“Ik ben niet altijd aanwezig in de zaak, maar mijn mensen tonen me zelfs dan nog steeds het resultaat van hun werk. Dan stuurt Maria me, bijvoorbeeld, foto’s door: ‘Kijk hoe goed mijn croissants gelukt zijn!’ Het doet mij goed om te zien dat jonge mensen willen leren en groeien. Pas op, werken in een banketbakkerij is een moeilijke baan die veel discipline vraagt. Niet iedereen is daarop voorbereid. Vroeg opstaan, hard werken en voortdurend bijschaven. Maar je krijgt zoveel terug als je het uiteindelijke resultaat en de waardering van de klanten ziet.”

“Hiërarchie is wel degelijk van belang in een team, uiteindelijk heeft er iemand de eindverantwoordelijkheid. Maar je moet toelaten dat jouw mensen hun plaats zoeken in het team. En werken met een team is voor mij een ongelofelijke ervaring. Sinds kort probeer ik hen zoveel mogelijk te leiden, zonder écht te leiden. Ik denk dat het belangrijk is om geen bevelen te geven. Iedereen moet zijn of haar verantwoordelijkheden begrijpen en goed samenwerken met de collega’s, zodat het werk in het atelier soepel verloopt. Het ideaal is dat wanneer mijn mensen komen werken, het nooit als werk aanvoelt. Omdat ze happy zijn en graag mooie en lekkere dingen maken.”

een deel mijn nalatenschap. Wie weet is er over vijftig of honderd jaar – als ik er niet meer zal zijn – misschien nog iemand geïnteresseerd in wat deze gast deed (lacht).”

Álvarez geeft, dankzij dit boek, bladerdeeg en brioches de plaats in de gastronomie die ze verdienen. Vroeger werden deze creaties in de patisserie wereld wat ondergewaardeerd, maar in dit boek komen ze volledig tot hun recht: 250 pagina’s, 600 foto’s en tientallen stap-voor-staprecepten voor croissants, palmiers, tulbandcakes, napolitans, panettones, ensaimada’s (luchtige, zoete broodjes in de vorm van een slakkenhuis) en nog veel meer. Mét de nadruk op mediterrane accenten als amandelen, olijfolie en limoen.

## De kwaliteit van boter

“De productie van goede viennoiserie en patisserie begint met de keuze van goede basisproducten, producten waarop je kan vertrouwen. Het hoofdbestanddeel van veel van mijn creaties is boter. En dan is mijn keuze voor boter van Debic heel logisch. Debic bestaat 100 jaar, en dat betekent toch iets. Als je zolang bestaat, ben je goed bezig. Dus net zoals mijn klanten loyaal blijven aan mij, blijf ik loyaal aan Debic.”

“Ik kan kiezen uit traditionele en technische boter. En niet te verwaarlozen: ik kies voor een boter die me in staat stelt om te werken in een warme omgeving.

**Dalua**  
Poeta Miguel  
Hernandez, 67  
Elche, Spanje

[www.a-dalua.com](http://www.a-dalua.com)







Creatie van Daniel Álvarez

# Lemon curd met yuzu

DANIEL ÁLVAREZ  
DALVA  
ELCHE, SPANJE



## BEREIDINGSWIJZE

### Lemon curd

Schil de citroenen en yuzu's, vermaal de schillen samen met de suiker (1) en laat 24 uur afkoelen. Meng het citroensap, yuzusap en het mengsel van de schillen en suiker van de vorige dag. Warm het mengsel op totdat de suiker oplost en laat koken. Klop de eieren tot een homogene massa en voeg de suiker (2) eraan toe. Voeg dit toe aan het warme citroen-yuzumengsel en roer goed. Haal het mengsel door een fijne zeef. Laat afkoelen tot kamertemperatuur en voeg de Debic Crème boter in blokjes toe. Gebruik een staafmixer.

## RECEPT VOOR 10 STUKS

### Lemon curd met yuzu

2	yuzu's
5	citroenen
100 g	citroensap
150 g	suiker (1)
310 g	eieren
140 g	suiker (2)
127 g	Debic Crème boter

### Meringue

125 g	eiwit
250 g	suiker
1 g	vanillezaadjes (Tahitiaanse)

### Omgekeerd bladerdeeg

250 g	Debic Croissant boter
90 g	patenbloem (1)
60 g	Debic Cake Gold boter
90 g	Zeeuwse bloem
120 g	patentbloem (2)
9 g	zout
90 g	water
15 g	azijn

### Witte glaçage

180 g	Debic Slagroom zonder suiker
120 g	suiker
120 g	glucose
2 g	gelatineblaadjes
140 g	witte chocolade
12 g	Debic Crème boter

### Meringue

Klop het eiwit op gemiddelde snelheid op en voeg de helft van de suiker en de vanille toe zodra de eiwitten in volume verdubbeld zijn. Blijf kloppen totdat het mengsel stevig en glad is en mooi blinkt. Voeg de rest van de suiker toe met een spatel. Roer zo weinig mogelijk en zeer voorzichtig. Maak heel dunne schijfjes, kleiner dan de afmeting van de cakejes. Bak ongeveer twee uur in de oven met open sleutel op 120 °C en laat dan minstens acht uur drogen op 80 °C.

### Omgekeerd bladerdeeg

Meng de Debic Croissant boter met de patisseriebloem (1), rol uit en laat rusten en afkoelen. Kneed de overige ingrediënten en zet in de koelkast. Vouw een keer naar binnen en vervolgens een tweede keer met de Debic Croissant boter aan de buitenkant. Laat 30 minuten rusten in de koelkast. Vouw nog een keer naar binnen en een tweede keer en laat weer 30 minuten rusten in de koelkast. Rol uit tot 1 mm dikte, snij strookjes van 2 x 18 cm af en leg tussen twee vellen bakpapier. Bak tussen 2 metalen ringen van 7 cm diameter x 2,5 cm hoogte (buitenste ring) en 6,5 cm diameter x 2,5 cm hoogte (binnenste ring). Bak 20 minuten op 190 °C, haal uit de oven en gebruik als buitenkant.

### Witte glaçage

Breng de Debic Slagroom zonder suiker aan de kook met de suiker en de glucose. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en emulgeer goed met de gesmolten chocolade. Voeg ten slotte de Debic Crème boter toe.

## OPBOUW

Vul een ronde siliconen vorm (6 cm diameter) met een laagje lemon curd. Schik er vervolgens een schijfje meringue op. Herhaal dit 2 maal. Vries in. Overgiet met de witte glaçage. Schik er het omgekeerd bladerdeeg rond.



'JE KUNT GEEN PERFECTE  
PATISSERIE MAKEN ZONDER DE

# PERFECTE ROOM'

*Leonardo Di Carlo*

PASTRY CONCEPT, CONEGLIANO, ITALIË



# TEAMWORK

## SAMEN BERGEN VERZETTEN

.....  
Of we nu vechten tegen de klok of samen zorgen dat de zaak perfect draait: alleen kunnen we het in dit vak niet. We moeten blindelings op elkaar kunnen vertrouwen. Elkaar verder helpen of zelfs boven onszelf uit laten stijgen. Teamwork is wat ons vormt tot wie we zijn.



## TEAMWORK IS DE BASIS VAN ELKE GOED DRAAIENDE ZAAK

---

Teamwork makes the dream work. Het mag dan als een simpele marketingwijsheid klinken, er zit een kern van waarheid in. Want als chef ben je weinig waard zonder een ijzersterk team naast je. Mensen die je bijstaan en helpen om jouw creaties naar een nóg hoger niveau te tillen. Enkele topchefs vertellen over hun visie op een succesvol team.



**“DICHT BIJ ELKAAR STAAN OM IEDEREEN TE HELPEN: DAT IS WAT EEN TEAM MOET DOEN.”**

“Voor mij is teamwork een groep mensen die dezelfde visie delen,” aldus **Christophe Roesems**, chef-pâtissier bij het Brusselse Wittamer. “Het zijn mensen die het verlangen hebben om samen iets te bereiken. En belangrijk: niemand blijft achter. Je gaat er samen voor. Als iemand achterloopt, dan ga je die persoon zo goed mogelijk begeleiden. Of dat altijd lukt? Nee, maar dat is net wat een team moet doen: dicht bij elkaar staan, om elkaar te helpen.”



**“MENSEN DIE COMPLEMENTAIR ZIJN, SAMENZETTEN: ZO CREËER JE EEN PERFECT TEAM.”**

**Pascal Molines**, verkozen tot wereldkampioen pâtisserie en zaakvoerder bij L'Atelier Sucré, ziet samenwerken dan weer als een proces dat niet altijd even eenvoudig verloopt. “Als een echt team aan de slag gaan, is moeilijk,” vertelt hij. “Als chef, de leider van het team, moet je ervoor zorgen dat je mensen echt samenwerken. En dat doe je door hen met elkaar te laten communiceren. En dat is het moeilijkste: want iedereen denkt van zichzelf dat hij of zij alles wel weet. Hoe je daar dan mee omgaat? Luisteren naar je mensen en hen af en toe met hun voeten terug op de grond zetten. We maken maar pâtisserie, natuurlijk. We zijn geen dokters. Wat daarbij helpt? Humor. Zo krijg je veel gedaan. Roeven is nooit een goed idee.”



**Pascal De Deyne**, chef-pâtissier bij chocolaterie Van Dender, beaamt dit. “Een goed team is er een waarbij iedereen op elkaar kan rekenen,” zegt hij. “Je staat achter de visie van de zaak en laat je collega's nooit in de steek. Een team moet ook goed op elkaar ingespeeld zijn, net als de tandwielen in een ouderwets horloge. Teamwork is namelijk de basis van elke goed draaiende zaak.”

**“EEN GOED TEAM IS ER EEN WAARBIJ IEDEREEN OP ELKAAR KAN REKENEN.”**

## EEN TEAM INSPIREREN

Je team gemotiveerd krijgen en houden, is ook een hele opdracht, zo getuigt Molines. “Mensen inspireren en motiveren hangt af van persoon tot persoon. Iedereen reageert anders, en het is belangrijk om daar rekening mee te houden. Zoals ik al zei: luisteren is het belangrijkste. Je moet je mensen kennen. De ego's weten in te schatten, zeg maar.” De Deyne ziet experimenteren dan weer als een manier om zijn mensen te motiveren. “Je moet regelmatig nieuwigheden uitproberen en je team daarbij betrekken. Hun mening en ervaring zijn namelijk te belangrijk om niet mee te nemen in het creatieproces.” Maar hoe houd je een team dan scherp, volgens De Deyne? “Door een deel van het team te zijn,” vertelt hij. “Je moet op hetzelfde niveau staan en bijsturen waar nodig. En als er eens iets fout loopt, dan moet je daar op een menselijke manier op reageren.”

## HET PERFECTE TEAM

Perfectie, elke chef gaat er elke dag naar op zoek. Maar bestaat er zoiets als het perfecte team? “Ik zou zeggen dat ik het perfecte team heb,” zegt De Deyne. “Maar volgens mij bestaat hét perfecte team niet meteen. Iedereen heeft zijn karakter en is niet elke dag op zijn of

haar best. En onverwachte wendingen kunnen een team altijd uit balans brengen. Denk maar aan iemand die door ziekte uitvalt, of een plotse, grote bestelling. Dan is het aan ons om dat evenwicht zo snel mogelijk terug te vinden.”

Molines ziet de basis voor het perfecte team dan weer bij de leider van de groep liggen. “Het is aan hem om de talenten van zijn ploeg te coördineren. Om te zien wie goed samenwerkt, maar vooral: hoe anderen elkaar kunnen aanvullen. Want mensen die complementair zijn samenzetten: dat is hoe je een perfect team creëert.” Voor Daniel Álvarez, eigenaar van het Spaanse Dalua, is het perfecte team er dan weer een dat niet het gevoel heeft te komen werken. “Het hele team moet 's morgens binnenstappen en gelukkig zijn om te kunnen doen wat wij, pâtissiers, doen.”

Ook Roesems denkt dat het perfecte team niet bestaat. “Ik geloof in de perfecte combinatie van mensen,” vertelt hij. “Het perfecte team, dat is een groep ‘anciens’. Mensen die de nodige bagage hebben. Maar als je alleen maar ‘koningen’ in je team hebt, ontstaan er problemen, want iedereen wil chef zijn. En met een team dat enkel uit jonge mensen bestaat, ben je enkel bezig met hen alles te leren. Als je daarentegen ervaren mensen, die iemand iets willen leren, combineert met jonge, enthousiaste werknemers, dan zit je team pas goed.”

# “Toppatissier met een missie.”

Pascal Molines is een man met enorm veel ervaring. Een toppatissier die een lang en boeiend parcours heeft afgelegd. Hij was chef-patissier in heel wat Franse zaken, van Lyon over Cannes tot Parijs en Monaco. Als professor patisserie geeft hij les aan het Institut Paul Bocuse, en hij verzorgt ook demo's en workshops over heel de wereld. En niet te vergeten: hij won twee van de belangrijkste patisseriewedstrijden in Frankrijk.

**Pascal Molines**  
L'Atelier Sucré de Pascal  
Anneyron, France

## Inspiratie uit wetenschap

“Ik zie mezelf als een fijnproever. Ik ben iemand die van delicatessen houdt, wat goed te combineren is met mijn beroep als patissier. Ik houd van eerlijke en oprechte producten. Als je een taart maakt, moet het een échte zijn, met alles erop en eraan. Je moet taarten maken waarmee je ook jezelf zou verwennen. Eén waarvan je meteen een extra stuk wilt eten. Pas dan weet je dat je goed bezig bent. Veel patissiers zijn de tweede of derde generatie in het vak, maar dat is bij mij niet het geval. Niemand in mijn familie zat in de culinaire wereld, maar ik wilde kok worden. Al besepte ik dat koks moeten werken terwijl anderen eten. En daarvoor heb ik altijd te veel van lekker eten gehouden. Ik koos dus voor de patisserie en dat is mijn grote passie geworden.”

## Meilleur Ouvrier de France

“Ik deed veel aan sport en ben altijd competitief geweest. Meedoen aan wedstrijden zit dan ook in mijn bloed. Jezelf meten met collega's, de lat steeds hoger leggen ... dat spreekt me aan. Terwijl ik nog student was, schreef ik me in voor de Coupe du Monde de la Pâtisserie. In mijn overmoed dacht ik meteen op het hoogste niveau te beginnen. Ik eindigde tijdens de selectie op de laatste plaats en stond meteen weer met beide voeten op de grond. Was ik niet voorbereid? Had ik niet genoeg ervaring? In 1989 kwam ik dan voor een cruciale keuze te staan: stop ik na deze teleurstelling meteen met patisserie of ga ik er nu écht volledig voor? Wel in 1999, tien jaar later, won ik de wedstrijd! Ondertussen had ik een heleboel werk verzet, dat kan ik je wel verzekeren. Een jaar later won ik de prijs Meilleur Ouvrier de France Pâtissier (MOF), de heilige graal van de patisseriewedstrijden in Frankrijk.”

## Sociale media

“Die titels zijn een eer en een erkenning van je creativiteit en vakmanschap, maar de druk en stress nemen toe. Als je een demo of workshop geeft, verwachten de mensen alleen perfectie. Je bent tenslotte wereldkampioen! Vroeger, toen ik mijn titels net gewonnen had, viel die druk nog mee. Er waren ook geen sociale media. Nu is communicatie heel visueel. Je wordt onmiddellijk beoordeeld op basis van foto's, en dat is spijtig. Het visuele aspect is nu belangrijker dan het product zelf. Het is niet omdat patisserie er prachtig uitziet, dat ze ook lekker is. Maar om meer workshops te geven en potentiële deelnemers te bereiken, moet je wel actief zijn op Facebook en Instagram. Voor veel mensen is dat de enige toegang tot informatie die ze nog hebben. Ik vind ze in ieder geval geen verrijking van de patisseriewereld.”



## Knowhow

“In mijn workshops wil ik kennis en techniek overdragen, en dat is iets totaal anders dan alleen het visuele aspect. Als je naar patisseriefoto's op Instagram kijkt, dan zie je de knowhow van de fotograaf. Een prachtig geënceneerd beeld, een druppel water, bijvoorbeeld: fantastisch in beeld gebracht, met de juiste belichting en kleuren. Maar als je afstand neemt, wat zie je dan? Gewoon water. Niet de knowhow van de patissier om zo'n creatie te maken. Ik wil mensen dan ook leren hoe patisserie in elkaar zit, zodat ze de basis kennen en begrijpen. Het draait allemaal om kennisoverdracht. Als je niet weet hoe je iets moet doen is dat niet erg, dat kan je leren. Maar om echt goede patisserie te maken, moet je dieper gaan en de technieken die je geleerd hebt begrijpen en doorgronden. Als ik met jonge mensen werk, stel ik hen steeds vragen: waar ben je mee bezig? Ben je iets vergeten? Denk je aan het recept of aan iets anders? Als vakman moet je gefocust blijven en aandacht besteden aan je producten en het productieproces. Want dat is de sleutel tot succesvolle patisserie. De kunst zit hem namelijk niet in het recept, maar wel in de toepassing ervan. Die knowhow, opnieuw. Een voorbeeld? Als je het beste recept ter wereld aan tien verschillende mensen geeft, dan krijg je ook tien verschillende resultaten. Want als chef moet je een recept doorgronden en het je eigen maken. Jij bent degene die de ingrediënten transformeert tot patisserie waarvan het water je in de mond komt. Dat is wat ik tijdens mijn workshops wil meegeven. Want pas dan ben je goed bezig.”

## Teams

“Om een goed team samen te stellen, moet je je mensen leren om samen te werken en ervoor zorgen dat er voldoende communicatie is. Er is ook een verschil tussen een team dat je samenstelt voor een wedstrijd of voor je winkel. Eenvoudig is het zeker niet. In een wedstrijdteam met alleen maar professionals denkt iedereen dat hij of zij alles kent. Maar dat is niet zo. Daarom heb je een goede teamleider nodig die alles aan elkaar smeedt. Een peoplemanager, zeg maar. Iemand die een boost kan geven, maar het tempo ook kan vertragen als dat nodig is. De teamleider moet de talenten van alle leden op elkaar afstellen, rekening



houden met de ego's en de zaken soms relativeren. Want ook al wil je alles geven voor de competitie: wij maken máár patisserie. Bij een permanent team heb je meer tijd. Je kan de medewerkers 'knedend' en zo tot een goed geheel komen. Je kan je mensen inspireren en hen de tijd geven om te leren. Je luistert naar je mensen en ontdekt wie goed met elkaar zal werken en communiceren. Geloof me, dat is vrij complex. En als er toch een fout gebeurt, dan kan een kleine dosis humor wonderen doen. Roepen en je kwaad maken is enkel nodig bij échte catastrofes.”

## De roomrevolutie

“De verwerking van room was een leerproces voor mij. Toen ik als patissier startte, werd room voor twee zaken gebruikt: als vulling voor bladerdeeg en als basis voor ganache. De meeste desserts werden met crème au beurre gemaakt. Pas in de jaren 80 ontstonden de eerste productgerelateerde roomsoorten. Vanaf dan werd room alsmaar belangrijker voor de banketbakker, omdat er veel meer toepassingen mogelijk waren. Plots was de bavaroise populair en kwamen er fruitmousses en lichtere chocolademousses bij. Heel het dessertgamma werd minder zwaar. Het was een revolutie waarbij crème au beurre vrij snel van het toneel verdween. Nu is slagroom het belangrijkste ingrediënt voor veel patissiers. En als je geen goede slagroom hebt, kan je uiteraard geen goede patisserie maken. Zo eenvoudig is het. De innovatie stopt ook niet, met 'gezondere' alternatieven zoals plantaardige room. Je moet natuurlijk het juiste product in de juiste toepassing gebruiken, maar plantaardige room ... dat is toch niet meer hetzelfde als échte zuivelroom?”

## De perfecte stand

“De juiste technieken en producten zijn ook belangrijk. Dat geef ik ook mee in mijn workshops en demo's. Soms ontbreekt het mensen de juiste technische kennis en dan gebruiken ze een goedkope slagroom van 30%. En als het dan niet lukt, tja ... hoe zou dat komen? Omdat je niet de 'goede' room hebt natuurlijk! Bij room is de perfecte stand van enorm belang. Want die verandert de smaak en textuur van je product. Opgeklapte slagroom moet blijven 'staan' terwijl een perfecte mousse luchtig is, met een kleine beet. Om die kwaliteit te verwezenlijken, heb je een product nodig dat al die verwachtingen kan waarmaken. De overrun staat dan weer voor kwantiteit en economisch rendement. Stel dat je voor overrun niet goed zit. Op zes bereidingen valt dat wel mee. Maar wanneer je honderd bereidingen moet maken, en je komt er uiteindelijk twintig te kort, dan zit je kostprijs niet goed. Ben je dan winstgevend bezig of niet?”

**“Om topkwaliteit te verwezenlijken, heb je een product nodig dat al die verwachtingen kan waarmaken.”**



## De keuze voor Debic

“Ik heb heel veel roomsoorten gebruikt en getest. Producten van over heel de wereld zelfs. Ik merk het verschil dus wel. Debic Slagroom is daarom eens zo speciaal voor mij omdat hij een zijdezachte structuur krijgt eenmaal hij opgeklapt is. Met slagroom kan ook veel misgaan. Hij kan, bijvoorbeeld, vettig of korrelig zijn. Maar dat heb je niet met Debic. Bovendien is de lichte roomsmak écht top. Met Debic Slagroom zonder suiker ben je dan weer zeker van je volume, en dat met een garantie op de beste kwaliteit. Misschien is deze room wat duurder, maar kijk naar je rendement! Met dit product maak je bij wijze van spreken vijf desserts in plaats van vier. Ook hier blijft die knowhow belangrijk. Zeker bij het verwerken van room. Er is een verschil tussen een paar deciliter opkloppen of meteen vijftien liter. Daar bestaat ook geen recept voor, dat moet je gewoon aanvoelen. Als je vijftien liter slagroom verknoeid hebt, door het bijvoorbeeld te ver op te kloppen, dan weet je het wel. Je moet gefocust blijven en zien hoe je product verandert en evolueert. Je moet niet even weglopen voor een sigaretje of een koffie. En ik zeg het nog een laatste keer: daar ligt je winst, bij je kennis en vaardigheden. Niet bij de mooie plaatjes op Instagram.”

L'Atelier Sucré de Pascal  
46 rue Maurice Faure  
26140 Anneyron  
France





PASCAL MOLINES  
L'ATELIER SUCRÉ DE PASCAL  
ANNEYRON, FRANKRIJK



Creatie van Pascal Molines

# Sensationele entremets

## RECEPT VOOR 12 PERSONEN

### Biscuit met room

60	g	Debic Cake Gold boter
270	g	Debic Slagroom zonder suiker
1	g	zout
140	g	eigeel
70	g	fijne kristalsuiker
75	g	bloem
180	g	eiwit
65	g	fijne kristalsuiker

### Crème van pecannoten

25	g	Debic Slagroom zonder suiker (1)
7	g	gelatine
190	g	praliné met pecannoten
90	g	Debic Slagroom zonder suiker (2)

### Vaste vanillecrumble

30	g	Debic Cake Gold boter
30	g	bruine suiker
30	g	amandelpoeder
1/2		vanillestokje
30	g	bloem
30	g	witte chocolade

### Opgeklopte ganache met vanille en limoen

340	g	Debic Slagroom zonder suiker (1)
1		vanillestokje
2		limoenen, zeste
42	g	gelatine massa
160	g	witte chocolade 34%
350	g	Debic Slagroom zonder suiker (2)

### Witte glazuur

15	g	aardappelzetmeel
90	g	water
360	g	fijne kristalsuiker
180	g	Debic Slagroom zonder suiker
135	g	glucosesiroop
65	g	melkpoeder
88	g	gelatine massa
90	g	neutrale afdekgelei
55	g	druivenpitolie



## BEREIDINGSWIJZE

### Biscuit met room

Smelt de Debic Cake Gold boter en voeg de Debic Slagroom zonder suiker en het zout toe. Klop het eigeel op met de suiker. Klop het eiwit op met de suiker. Voeg alle mengsels toe aan de opgeklopte eiwitten, en ook de gezeefde bloem. Verspreid het deeg op een bakmat van 40 x 60 cm en bak gedurende 18 minuten op 160 °C.

### Crème van pecannoten

Verwarm de Debic Slagroom zonder suiker (1) en gelatine. Voeg de praliné met pecannoten toe. Voeg de rest van de Debic Slagroom zonder suiker (2) toe. Emulgeer en dresseer de lagen met een bodem van de biscuit met room.

### Vaste vanillecrumble

Meng alle ingrediënten en verkruiemel op een bakplaat. Bak gedurende 12 minuten op 160 °C. Haal uit de oven en meng de nog warme crumble met de witte chocolade. Spreid uit tot 2 mm dikte.

### Opgeklopte ganache met vanille en limoen

Verwarm de Debic Slagroom zonder suiker (1) samen met het door-gesneden vanillestokje en de zeste. Voeg de gelatine eraan toe en giet al zevend over de gehakte chocolade. Voeg de rest van de Debic Slagroom zonder suiker (2) toe en zet op een koude plaats. Klop op met een handmixer.

### Witte glazuur

Los het aardappelzetmeel op met het koude water en laat het koken tot 103 °C. Voeg vervolgens de suiker, room, glucose en het melkpoeder toe. Voeg de gelatine, afdekgelei en olie toe. Meng en laat het afkoelen tot 31 °C alvorens het te gebruiken.

## OPBOUW EN AFWERKING

Maak de binnenlaag van de crème van pecannoten en de biscuit met room. Bouw omgekeerd op door er een laag van de limoenganache op te doen, vervolgens de vaste crumble en eindig met nog een laag biscuit met room. Plaats in de vriezer. Haal vervolgens uit de vorm, bedek met het witte glazuur en versier de entremet.



# FEEST!

## TIJD OM TE GENIETEN

Wat ons vak zo mooi maakt? Dat we er altijd mogen zijn op bijzondere momenten. Om die nóg specialer te maken. Daarom kunnen we onvermoeibaar door blijven gaan, om het verschil te maken voor onze gasten.



LEONARDO DI CARLO  
PASTRY CONCEPT,  
CONEGLIANO, ITALIË

# FEESTCAKE

Creatie van Leonardo Di Carlo



## RECEPT VOOR 25 PERSONEN

### Biscuit

250 g	water
250 g	Debic Cake Gold boter
6 g	fijn zout
250 g	patentbloem
450 g	eieren
16 g	bakpoeder
600 g	eiwitten
600 g	fijne kristalsuiker

### Mousse van witte

chocolade en citroen	
400 g	verse volle melk
25 g	fijn geraspte citroenzeste
20 g	gelatineblaadjes
700 g	wittechocolade-couverture (35%)
800 g	Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker

### Frambozenfruitglazuur

400 g	frambozenpuree (10% suiker)
410 g	fijne kristalsuiker
265 g	dextrose
170 g	invertsuiker
170 g	glucosestroop 60 DE
33 g	gelatineblaadjes, goud
160 g	cacaoboter
3 g	kleurpoeder

### Theecrèmeux

400 g	water
24 g	Earl Grey-thee
60 g	rijstzetmeel
150 g	fijne kristalsuiker
360 g	mascarpone (41% vet)
6 g	gelatineblaadjes

### Mangoslagroom

500 g	Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker
50 g	invertsuiker
250 g	mangopuree (10% suiker)

### Hazelnootzandbiscuit

250 g	Debic Crème boter
3 g	fijn zout
400 g	patentbloem
165 g	hazelnootpoeder
200 g	poedersuiker
80 g	eieren



## BEREIDINGSWIJZE

### Biscuit

Meng het water, de Debic Cake Gold boter en het zout en breng het geheel aan de kook. Voeg de bloem toe en laat ongeveer 2 minuten verder koken. Giet in een mixer en voeg geleidelijk de 450 gram eieren toe tot er een glad en romig beslag ontstaat. Voeg ten slotte het bakpoeder toe en maak het mengsel luchtiger met de eiwitten opgeklopt met de suiker. Giet 800 gram van het deeg op een siliconenvul van 40 x 60 cm. Bak gedurende ongeveer 10 minuten op 180 à 200 °C met de klep gesloten.

### Mousse van witte chocolade en citroen

Breng de melk samen met de citroenzeste aan de kook en laat 10 minuten trekken. Haal door een fijne zeef, voeg de geweekte gelatine en de chocoladecouverture toe en emulgeer. Klop de Debic Slagroom zonder suiker op tot er zachte pieken ontstaan. Voeg de opgeklopte room toe wanneer het chocolademengsel een temperatuur van 35 à 40 °C heeft bereikt.

### Frambozenglazuur

Voeg de suikers toe aan de frambozenpuree en kook tot 70° brix, laat afkoelen tot 50 °C en voeg de geweekte gelatine, de in stukjes gehakte cocoaoboter en het kleurpoeder toe. Emulgeer met een staafmixer zonder lucht toe te voegen. Bewaar gedurende 24 uur in een afgesloten pot in de koelkast om te laten rijpen. Warm op tot 28 à 30 °C voor gebruik.

### Theecrèmeux

Bereid een infusie met water en thee, giet door een zeef, weeg opnieuw de initiële hoeveelheid water af en breng aan de kook met het rijst-zetmeel. Haal van het vuur en voeg de rest van de ingrediënten toe. Emulgeer grondig met een staafmixer. Zet voor gebruik minstens twee uur in de koelkast op 4 °C.

### Mangoslagroom

Meng samen en klop op in een planeetmixer tot er zachte pieken ontstaan. Spuit in een cirkel. Vries snel in.

### Hazelnootzandbiscuit

Laat de Debic Crème boter zacht worden tot kamertemperatuur. Meng alle ingrediënten samen tot er een stevig, compact deeg ontstaat.

## OPBOUW EN AFWERKING

Bouw op in een stalen ring met een hoogte van 3 cm. Leg een laag biscuitbeignet onderaan, doe daarop de theecrème en bedek ten slotte met de lichte mousse. Vries snel in. Haal uit de vorm en bestrooi met cocoaoboter voor een fluweeleffect.

Bedek de mangoslagroomcirkel met glazuur en plaats die in het midden van het dessert. Plaats het geheel vervolgens op de schijf hazelnootzandbiscuit. Snijd een reep biscuitbeignet met een dikte van 1,5 cm uit, breng die aan rond de rand en versier zoals op de foto.





PASCAL DE DEYNE  
PATISSERIE VAN DENDER  
BRUSSEL



# FEESTTAART

Creatie van Pascal De Deyne

## RECEPT VOOR 1 STUK

**Ganache montée van groene appel**  
20 g gelatinepoeder  
100 g koud water  
1050 g Debic Slagroom zonder suiker (1)  
620 g witte chocolade  
1220 g Debic Slagroom zonder suiker (1)  
450 g granny smithpuree

**Groene appelgelei**  
825 g granny smithpuree  
150 g citroenpuree  
60 g suiker  
20 g agar-agar

**Appelinterieur**  
1000 g appelgelei  
1000 g fijne brunoise van granny smith  
70 g manzana  
9 g citroenzuur  
15 g fijngesneden dille

**Frambozenbavarois**  
16 g gelatinepoeder  
80 g water  
250 g frambozenpuree  
500 g Debic Slagroom zonder suiker (1)  
20 g frambozenlikeur  
85 g eiwit  
125 g suiker  
35 g water



**Amandelcrumble**  
230 g Debic Crème boter  
250 g amandelbroyage 100%  
250 g suiker  
280 g bloem  
2 g fleur de sel  
2 citroenen, de zestes

**Amandelspongecake**  
190 g amandelbroyage 50%  
25 g bloem  
1 g zout  
15 g olijfolie  
80 g eigeel  
135 g eiwit  
2 g gele kleurstof

**Yuzucrèmeux**  
8 g gelatinepoeder  
40 g koud water  
350 g yuzupuree  
435 g suiker  
435 g eigeel  
650 g Debic Crème

**Ganache montée van witte chocolade**  
1000 g Debic Slagroom zonder suiker (1)  
380 g witte chocolade

**Rode frambozenglaçage**  
150 g water  
300 g suiker  
300 g glucose  
200 g Debic Végétop  
20 g gelatinepoeder  
100 g water  
200 g witte chocolade  
100 g neutrale nappage rode chocolade kleurstof  
200 g frambozengelei

## BEREIDINGSWIJZE

### Ganache montée van groene appel

Meng het gelatinepoeder met het water en laat rusten. Breng de Debic Slagroom zonder suiker (1) aan de kook. Smelt er de witte chocolade en de gelatinemassa in en meng tot een homogene massa. Meng er de Debic Slagroom zonder suiker (2) en de appelpuree doorheen. Laat minstens twaalf uur rusten in de koeling.

### Groene appelgelei

Laat alle ingrediënten gedurende 2 minuten samen koken.

### Appelinterieur

Mix de appelgelei los en meng er vervolgens de overige ingrediënten doorheen.

### Frambozenbavarois

Meng het gelatinepoeder met het water en laat rusten. Klop de Debic Slagroom zonder suiker op tot een zachte luchtige massa. Breng het water met de suiker aan de kook tot 121 °C en giet dit op de opkloppende eiwitten. Laat al kloppend afkoelen tot 40 °C. Voeg er de gesmolten gelatinemassa aan toe. Meng er de helft van de frambozenpuree doorheen. Meng de overige frambozenpuree door de opgeklopte room. Meng de meringue met de frambozenroom en voeg er als laatste de frambozenlikeur aan toe.

### Amandelcrumble

Meng de Debic Crème boter met de broyage, de platgerolde fleur de sel, de citroenzestes en de suiker. Meng er de bloem kort doorheen. Laat rusten in de koeling. Rol het deeg uit op 1,4 mm en steek cirkels van 3 cm diameter uit.

### Amandelspongecake

Meng de broyage met de bloem en het zout in een blender.

Voeg de olijfolie, het eigeel, het eiwit en de gele kleurstof toe en blend nogmaals goed door. Duw de massa door een fijne zeef en breng over in een sifonfles. Belucht met drie gaspatronen, schud goed en laat één nacht laten in de koeling. Laat de sifonfles op kamertemperatuur komen en spuit kartonnen wegwerpbekertjes voor de helft vol met het beslag. Plaats in de microgolfoven en laat garen (100 seconden voor 6 bekertjes op 500 watt). Laat de bekertjes ondersteboven afkoelen.

### Yuzucrèmeux

Meng het gelatinepoeder met het water en laat rusten. Breng de yuzupuree met de suiker aan de kook en roer af met het eigeel op 85 °C. Voeg de gelatinemassa toe en laat afkoelen tot 35 °C. Mix er de zachte Debic Crème boter doorheen.

### Ganache montée van witte chocolade

Breng de helft van de Debic Slagroom zonder suiker aan de kook. Giet dit op de witte chocolade en mix glad. Mix er vervolgens de overige koude room doorheen. Laat gedurende een nacht in de koeling rusten. Klop de volgende dag op tot een zachte luchtige crème.

### Rode frambozenglaçage

Breng het water met de suiker en de glucose aan de kook tot 105 °C. Voeg alle overige grondstoffen toe en mix gedurende 4 minuten tot een mooie gladde emulsie. Laat de glaçage een nacht in de koelkast rusten. Verwerk de glaçage tussen 32-34 °C.

## OPBOUW EN AFWERKING

Dresseer alle componenten in een halve chocoladebol en presenteer ze in een chocoladestuk, zoals op de foto. Het is ook mogelijk om de componenten te dressereren op een dessertbord.



FRANK HAASNOOT  
PATISSIER  
AMSTERDAM, NEDERLAND

# CITROENGRAS-MANGOTAART

Creatie van Frank Haasnoot

## RECEPT VOOR 3 STUKS

### Citroencrumble

146 g	bloem
109 g	Debic Constant boter
121 g	amandelpoeder
121 g	suiker
2	citroenen, de zestes

### Citroengrasbiscuit

117 g	eigeel
59 g	suiker (1)
59 g	olie
313 g	eiwit
117 g	suiker (2)
78 g	citroengrassap
	(+/- 500 g citroengras in de slowjuicer uitpersen)
157 g	bloem

### Exotische mangocompote

390 g	verse mango
75 g	passievruchtenpuree
1	limoen, de zeste
40 g	suiker
15 g	maizetmeel
18 g	Malibu
1	Tahiti vanillestok

### Ganache montée van citroengras

445 g	Debic Slagroom zonder suiker
34 g	citroengras
18 g	gelatinemassa
89 g	witte chocolade
15 g	suiker

### Mangomousse

331 g	Debic Slagroom zonder suiker
294 g	mangopuree
61 g	passievruchtenpuree
61 g	gelatinemassa
61 g	eiwit
61 g	suiker
31 g	water

### Gekonfijte mango

469 g	mangopuree
234 g	passievruchtensap
156 g	suiker
1	vanillestok
8 g	agar-agar
31 g	gelatinemassa

### Opbouw en afwerking

	geroosterde amandelstiften
150 g	Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker
	bladgoud
1	limoen, de zestes



## BEREIDINGSWIJZE

### Citroencrumble

Meng de Debic Constant boter, de suiker, de citroenzestes en het amandelpoeder tot een homogeen deeg. Meng er vervolgens de bloem doorheen tot een kruimelige structuur. Bak in ringen (Ø 14 cm) op 160 °C, gedurende 25 minuten.

### Citroengrasbiscuit

Klop het eigeel samen met de suiker (1) op. Voeg de olie toe. Klop het eiwit samen met de suiker (2) luchtig op. Meng er langzaam het citroengrassap doorheen. Spatel beide mengsels door elkaar en voeg de gezeefde bloem toe. Bak op 200 °C gedurende 7 minuten.

### Exotische mangocompote

Meng de passievruchtenpuree, de Malibu, de uitgeschraapte vanillestok, de suiker en het maizetmeel in een kookpot. Voeg de brunoise van verse mango toe en laat gedurende enkele minuten garen. Bewaar de compote in de koeling.

### Ganache montée van citroengras

Breng de helft van de Debic Slagroom zonder suiker samen met het fijngehakte citroengras en de suiker aan de kook. Laat gedurende één uur infuseren. Verwarm de room opnieuw en los er de gelatinemassa in op. Passeer door een fijne zeef en giet op de witte chocolade om een ganache te maken. Voeg de overige Debic Slagroom zonder suiker toe, mix met de staafmixer en laat gedurende een nacht rusten in de koeling. Klop de ganache luchtig op.

### Mangomousse

Klop de Debic Slagroom zonder suiker lobbig op. Breng het water met de suiker aan de kook tot 120 °C. Klop ondertussen de eiwitten op. Voeg de suikersiroop straalsgewijs toe en laat op hoge snelheid verder kloppen tot de massa afkoelt. Meng de twee vruchtenpurees en warm een klein deel op tot 80 °C en smelt er de gelatinemassa in. Voeg het mengsel toe aan de rest van de vruchtenpurees en laat afkoelen tot 25 °C. Voeg de vruchtenpurees toe aan het opgeklopte eiwit. Spatel hier de opgeklopte room onder.

### Gekonfijte mango

Verwarm het passievruchtensap samen met de mangopuree tot 40 °C. Meng de suiker, de uitgeschraapte vanillestok en de agar-agar en voeg dit toe aan de vloeistof wanneer deze nog koud is. Breng het geheel aan de kook en laat gedurende 30 seconden koken. Smelt er meteen de gelatinemassa in. Giet de confit uit op een silpat en laat opstijven. Steek vervolgens ringen uit (Ø 20 cm).

## OPBOUW EN AFWERKING

Plaats de citroencrumble onderaan op een taartplaatje. Spuit er een laagje van de ganache montée en ook een dunne laag van de mangomousse op. Strooi er de fijngehakte amandelstiften over en sluit af met de citroengrasbiscuit. Spuit er een volle cirkel van de mangomousse omheen en schep de exotische mangocompote in het midden. Plaats een ring van 16 cm diameter eromheen en vul de ring verder op met de mangomousse. Strijk glad. Plaats in de koeling. Verwijder de ring van de mousse met behulp van een brander en leg er vervolgens de mangoconfit over. Klop de Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker luchtig op. Dresseer in een ring boven op de entremet en schik er de mangocompote op. Verwijder de ring door hem langs de buitenzijde te verwarmen met een brander.

Werk af met de limoenzestes, de uitgestoken rondjes mangoconfit en het bladgoud.



# Break the ice

Bakkers krijgen de smaak van het ijs bereiden te pakken. Voor velen is het dan ook een welkome aanvulling op hun patisserieassortiment nu er zoveel vraag naar deze lekkernij is. Maar hoe ga je creatief aan de slag met ijs en hoe bereid je het beste product? Debic-ambassadeurs Pascal De Deyne (chef-patissier bij Van Dender) en Carles Soler (eigenaar van het Spaanse Can Soler) delen hun visie.



Pascal De Deyne:

*“Klanten willen minder suiker en minder vet en dat zorgt voor extra creativiteit bij iedere ijsbereiding.”*

De zin om patissier te worden kreeg Pascal De Deyne al van kleins af aan mee. Al zeventien jaar lang is hij patissier en probeert hij elke dag zijn grenzen te verleggen. Eerst bij zaken als Fauchon in Parijs, Het Gebaar in Antwerpen en Joost Arijs in Gent en nu bij patissier-chocolatier Van Dender in Brussel.

**Pascal De Deyne:** “Ijs is een belangrijke uitbreiding van ons assortiment. Bij warm weer wordt er minder gebak verkocht en dan is ijs zonder twijfel een perfect alternatief.”

## De smaak overheerst

**De Deyne:** “Ijs bereiden is complex. Je hebt verschillende parameters om een correct product te maken, maar goed ijs moet de juiste smaakbalans hebben en een aangenaam mondgevoel hebben. Als je dan aan de slag gaat met nieuwe smaken of andere verhoudingen, moet je je recepten opnieuw balanceren voor een perfect resultaat.”

“Bij het uitwerken van creaties moet vooral de smaak overheersen. Het visuele bekijken we achteraf, in functie van het budget of de wensen van de klant. Smaken zijn ook persoonlijk, daarom is het belangrijk dat er tijdens het creatieproces constant geproefd

wordt door collega's, zodat de creatie toegankelijk is voor iedereen.”

## De juiste basisproducten

**De Deyne:** “Bij het bereiden van ijs werk ik, net als bij mijn patisserie, enkel met basisgrondstoffen als boter en room. Daarvoor gebruik ik de producten van Debic omdat ik dan 100% zeker ben van een hoogstaand basisproduct, dat het hele jaar door dezelfde kwaliteit biedt. Die kwaliteit komt altijd op de eerste plaats, maar het financiële aspect blijft natuurlijk ook belangrijk.”

“Ik merk dat collega's vaak met compounds of klant-en-klare toevoegingen werken, maar ik vind dat weinig identiteit uitstralen. Alles gaat op elkaar lijken. Als je voor kwaliteitsproducten kiest, krijg je wel de beste smaken. Pistachenoten uit Bronte, bijvoorbeeld, of hazelnoten uit Piemonte en huisbereide variegati. Daar hangt een prijskaartje aan vast, maar zo kan je wel het verschil maken.”

## Nieuwe trends, meer creativiteit

**De Deyne:** “Een van de grootste trends die ik momenteel zie, is ijs gemaakt met extra toevoegingen. Koek, maar ook

snoep als Oreo en Snickers. Dat zijn bovendien bekende merken en dus echte publiekstrekkingen. Ook met alcohol geïnfuseerd ijs is populair, maar door het lagere vriespunt van alcohol moet je het recept wel aanpassen, door maltodextrine te gebruiken in plaats van suiker.”

“Ook de gezondheidstrend heeft een invloed op de bereiding van ijs. Gasten willen minder suiker en vet. Je kan dan werken met suikervervangers als Zústo die dezelfde zoetwaarde hebben, maar ook een vriesverlagend effect hebben. En als je het vetpercentage verlaagt, krijg je eerder melkijs en verandert het mondgevoel. Maar dat zorgt er net voor dat je creatief bezig blijft en op zoek gaat naar de juiste techniek en receptuur om alles in balans te houden.”





PASCAL DE DEYNE EN CARLES SOLER



# Debic 100 jaar ijstaart

Creatie van Pascal De Deyne en Carles Soler

Room en boter, het zijn de producten die de geschiedenis van Debic kleur hebben gegeven. Een visuele referentie naar deze producten mocht dus niet ontbreken in deze verjaardagstaart. Een druppel valt op het witte 'melkoppervlak' en de rimpelingen worden gekarnd tot de gele boter.



## RECEPT VOOR 15 STUKS

### Kokos-banaan-limoenijs

1550 g	volle melk
200 g	magere melkpoeder
600 g	suiker
200 g	geatomiseerde glucose DE38
1100 g	kokospuree
220 g	limoenpuree
330 g	bananenpuree
6 g	bindmiddel (Cremodan)

### Passie-mango-basilicumsorbet

1000 g	mangopuree
666 g	passievruchtenpuree
1400 g	water
622 g	suiker
334 g	dextrose
78 g	geatomiseerde glucose DE38
16 g	bindmiddel (Cremodan)
16 g	basilicumblaadjes

### Vanille-ijs

2092 g	water
240 g	Debic Slagroom zonder suiker
360 g	magere melkpoeder
8 g	fructose
20 g	bindmiddel (Cremodan)
216 g	geatomiseerde glucose DE38
660 g	suiker
200 g	Debic Crème boter
12 g	vanillestokken

### Amandeldacquoise

500 g	eiwit
100 g	suiker
750 g	amandelbroyage 50%
50 g	bloem

## BEREIDINGSWIJZE

### Kokos-banaan-limoenijs

Verwarm de melk met het magere melkpoeder, de suiker, de glucose en de Cremodan tot 85 °C. Giet dit op de vruchtenpurees en mix tot een homogene massa. Laat afkoelen en één nacht rijpen in de koeling. Mix gedurende 2 minuten. Turbineer het ijs en verwerk.

### Passie-mango-basilicumsorbet

Breng het water met de suiker, de dextrose, de glucose en de Cremodan tot 85 °C. Giet op de vruchtenpurees en mix tot een homogene massa. Laat afkoelen en één nacht rijpen in de koeling. Mix gedurende 2 minuten en voeg de laatste 20 seconden de basilicumblaadjes toe. Turbineer het ijs. Verdeel het ijs over ringen met verschillende diameter.

### Vanille-ijs

Meng alle ingrediënten en pasteuriseer op 85 °C. Mix tot een homogene massa. Laat afkoelen en één nacht rijpen in de koeling. Mix gedurende 2 minuten. Turbineer het ijs. Verdeel het ijs over ringen met verschillende diameter.

### Amandeldacquoise

Klop het eiwit op met de suiker tot een luchtige massa. Zeef de amandelbroyage met de bloem en meng het door het opgeklopte eiwit. Strijk uit op bakplaten en bak af op 180 °C gedurende 11 minuten.

## OPBOUW EN AFWERKING

Pas de ringen van vanille-ijs en passie-mango-basilicum in elkaar. Laat uitharden in de vriezer. Bestrijk de binnenkant van een siliconenvorm met tekening met het kokos-banaan-limoenijs. Duw het interieur erin en strijk het geheel mooi af. Plaats opnieuw in de vriezer. Zet de amandeldacquoise klaar, haal de ijstaart uit de vorm en plaats op de dacquoise. Spuit af met witte spuitmassa.

Werk de taart af door in de holtes passievruchtengelei aan te brengen. Werk verder af met bandjes chocolade volgens eigen creativiteit.





**Carles Soler:**

***“Het publiek gaat op zoek naar  
het traditionele, maar verwacht  
toch innovatie: dat is de  
paradox van ons beroep.”***

De fascinatie voor ijs zit Carles Soler in het bloed. De man behoort al tot de derde generatie van zijn familie die in de business zit en kreeg de arbeidsethiek zo op jonge leeftijd ingelepeld. Momenteel baat hij drie ijszaken en een workshop uit, samen met zijn vader, zus, neef ... Kortom: een echt familiebedrijf.

**Carles Soler:** “Mijn ouders en grootouders hadden weinig kennis over de juiste parameters waarmee je een ijscreatie in balans brengt. Maar dankzij alle informatie die je nu kan raadplegen, krijg je meer mogelijkheden om innovatief te zijn, zodat je meer smaakcombinaties en vormen kan uitproberen.”

### **Persoonlijke stijl**

**Soler:** “Ik ben een rusteloos persoon, met een groot verantwoordelijkheidsgevoel. Mijn karakter vind je ook terug in mijn bereidingen. Ik ben een doorzetter en wil steeds beter doen. Dat leidt tot nieuwe technieken en een voortdurend zoeken naar manieren om creaties en technieken te verbeteren. Ik geef vaak cursussen en daar is die creativiteit een constante. Door met mensen in contact te komen, worden nieuwe ideeën aangewakkerd.”

### **Kwaliteit primeert**

**Soler:** “De kern is de kwaliteit van onze producten. Je kan roomijs lang bewaren.

Meer dan een jaar als de samenstelling en de bewaartemperatuur perfect zijn. Maar ons ijs is nooit ouder dan twee maanden omdat we een groot verbruik hebben. Want gelukkig kunnen mensen in Catalonië vandaag nog roomijs kopen zonder over de prijs te moeten nadenken. Dat is elders vaak anders! Zo bereiken we wel een divers publiek. Mensen die verrast willen worden. Onze slogan is ‘Cold, hot, sweet and salty’ en dat vat het concept goed samen. We bieden steeds nieuwe producten en smaken, zodat we alle maanden goed blijven verkopen, want ijs blijft een seizoensgebonden product. In de traditioneel mindere maanden zoals oktober maken we, bijvoorbeeld, panellets (amandelsnoepjes, red.) en rond Kerstmis verkopen we nougat.”

“De room die ik daarbij gebruik moet steeds een frisse smaak hebben. Ook bij boter zoek ik naar die combinatie van frisheid én smaak. We gebruiken altijd room van 35%, voor mij is dat de perfecte verhouding. Als Debic-ambassadeur geeft het me voldoening om met mijn kennis bij te dragen aan de verdere ontwikkeling van het bedrijf.”

### **Frisse fantasie**

**Soler:** “Ik denk dat er een fusie op komst is tussen patisserie en ijs, waarbij ijsbereiders inspiratie opdoen bij de mooie presentatie van patisseriecreaties.

Ik werk zelf al op die manier en wil meer patisseriesmaken in mijn producten verwerken. Nieuwe, natuurlijke stabilisators zijn daarbij belangrijk. Zo kan ik, bijvoorbeeld, een sorbet maken met een romige textuur.”

“Het publiek gaat op zoek naar het traditionele, maar verwacht toch innovatie: dat is de paradox van ons beroep. Het is aan ons om die vraag zo creatief mogelijk in te vullen. Ik zie een ijszaak als een echte fantasiewereld met kleuren, smaken, vormen en texturen. Ik vind veel ingrediënten fantastisch, smaakvol en functioneel. Zelf ben ik fan van vanille en chocolade. En qua vorm zal je in mijn creaties vooral rondingen en bollen zien. Ik leef écht in een ronde wereld.”

### **Workshop Artesans Soler**

Poligon industrial Les Guixeres  
08915 Badalona, Spanje

Can Soler  
C/ Mar 97  
08911 Badalona, Spanje

C/ Francesc Layret, 98  
08911 Badalona, Spanje

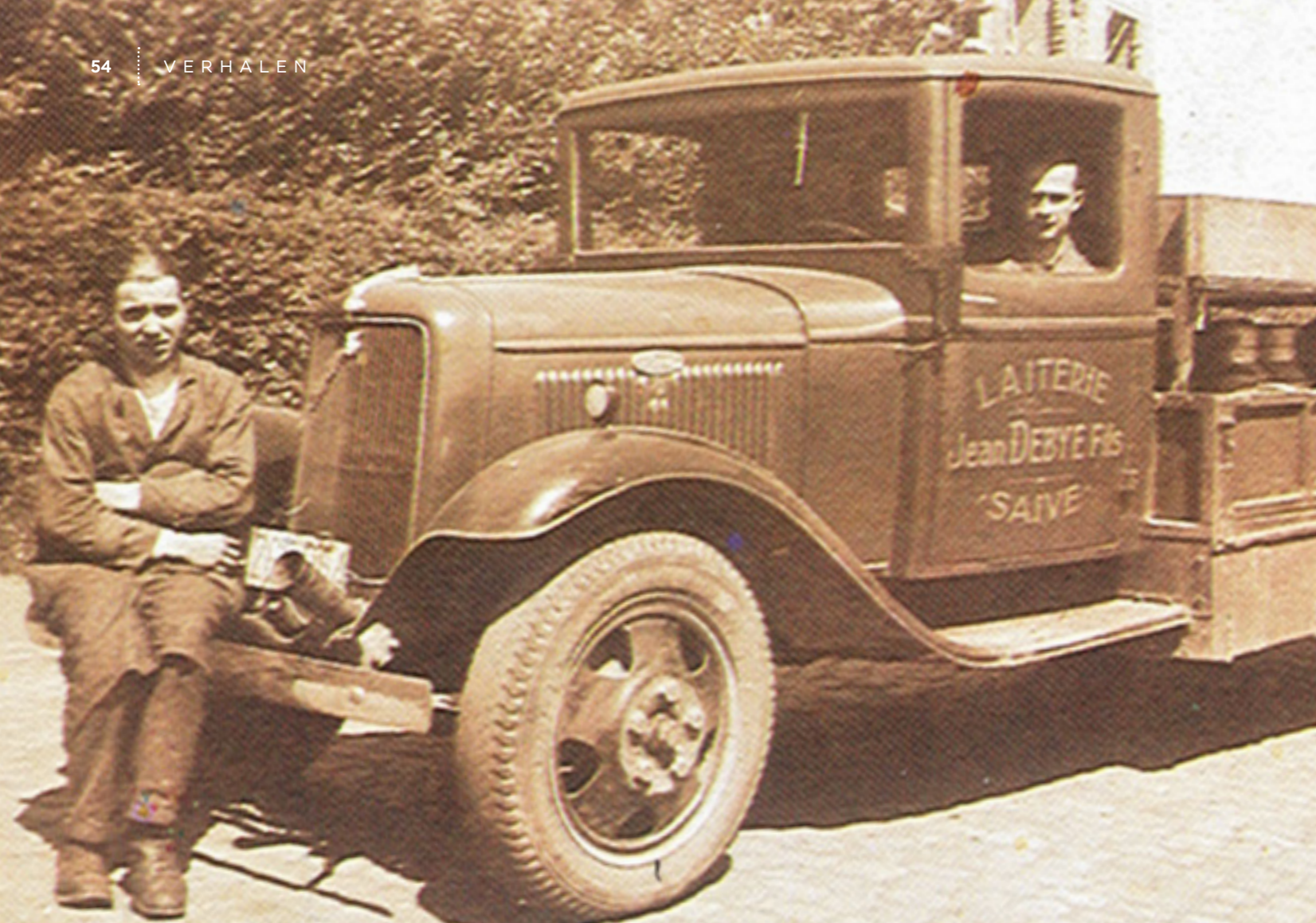
Plaça de la Mare s/n,  
08390 Montgat, Spanje

# BLIJVERS

## ODE AAN DE LANGE ADEM

Tradities zijn belangrijk. Ze ondersteunen ons en zorgen voor houvast. Maar ook tradities blijven zich ontwikkelen, we behouden het mooie, het goede. En verbeteren wat er nodig is om ze relevant te houden. Wat blijft is de kracht van het moment dat we ermee kunnen beleven.





De blijvers van Debic

# “Wat een jaren.”

Honderd jaar Debic betekent honderd jaar boeiende verhalen over het ontstaan van Debic maar ook over de mensen achter het merk.



## Debic ziet het licht

Armand Schellens, ondernemer in hart en nieren, leert veel van Jean Debye en treedt steeds meer op de voorgrond in de ontwikkeling van het bedrijf. In 1969 gaat hij zijn eigen weg en registreert hij 'Debic' als handelsmerk. 'Debic' als een soort eerbetoon aan Jean Debye.

De 'Société Debic' wordt in 1972 de eerste Belgische onderneming om slagroom in een spuitbus te produceren onder het merk 'Quick Chantilly'. Met een productie van meer dan 75.000 liter en beperkte uitbreidingscapaciteiten in Jodoigne, besluit Armand Schellens te verhuizen. Een geschikte locatie wordt gevonden in Meldert (Lummen) waar Debic een fusie aangaat met de 'melkerij Sint-Hubertus' van Frans Vanderlinden.



In de jaren nadien blijven zowel Debic als de bakkerij- en patissierewereld zich verder ontwikkelen. Er ontstaan ook nieuwe producten zoals Debic Prima Blanca in 2001. Een room met een uitstekende stevigheid, perfect voor strakke, witte decoraties, speciaal ontwikkeld voor de Belgische patissier.

Dit jaar vieren we 100 jaar Debic: een eeuw waarin we samenwerkten met de beste bakkers en patissiers maar ook met de beste werknemers.



## De start van Jean Debye

In 1912 huwt Jean Debye met Anna Ruwet, toen al een 'marchande de beurre'. De uitbouw van zijn eigen zuivelbedrijf 'Laiterie Jean DEBYE & Fils' begint in de jaren 20, in Saive, een dorpje in de Belgische provincie Luik. Na de Tweede Wereldoorlog legt hij zich heel specifiek toe op het vervaardigen van slagroom. Alles krijgt een boost wanneer hij in het begin van de jaren 60 Armand Schellens ontmoet, een jonge ondernemer. De twee heren beslissen samen verder te werken.

## Verwarring schrijfwijze

Door de jaren heen is er veel verwarring over de juiste schrijfwijze van de naam van Jean Debye: Debaye, Debye, Debije, ... Verschillende varianten passeren de revue. De uiteindelijke bedrijfsnaam en merknaam 'Debic' vindt zijn origine in de naam van de heer Debye als een soort eerbetoon. Volgens de overlevering zou de 'c' een typefout zijn bij de officiële instanties bij de registratie van de naam.

# Trouwe Debic blijvers ... de mensen achter het merk

## Jean Geens

Jean start als de 30ste werknemer van Debic in juni 1982. Eerst als chauffeur, nadien als directiechauffeur en daarna als verantwoordelijke voor de opbouw van de Debic-stand op diverse beurzen. Jean voert vandaag zijn werk nog met evenveel enthousiasme uit.



In 1986 deed Debic mee aan PARIS-DAKAR.



## Eric Coemans

Eric is de **eerste officiële werknemer** van Debic en heeft nog steeds personeelsnummer 1. Eric is trots op het bedrijf en heeft dan ook al heel wat waters doorzwommen met veel leuke momenten om aan terug te denken. In 1984 schitterde Eric als vrachtwagenchauffeur met een Debic-vrachtwagen in de Vlaamse film 'Zware jongens', samen met Gaston Berghmans en Leo Martin. In zijn lange loopbaan bij Debic heeft hij dan ook een heel parcours afgelegd: gestart als verkoper en chauffeur, om later operator, ploegbaas en culinair adviseur op beurzen te worden. Momenteel werkt hij als Maintenance Engineer op de technische dienst. Zijn carrière bij Debic vat hij samen met de woorden: "Wat een jaren"!

## Dré Eversteijn

Pâtisserie-adviseur van Debic

“Voor mij is de uitdaging om bakkers zo goed mogelijk te helpen”



### Hoe het allemaal begon

Toen wij Dré, de pâtisserie-adviseur van Debic, vroegen wat hij wilde worden toen hij jong was, zei hij steevast kok. Wat hem uiteindelijk van gedachte heeft doen veranderen? “Als banketbakker werk je met grondstoffen en daar kan je iets geweldigs van creëren. Dat vind ik heel fascinerend. Je moet goed letten op de bereiding, technische details, het afwegen en wat er in de oven gebeurt als je iets bakt. Bijvoorbeeld op welke temperatuur en hoe lang, en wat er gebeurt als je iets verandert. Daar kan ik me in verliezen.”

Dré heeft vier jaar als chef-pâtissier bij Grand Hotel Huis ter Duin gewerkt, maar hij kon niet meer groeien en was toe aan een nieuwe uitdaging. Voor zijn sollicitatie bij Debic moest Dré onder andere een concept voor een slagroomtaart 2.0 bedenken, bereiden en presenteren. Toen hij was aangenomen, is zijn productkennis nog meer bijgespijkerd door de slagroom- en boterexperts van FrieslandCampina. Wat de precieze ingrediënten van slagroom en boter zijn en hoe het productieproces in zijn werk gaat, de verschillen in zuivel per seizoen en wat de Debic-producten juist zo betrouwbaar maakt. Dré werkte vroeger ook al met Debic (toen nog Polderland), dus hij was al bekend met de producten.

### Waar houdt Dré zich mee bezig?

Dré is de onmisbare schakel tussen de bakkers en pâtissiers en Debic. Hij werkt mee aan de creatie van nieuwe producten en hoort van de markt aan welk product behoefte is. Daarin zijn vooral de kenmerken van een product belangrijk, zoals de opslag of stand. Dré verplaatst zich graag in de klanten, zodat hij ze zo goed mogelijk kan helpen. Hij kijkt eerst in de winkel,

hoeveel gebakjes staan er? Wat zijn de hardlopers en welke gebakjes doen het minder goed? Voor die producten probeert hij aanpassingen te bedenken. Het productieproces is ook essentieel. Zijn er twee bakkers voor één winkel of wel acht bakkers voor meerdere winkels? “Elke zaak is uniek, dus het is lastig om een concept te ontwikkelen dat voor elke zaak past. Bakkers kunnen enthousiast zijn over concepten, maar ze moeten ze ook kunnen uitvoeren. Dat is soms best lastig, maar ook een uitdaging om daar zo goed mogelijk bij te helpen.”

Daarnaast is Dré nu al vier jaar actief als juryvoorzitter bij de Gouden Gard, een pittige pâtisserieswedstrijd voor studenten. Het is heel leerzaam voor Dré, omdat hij zo weet wat er in de markt speelt.

“Waar houden de studenten zich mee bezig? Waar werken ze, wat voor bedrijven volgen ze, wat is hun visie op de bakkerswereld? Ze zijn toch wel de toekomst van ons vak.” Zijn inzichten pikt Dré onder andere op wanneer hij bij de klanten is voor een advies op maat. Hij ziet ook in zaken in bijvoorbeeld Parijs, Londen of Milaan hoe het er daar aan toegaat. Die inspiratie neemt hij mee, maar kopiëren werkt niet, je moet kijken hoe je het hier kan gebruiken.



# 100 jaar succesverhalen

We zijn er bij Debiec zeer trots op dat we al 100 jaar bestaan. Nóg knapper vinden wij het als een zaak het zo lang kan volhouden. Hieronder een bloemlezing van een aantal winkels die het al 100 jaar of zelfs langer uithouden.



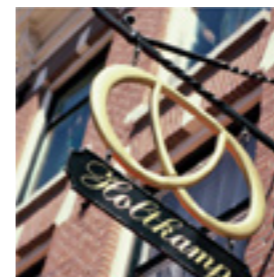
## Ladurée, Frankrijk

In 1862 opent Louis Ernest Ladurée een bakkerij in Parijs. Hij was gezegend met een slimme vrouw: Jeanne Souchard had het briljante idee om de patisserie te combineren met de 'Parijse koffiecultuur' et voilà, één van de eerste theesalons zag het licht. Het bekendste is Ladurée echter vanwege de macaron. Het koekje zelf bestond al jaren, maar Pierre Desfontaines, een neefje van de oprichter, besloot twee koekjes samen te voegen met een vulling ertussen. De rest is geschiedenis, zoals dat heet.



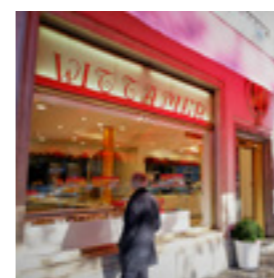
## Cova, Italië

Cova werd maar liefst in 1817 opgericht. Antonio Cova, een soldaat uit het leger van Napoleon, startte de 'pasticceria' die nog altijd succesvol is. De kracht? De combinatie van traditie én vernieuwing trok zelfs bekendheden als Giuseppe Verdi en Ernest Hemingway aan. Intussen zijn er vestigingen van Italië tot in China, Monte Carlo en Dubai en is het echt een merk geworden.



## Holtkamp, Nederland

In 1969 namen Cees en Petra Holtkamp een bakkerij over die al sinds 1886 bestond. De naam was wellicht nieuw, maar het pand zeker niet. Het interieur uit 1928 is een ontwerp van de bekende Amsterdamse School-architect Piet Kramer, bekend van onder andere de Bijenkorf uit Den Haag. Toch is het mooiste in deze zaak het assortiment, waarbij het ambachtelijke centraal staat.



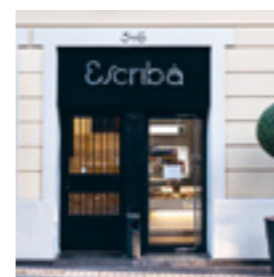
## Wittamer, België

Het is waarschijnlijk de bekendste patisserie van België: Wittamer. In 1910 gestart door Henri Wittamer op de Grote Zavel in Brussel. Vanaf begin '80 komen Paul en Myriam Wittamer aan het roer en inmiddels wordt de zaak gerund door de 4e generatie. Het 'huis' heeft inmiddels meerdere vestigingen en vooral in Azië is Paul Wittamer een beroemdheid. Niet voor niets bellen de Belgische royals Wittamer als er wat te vieren valt!



## Merzenich, Duitsland

Bernhard Merzenich begint in 1896 een bakkerij in Keulen. Toch is vooral zijn kleinzoon Fritz Merzenich verantwoordelijk voor het succes, hij combineerde het ambacht met de nog altijd befaamde service. Met tientallen locaties is de bakkerij intussen een enorm bedrijf geworden dat nog altijd bekendstaat om zijn brood. Dat bijzonder genoeg nog steeds handwerk is en wordt gemaakt volgens het traditionele recept.



## Escribà, Spanje

In een fabuleus art-nouveaupand aan de Rambla de les Flors in Barcelona vinden we Escribà. In 1906 opgericht door Mateu Serra i Capell. Intussen staat met Christian de 4e generatie aan het roer. Nóg bekender is zijn vader Antoni Escribà, de zogenaamde 'Mozart van Chocolate', die maar liefst 24 gouden medailles won in zijn carrière.



## Huize van Wely, Nederland

Eigenlijk smokkelen we hier een beetje, want Huize van Wely uit Noordwijk is opgericht in 1922. Maar het vakmanschap en de kwaliteit zijn zo goed, dat ze een plekje verdienen. Het huis had heel wat bekende patissiers aan boord. Wat dacht je van de patissier van het koningshuis Jeroen Goossens, meesterpatissier Rudolph van Veen en de winnaar van de Dutch Pastry Award Robin Hoedjes, om er een paar te noemen!



# Klassiekers opnieuw uitgevonden

*Er is een reden dat bepaalde gerechten klassiekers worden. Sommige smaakcombinaties zijn simpelweg onweerstaanbaar. Het enige nadeel: intussen kennen we ze wel, de spanning is er in die klassieke vorm wel een beetje af. Daarom presenteren we een aantal zeer bekende creaties, maar dan in een modern jasje.*



Creatie van Gil Prat

# Brazo de gitano 2.0



## RECEPT VOOR 50 STUKS

### Rolbiscuit van chocolade en hazelnoot

550 g	suiker
62 g	vloeibare glucose 43° BE
500 g	patentbloem
50 g	cacao
50 g	geroosterde en gemalen hazelnoten
280 g	eigeel
125 g	water (op 40 °C)
500 g	eiwit
	vanille

### Crème van melkchocolade

200 g	Debic Crème boter
200 g	melkchocolade 33,6%

### Hazelnootstreusel

500 g	bruine suiker
500 g	patentbloem
500 g	geroosterde en fijn gemalen hazelnoten
500 g	Debic Crème boter
5 g	zout

### Slagroom

1 l	Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker
-----	--

### Donkere glaçage

450 g	water
480 g	suiker
220 g	dextrose
900 g	glucose
560 g	Debic Duo
900 g	donkere chocolade 64%
56 g	gelatineblaadjes

## BEREIDINGSWIJZE

### Rolbiscuit van chocolade en hazelnoot

Meng het eigeel, de helft van de suiker en de vloeibare glucose. Voeg naarmate het mengsel dikker wordt beetje bij beetje het water toe totdat het een zachte en stevige structuur heeft (duur: ongeveer 15 minuten). Meng de bloem, de geroosterde en gemalen hazelnoten, de cacao en de vanille met de hand. Zeef de harde stukjes eruit en voeg toe aan het eigeelmengsel met behulp van een spatel. Klop het eiwit op en voeg de rest van de suiker toe wanneer het eiwit stevig begint te worden. Meng het eigeel en het eiwit voorzichtig met behulp van een spatel. Verdeel over bakplaten van 60 x 40 cm en bak in een heteluchtoven op 180 °C gedurende 15 minuten met open sleutel.

### Crème van melkchocolade

Smelt de boter. Voeg de melkchocolade toe als de boter op 40 °C is.

### Hazelnootstreusel

Meng de droge ingrediënten met de vlinder. Voeg daarna de zachte Debic Crème toe (op ongeveer 20 °C). Bedek met folie en laat gedurende een uur op 4 °C rusten. Strijk glad op 4 mm. Zet gedurende 20 minuten in een oven van 160 °C.

### Slagroom

Klop de Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker op met de slagroommachine.

### Donkere glaçage

Verwarm het water met de Debic Duo, de suiker, de dextrose en de glucose tot 90 °C. Voeg de geweekte gelatine toe en meng zorgvuldig. Giet over de gehakte chocolade en mix ten slotte met een staafmixer tot een gladde emulsie. Verwerk de glaçage op 35-40 °C.

## OPBOUW EN AFWERKING

Bedek de binnenkant van de rolbiscuit met een laag chocoladecrème van 3 mm. Voeg vervolgens de slagroom toe en rol de brazo de gitano op met het papier. Laat 5 minuten rusten. Leg de brazo de gitano op een rooster en overgiet met de donkere glaçage. Versier met de hazelnootstreusel, de geroosterde hazelnoten.





Creatie van Raphaël Giot

# Saint-Honoré met gezouten karamel 2.0

## BEREIDINGSWIJZE

### Soezendeeg

Breng de melk tot tegen het kookpunt, samen met het water, de Debic Cake Gold boter, het zout en de suiker. Haal van het vuur en voeg de gezeefde bloem toe. Laat opdrogen op een zacht vuur. Voeg de eieren beetje bij beetje toe. Spuit kleine soezen met behulp van een spuitzak n° 10. Bak op 200 °C gedurende 12 à 15 minuten, afhankelijk van het type oven.

### Krokante bodem van gepofte rijst met melkchocolade

Smelt de melkchocolade en voeg de Debic Cake Gold boter toe. Meng de chocolade met de pralinépasta en voeg de gepofte rijst toe. Strijk uit tot rechthoeken van 9 x 28 cm lang en 1 cm hoogte. Laat uitharden. Overgiet nadien met de getempereerde melkchocolade. Bewaar.

### Gezouten karamel

Kook de suiker, de glucose en het water tot een goudblonde karamel. Blus af met de Debic Crème boter en het zout en voeg de opgeklopte Debic Slagroom zonder suiker toe.

### Banketbakkersroom

Breng de melk tot tegen het kookpunt, klop de eigelen wit met de suiker en voeg het maïszetmeel toe. Voeg de opgeklopte eigelen toe aan de melk en breng aan de kook. Bewaar.

### Karamelcrème

Meng de banketbakkersroom met de gezouten karamel. Voeg de opgeklopte Debic Slagroom zonder suiker toe. Garneer de soezen met de karamelcrème. Bewaar de rest van de crème in een spuitzak voor de afwerking.

## OPBOUW EN AFWERKING

Leg de afgewerkte soezen op de krokante bodem. Dresseer met gesuikerde, opgeklopte room en bedek met de chocoladecirkels. Dresseer de karamelcrème tussen de soezen.

## RECEPT VOOR 3 STUKS

### Soezendeeg

200 g	melk
225 g	water
160 g	Debic Cake Gold boter
5 g	zout
5 g	suiker
260 g	bloem
500 g	eieren

### Bodem

45 g	melkchocolade
25 g	Debic Cake Gold boter
265 g	pralinépasta
160 g	gepofte rijst
	getempereerde melkchocolade

### Gezouten karamel

100 g	suiker
70 g	glucose
40 g	water
15 g	Debic Crème boter
3 g	zout
100 g	Debic Slagroom zonder suiker

### Banketbakkersroom

250 g	melk
60 g	eigeel
50 g	suiker
20 g	maïszetmeel

### Karamelcrème

100 g	banketbakkersroom
100 g	gezouten karamel
300 g	Debic Slagroom zonder suiker

### Afwerking

chocoladecirkels
------------------





Creatie van Bruno Van Vaerenbergh

# Sachertorte 2.0



## RECEPT VOOR 1 STUK

### Sacherbiscuit

275 g	amandelmoyage 50/50
75 g	eieren
100 g	eigeel
120 g	eiwit
60 g	suiker
60 g	bloem
25 g	cacaopoeder
50 g	Debic Constant boter
50 g	couverturechocolade 77%

### Abrikozencrèmeux

7 g	gelatineblaadjes
200 g	abrikozenpuree
10 g	takjes tijm
230 g	suiker
200 g	eieren
300 g	Debic Constant boter

### Chocoladezanddeeg

270 g	Debic Croissant boter
170 g	poedersuiker
100 g	eieren
60 g	amandelpoeder
50 g	cacaopoeder
350 g	bloem

### Gebakken abrikozen

8 g	gelatineblaadjes
50 g	Debic Constant boter
500 g	abrikozen (diepvries of blik)
100 g	suiker

### Chocoladecrèmeux

4 g	gelatineblaadjes
280 g	melk
280 g	Debic Slagroom zonder suiker
20 g	suiker
35 g	eigeel
120 g	donkere chocolade 55%

### Neutrale spiegelgelei

16 g	gelatineblaadjes
300 g	water
8 g	pectine NH
50 g	suiker (1)
150 g	glucose
450 g	suiker (2)



## BEREIDINGSWIJZE

### Sacherbiscuit

Draai de amandelmoyage los. Meng langzaam de eieren en het eigeel erdoor. Klop het eiwit en de suiker op en spatel onder de reeds gemengde massa.

Zeef de bloem met het cacao-poeder en meng voorzichtig door de bereiding. Smelt de Debic Constant boter met de couverturechocolade en spatel zorgvuldig onder het beslag. Strijk uit op een bakplaat en bak op 180 °C gedurende ongeveer 10 à 12 minuten.

### Abrikozencrèmeux

Week de gelatineblaadjes in koud water. Verwarm de abrikozenpuree met de takjes tijm en breng tegen het kookpunt met de suiker en de eieren. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en laat afkoelen tot ongeveer 35 à 40 °C.

Mix de Debic Constant boter erdoor tot een gladde emulsie. Giet uit in siliconen vormen en vries in. Bespuit met een dun laagje chocolade net voor het gebruik.

### Chocoladezanddeeg

Draai de Debic Croissant boter soepel met de poedersuiker en vervolgens met de eieren. Meng het amandelpoeder met het gezeefde cacao-poeder en de bloem en kneed kort onder de botermengeling. Pak in en laat één nacht uitharden. Rol uit op 2,5 mm en bak af op 160 °C gedurende 8 minuten.

### Gebakken abrikozen

Week de gelatineblaadjes in koud water. Smelt de Debic Constant boter en bak er de abrikozen in.

### Chocoladecrèmeux

Week de gelatineblaadjes in koud water. Bereid een anglaise door de melk, de Debic Slagroom zonder suiker, de suiker en het eigeel al roerend te verwarmen tot 84 °C. Giet op de donkere chocolade. Voeg de geweekte gelatineblaadjes toe en meng zorgvuldig tot een gladde crèmeux.

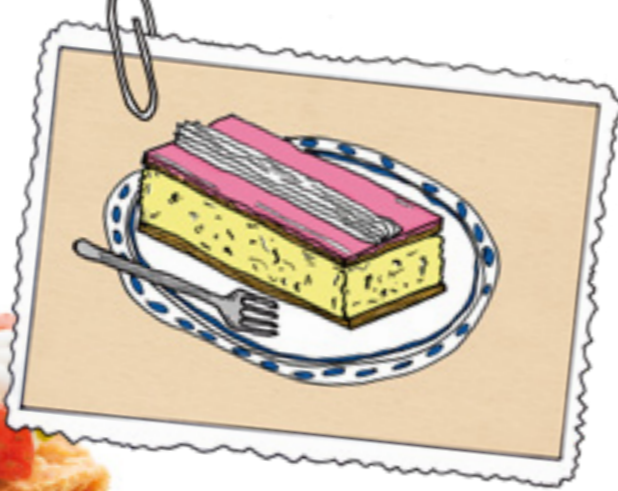
### Neutrale spiegelgelei

Week de gelatineblaadjes in koud water. Breng het water aan de kook. Meng de pectine met de suiker (1) en voeg toe. Laat even doorkoken. Voeg de glucose en de suiker (2) straalsgewijs toe en verwarm al roerend tot het kookpunt. Neem van het vuur en meng er de geweekte gelatineblaadjes door alvorens te mixen.

## OPBOUW EN AFWERKING

Snijd de Sacherbiscuit in twee delen en bestrijk één laag met de abrikozencompote. Laat verharden in de vriezer. Verdeel de chocoladecrèmeux erover en dek af met een tweede laag Sacherbiscuit. Vries in.

Strijk de bovenkant van de biscuit in met een dunne laag niet-gesmolten neutrale spiegelgelei. Overgiet nadien met de glaçage en versnijdt naar wens. Plaats op een laag chocoladezanddeeg en decoreer met de abrikozencrèmeux.



# Tompouce 2.0

met magere kaas en aardbeien

## RECEPT VOOR 150 STUKS

### Bladerdeeg

5000 g bladerdeeg

### Roomkaas

40 g gelatinepoeder  
200 g water  
3280 g Debic magere kwark  
1640 g Debic Crème Pâtissière  
2460 g Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker

### Afwerking

2200 g Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker  
220 g suikersiroop  
400 g verse aardbeien  
neutrale afdekgelei  
fijngemalen pistachenootjes  
decoratiebloemetjes

## BEREIDINGSWIJZE

### Bladerdeeg

Rol het bladerdeeg uit op 1,5 mm. Verdeel het deeg over drie bakplaten van 60 x 80 cm. Laat 15 minuten rusten en prik het deeg in twee richtingen. Bak het bladerdeeg af op 180 °C, gedurende 35 - 40 min. Snijd het bladerdeeg in plakjes van 11 x 4 cm.

### Roomkaas

Meng het gelatinepoeder met het water en laat rustig wellen. Verwarm een kleine hoeveelheid Debic Crème Pâtissière en smelt hierin de gelatinemassa. Meng vervolgens de Debic magere kwark met de overige crème pâtissière. Klop de Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker lobbig op en meng er het kaasmengsel doorheen. Laat opstijven.

## OPBOUW EN AFWERKING

Verdeel de roomkaas met behulp van een spuitzak over de helft van de bladerdeegplakjes (+/- 35 gram roomkaas per bladerdeegje). Bedek met een tweede bladerdeegje. Werk de tompouce verder af met enkele dopjes roomkaas.

Decoreer de tompouce met kwartjes aardbei die door de neutrale gelei werden gehaald. Bestrooi met pistachenootjes en decoratiebloemetjes.



Creatie van Raphaël Giot

# Merveilleux 2.0

## RECEPT VOOR 10 STUKS

### Meringue

500 g eiwit  
1000 g suiker

### Chocoladeganache 70%

90 g Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker  
15 g glucose  
65 g chocolade 70%  
20 g Debic Crème boter

### Slagroom met mascarpone en vanille

500 g Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker  
150 g mascarpone  
10 g vanille-extract met zaadjes

## BEREIDINGSWIJZE

### Meringue

Klop het eiwit op en voeg tegelijkertijd beetje bij beetje de suiker toe. Maak schuimpjes met een diameter van 6 cm. Strooi kristalsuiker op de helft van de schuimpjes.

Bak op 90 °C om de meringue te laten drogen. Bestuif na het bakken en afkoelen de schuimpjes waar kristalsuiker op zit met een zilveren spray. Zet opzij.

### Chocoladeganache 70%

Kook de Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker en de glucose. Giet over de stukjes gehakte chocolade. Laat afkoelen tot 40 °C, voeg de Debic Crème toe en meng het geheel. Giet in een siliconen vorm en vries in.

### Slagroom met mascarpone en vanille

Meng de mascarpone met de Debic Prima Blanca Max slagroom met 11,5% suiker en de vanille. Klop het geheel op tot een gladde crème.

## OPBOUW EN AFWERKING

Doe de mascarponecrème in een siliconen vorm, voeg in het midden een bolletje ganache toe en vries het geheel in.

Leg een stukje melkchocolade op een schuimpje meringue. Voeg de bol mascarponecrème toe en eindig met een zilveren schuimpje.





**Meldertse room veroverde Europa**

Na de grote failliet van de Limburgse melkfabriek Melsens en na de overname van de fabriek door de familie Debie, werd de productie van slagroom in Meldert, een dorpje in de provincie Limburg, voortgezet. Het was de familie Debie die de slagroom van Meldert bekend maakte in heel Europa. Het was de familie Debie die de slagroom van Meldert bekend maakte in heel Europa. Het was de familie Debie die de slagroom van Meldert bekend maakte in heel Europa.

St.-Hubertusmelkerij produceert meer dan 20 miljoen spuitbussen dagverse slagroom!



La Chantilly couronne votre travail.

**Quick crème Debic**

La Crème Fraîche à la portée de tous...



**100**  
YEARS DEBIC



Limburgse zuivel aan de eer:

**de Europese slagroom-specialist uit Meldert-Lummen bekroond met Oscar voor de export**



**RÊVERIES DE FRAMBOISES**  
Mettre dans chaque verre 1/3 de lait, deux cuillères à soupe de sirop de framboise, 2 doigts de whisky, 1 doigt de jus de citron. Bien mélanger et garnir d'une grande portion de DEBIC.

**IRISH-COFFEE**  
1/3 de Irish Whisky et 1/3 de café chaud et ... la crème fraîche DEBIC.



Dé decoratieslagroom bij uitstek:

# Debic Prima Blanca Max



## Prima Blanca Max

- Hoge opslag
- Maximale stand en stevigheid
- Mooie witte kleur

Debic. Gemaakt voor professionele handen.

