



Debic Mixes

SIMPLEMENTE FUNCIONA



DEBIC MIXES CREADOS PARA CONDICIONES REALES DEL OBRADOR



La escasez de personal, los márgenes más ajustados, los exigentes horarios de producción, cada chef pastelero conoce la presión. Debic Mixes es la gama que elimina la incertidumbre del proceso: soluciones de alto rendimiento que simplemente funcionan, cualesquiera que sean las condiciones.

Ya sabes lo que funciona en tu obrador. Los lácteos clásicos son tu base para el sabor y la textura. Pero hay momentos en los que necesitas un poco más. Una decoración que sobreviva al transporte. Un glaseado que debe mantenerse durante un evento largo sin formar burbujas de aire. Un lote de relleno que necesita mantenerse suave durante la congelación, el enfriamiento, y la descongelación.

Aquí es donde entra Debic Mixes

Debic Mixes -Debic Végétop y Debic Natop- son soluciones de alto rendimiento que combinan lo mejor de los lácteos con los beneficios añadidos de las grasas vegetales. ¿El resultado? Una gama que ofrece una estabilidad superior, un color blanco brillante y resultados consistentes en cada aplicación: rellenos, glaseados y decoraciones por igual. Fácil de batir, fácil de mezclar y fiable en grandes lotes, independientemente de quién esté trabajando en el obrador.

La herramienta adecuada para el trabajo adecuado. Debic Mixes está diseñado para aplicaciones donde la consistencia, estabilidad y fiabilidad son innegociables.

**DEBIC MIXES
SIMPLEMENTE FUNCIONA**

DEBIC MIXES SIMPLEMENTE FUNCIONA

Sabor garantizado

Debic Mixes combina el sabor y la textura que los pasteleros esperan con un rendimiento mejorado para aplicaciones específicas. Liberación de sabor superior en preparaciones de frutas y chocolate: calidad que tus clientes notarán.

Hecho para durar

Desde el momento del montado hasta la presentación, Debic Mixes mantiene su forma. Inalterable ante los cambios de temperatura y los largos tiempos de espera, resiste todo el proceso: producción, refrigeración, transporte y exposición. ¿Largas horas en vitrina? ¿Servicios de buffet? ¿Tartas de celebración que deben transportarse? Debic Mixes mantiene su rendimiento en todo momento.



Suavidad en cada fase del proceso

Se integra sin esfuerzo con chocolate, ganaches, purés de frutas y licores, manteniendo siempre una textura suave y cremosa. Sin cortes ni sorpresas: solo resultados constantes en cada lote. Funciona magistralmente tanto en rellenos como en glaseados y decoraciones.

Un acabado blanco brillante

Debic Mixes aporta un color blanco brillante que hace que las decoraciones destaquen. Ya sea en una sola tarta de celebración o en toda una producción.

Más rendimiento por envase

Gracias a su alto rendimiento, Debic Mixes ofrece un mayor volumen por litro. Esto se traduce en más raciones, más tartas y más productos decorados con el mismo envase. Mejores márgenes de beneficio, sin renunciar en ningún momento a la calidad.

Fiabilidad para todo el equipo

Las mezclas Debic Mixes son más resistentes al exceso de batido y fáciles de manejar en grandes cantidades. Ayudan a obtener resultados constantes, independientemente de la experiencia del personal. El resultado: menos estrés en el obrador y más confianza en el servicio.

A large, round cake with white frosting is being covered in a thick, vibrant red glaze. The glaze is being poured from a clear plastic pitcher, creating a smooth, glossy finish. The cake sits on a metal wire rack.

GLASEADOS

Glaseados perfectos, sin imprevistos

Un glaseado perfecto debe lucir impecable el primer día... y seguir igual de bien el segundo. Con Debic Végétop, crear un glaseado clásico es sencillo: basta con sustituir la leche condensada por Végétop en una proporción de uno a uno.

Se acabaron las latas. Se acabaron los glaseados que se vuelven pegajosos o pierden su brillo de un día para otro. Debic Végétop te permite controlar totalmente para ajustar el glaseado y lograr el resultado deseado, manteniéndolo perfecto por más tiempo. Mejor rendimiento en el proceso y mejores márgenes al final del día.





PINEAPPLE-CHOCO



RECETA PARA 32 PORCIONES

- Bizcocho joconde**
- 125 g claras de huevo
 - 150 g azúcar (1)
 - 216 g huevos
 - 30 g azúcar (2)
 - 65 g harina de almendra
 - 85 g coco rallado en polvo
 - 48 g harina suave
 - 3 g harina de maíz
 - 2 g sal
 - 27 g **Debic Mantequilla Cake**

- Compota de piña**
- 505 g puré de piña
 - 197 g brunoise de piña
 - 134 g puré de fruta de la pasión
 - 122 g azúcar
 - 39 g harina de maíz
 - 2 g vainilla

- Mousse de chocolate negro**
- 239 g leche
 - 5 g gelatina en polvo
 - 25 g agua fría
 - 250 g chocolate negro
 - 478 g **Debic Végétop**

- Glaseado**
- 28 g agua (1)
 - 85 g **Debic Végétop**
 - 125 g azúcar
 - 125 g glucosa
 - 40 g azúcar invertido
 - 170 g chocolate blanco
 - 8 g gelatina en polvo
 - 35 g agua (2)
 - 20 g brillo neutro
 - colorante amarillo soluble en agua

- Decoración**
- Debic Végétop** batido
 - piña fresca

PREPARACIÓN

Bizcocho Joconde
Batir las claras de huevo con el azúcar (1) por separado, batir los huevos con el azúcar (2). Incorporar suavemente las dos mezclas y añadir los ingredientes sólidos tamizados. Finalmente, añadir la Debic Mantequilla Cake derretida. Extender 700 g de la mezcla en un molde y hornear a 190 °C durante 7-9 minutos y enfriar.

Compota de piña
Cortar la piña en cubos regulares, recogiendo el jugo del proceso de corte. Mezclar los ingredientes restantes en frío, añadir la piña y verter en un tapete de silicona con borde de 43 x 43 cm. Cocinar al vapor durante 80 minutos a 90 °C y enfriar.

Mousse de chocolate negro
Llevar la leche a ebullición, añadir la gelatina hidratada y verter todo sobre el chocolate. Mezclar y dejar enfriar. Cuando la mezcla alcance los 29 °C, incorporar la Végétop semi montada.

Glaseado
Hidratar la gelatina en polvo con el agua (2). Cocinar el agua (1), Debic Végétop, azúcar, glucosa y azúcar invertido a 104 °C. Verter sobre el chocolate blanco y mezclar. Añadir la masa de gelatina, el glaseado neutro y el colorante amarillo. Emulsionar con una batidora de mano y dejar cristalizar durante 12 horas. Usar a 30-32 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Cortar el bizcocho y la compota de piña y colocarlos uno sobre otro, bañarlos en chocolate fundido. Rellenar la mitad del molde con la mousse de chocolate negro e insertar el relleno, enfriar. Glasear las porciones individuales y decorar con Végétop montada y piña fresca en dados.

RECETA PARA 2 PASTELES Ø18 CM

Bizcocho joconde

- 125 g claras de huevo
- 150 g azúcar (1)
- 216 g huevos
- 30 g azúcar (2)
- 150 g harina de almendra
- 48 g harina suave
- 3 g harina de maíz
- 2 g sal
- 27 g **Debic Mantequilla Cake**

Crema de fresa

- 72 g puré de fresa
- 18 g azúcar
- 3 g gelatina en polvo
- 15 g agua
- 54 g **Debic Végétop**
- 1 g ralladura de limón

Gelatina de fresa

- 200 g puré de fresa
- 40 g azúcar
- 20 g glucosa
- 6 g gelatina en polvo
- 30 g agua

Mousse de crema

- 175 g leche
- 1 g vainilla
- 98 g azúcar
- 10 g gelatina en polvo
- 50 g agua
- 370 g **Debic Végétop**

Crumble de chocolate blanco

- 23 g azúcar
- 23 g **Debic Mantequilla Cake**
- 23 g harina de avellana
- 23 g harina suave
- 1 g ralladura de limón
- 48 g chocolate blanco
- 12 g cacao con **Debic Mantequilla Tradicional**

Glaseado

- 28 g agua (1)
- 85 g **Debic Végétop**
- 125 g azúcar
- 125 g glucosa
- 40 g azúcar invertido
- colorante rojo soluble en agua
- 170 g chocolate blanco
- 8 g gelatina en polvo
- 35 g agua (2)
- 20 g brillo neutro

Decoraciones

- Debic Végétop** montado
- fresas
- hoja pequeña

PREPARACIÓN

Bizcocho Joconde

Batir las claras de huevo con el azúcar (1) por separado, batir los huevos con el azúcar (2). Mezclar suavemente las dos mezclas y añadir los ingredientes sólidos tamizados. Finalmente, añadir la Debic Mantequilla Cake derretida. Extender 700 g de la mezcla en un molde y hornear a 190 °C durante 7-9 minutos y enfriar. Cortar dos discos de 16 cm.

Crema de fresa

Calentar el puré con el azúcar a 60 °C, añadir la gelatina previamente hidratada. Cuando la mezcla alcance 29 °C, añadir la Végétop montada. Verter sobre el bizcocho y congelar rápidamente.

Gelatina de fresa

Llevar 3/4 del puré a 60 °C con los azúcares, añadir la gelatina previamente hidratada y terminar con el puré restante. Verter sobre la crema de fresa y enfriar nuevamente.

Mousse de crema

Calentar la leche, la vainilla y el azúcar a 60 °C. Añadir la gelatina hidratada. Cuando la mezcla alcance 29 °C, incorporar la Végétop semi-montada.

Crumble de chocolate blanco

Mezclar todos los ingredientes, excepto el chocolate y la Debic Mantequilla Tradicional, hasta obtener una mezcla arenosa. Extender en una bandeja de horno y hornear a 160 °C durante 20 minutos. Dejar enfriar. Derretir el chocolate y la Debic Mantequilla Tradicional, añadir el crumble y extender la mezcla en una bandeja de horno. Cortar dos discos de 16 cm.

Glaseado

Hidratar el polvo de gelatina con el agua (1). Cocinar el agua (2), Végétop, azúcar, glucosa y azúcar invertido a 104 °C. Verter sobre el chocolate blanco y mezclar. Añadir la masa de gelatina, el glaseado neutro y el colorante rojo. Emulsionar con una batidora de mano y dejar cristalizar durante 12 horas. Usar a 30-32 °C.

FLOR DE FRESA



MONTAJE Y ACABADO

Rellenar 3/4 del molde con la mousse de crema, añadir el relleno y cubrir con más mousse. Terminar con el crumble de chocolate blanco y congelar rápidamente. Glasear el pastel directamente del congelador a -18 °C, decorar con dos tiras de crema Végétop montada, rodajas de fresa y hojas.



"Para mí, Debiec es mucho más que solo una marca, es un socio sobre el cual he podido construir mi carrera en pastelería."



GERDY VANNIEUWERKE
PATISSERIE GERDY, ZEDELGEM, BÉLGICA

Gerdy Vannieuwerke es panadero y pastelero desde hace más de 25 años. Su carrera se construyó sobre una convicción: que la diferencia la marcan la artesanía y los mejores ingredientes. En Patisserie Gerdy en Zedelgem, esa convicción es visible cada día. En el pan fresco, los panecillos crujientes y la bollería listos desde primera hora de la mañana, y en toda la gama de pastelería y repostería que sigue: desde tartas clásicas de frutas y chocolate hasta elegantes mono-porciones, pastelería francesa y preparaciones saladas como quiche y sándwiches gourmet. Todo se elabora en casa. No como un eslogan, sino como una elección deliberada.

A pesar de la competencia de los supermercados con horarios de apertura prolongados y promociones agresivas, su clientela sigue siendo fiel. Mirando hacia el futuro, Gerdy ve la panadería tradicional evolucionando hacia alimentos frescos, con ensaladas, productos de obrador y snacks que irán ganando peso junto al pan y la pastelería. Después de 25 años en el oficio, una cosa está clara: el sector está en movimiento, y quedarse quieto no es una opción.



"Con Debiec Natop, cada crema y cada decoración cobra vida."

JOSEPH DIMASI
PASTICCERIA STELLA, LUCA, ITALIA

Joseph Dimasi tiene una verdadera pasión por la pastelería. Una pasión que ha cultivado durante más de veinte años, lo que le ha llevado a establecerse como uno de los pasteleros más creativos de la Toscana. Su trayectoria comenzó hace 21 años en un pequeño taller: noches de trabajo, sacrificio y determinación, un camino que lo moldeó profundamente y, gracias a su entusiasmo y deseo de mejorar cada día, le permitió construir su identidad profesional.

En 2019, Joseph, junto con su esposa y un socio, decidió centrarse en un negocio histórico, renovándolo completamente con un objetivo específico en mente: alcanzar la excelencia en la pastelería. No solo en el desayuno, sino también para el almuerzo, aperitivos y catering. Así nació Pasticceria Stella. Una pastelería en Lucca, Toscana, donde los postres son protagonistas. Ofrecen una amplia selección de productos que van desde treinta tipos de *petit fours* disponibles toda la semana, hasta galletas hechas diariamente, tartas horneadas, tartas frescas y tartas modernas, así como una amplia selección de bollería.

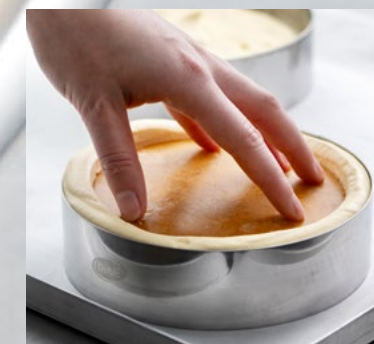


RELLENOS

Estable, suave y eficaz

Los mejores rellenos son aquellos de los que no tienes que preocuparte. Debic Mixes se montan ligeros y aireados, y se mezclan sin esfuerzo con chocolate, ganache, purés de frutas, cremosos y licores, sin separarse ni perder textura durante el procesamiento. Lo que obtienes es un relleno suave y cremoso que se mantiene constante en cada lote y para cada miembro de tu equipo.

¿Buscas ahorrar tiempo sin comprometer la calidad? Reemplaza la combinación de merengue italiano y lácteos en tus mousses clásicas de frutas y chocolate con Debic Natop. Obtienes el mismo resultado elegante y aireado, con un proceso de preparación simplificado, mayor fiabilidad y mejor control de costes en días de producción intensa.



RECETA PARA 12 TARTELETAS 6 CM

Sablé de chocolate

- 110 g harina T45
- 20 g harina T55
- 50 g azúcar glas
- 20 g harina de almendra
- 15 g cacao en polvo (10-12% grasa)
- 2 g sal
- 1 g extracto de vainilla
- 80 g **Debic Mantequilla Croissant**
- 27 g huevo entero

Caramelo suave

- 85 g azúcar caramelizado (caramelo seco cocido)
- 50 g **Debic Natop**
- 3 g sal marina
- 60 g **Debic Mantequilla Tradicional**

Ganache de chocolate

- 150 g **Debic Natop**
- 10 g glucosa
- 1 g sal fina
- 120 g chocolate negro 64-66%
- 20 g **Debic Mantequilla Tradicional**

Decoración

- Debic Natop**
- decoración de chocolate



PREPARACIÓN

Sablé de chocolate

Mezclar todos los ingredientes sólidos y la Debic Mantequilla Croissant juntos. Añadir el huevo y mezclar para formar una masa. Aplanar, envolver herméticamente y enfriar durante al menos 2 horas. Estirar a un grosor de 2 mm y cubrir aros de tartaleta de Ø6 cm. Congelar brevemente, luego hornear a 165 °C hasta que estén completamente cocidos. Enfriar.

Caramelo suave

Calentar el azúcar caramelizado con la Debic Natop y la sal hasta que esté suave. Enfriar a aproximadamente 40 °C, luego emulsionar la Debic Mantequilla Tradicional en el caramelo para obtener un caramelo suave y blando. Dejar enfriar a temperatura ambiente antes de usar.

Ganache de chocolate

Llevar Debic Natop con glucosa y sal a ebullición. Verter sobre el chocolate, removiendo desde el centro hacia afuera para crear una emulsión suave. Mezclar brevemente con una batidora de mano, teniendo cuidado de no incorporar aire. Enfriar a 30-32 °C y añadir Debic Mantequilla Tradicional.

MONTAJE Y ACABADO

Rellenar el interior de las tartaletas horneadas con una capa de caramelo suave y dejar reposar brevemente. Verter la ganache justo por debajo del borde. Dejar cristalizar a 16-18 °C hasta que esté firme. Terminar con Debic Natop batida y una decoración de chocolate.

TARTELETA DE CHOCOLATE



ST. HONORÉ



RECETA PARA 12 PASTELES

Mousse de crema inglesa de vainilla

- 6 g láminas de gelatina
- 200 g leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 100 g yemas de huevo
- 100 g azúcar en polvo
- 350 g **Debic Natop**

Relleno de caramelo suave

- 3 g láminas de gelatina
- 120 g azúcar en polvo
- 40 g glucosa
- 100 g **Debic Nata 35%**
- 30 g **Debic Mantequilla Tradicional**
- 2 g sal marina

Bizcocho

- 100 g huevos enteros
- 60 g azúcar en polvo
- 60 g harina
- 20 g **Debic Mantequilla Tradicional**

Base de masa quebrada

- 80 g **Debic Mantequilla Croissant**
- 60 g azúcar en polvo
- 100 g harina T45
- 1 g sal

Mini choux

- 125 g leche entera
- 125 g agua
- 100 g **Debic Mantequilla Tradicional**
- 5 g azúcar en polvo
- 3 g sal
- 150 g harina T45
- 250 g huevos enteros

Esfera de choux de caramelo

- 200 g azúcar en polvo
- 50 g glucosa
- 60 g agua



PREPARACIÓN

Mousse de crema inglesa de vainilla

Poner en remojo la gelatina en agua fría. Llevar la leche con la vainilla a ebullición y dejar en infusión durante 10 minutos. Mezclar las yemas de huevo con el azúcar. Colar la leche caliente sobre las yemas mientras se remueve. Cocinar a 82-84 °C para obtener una crema inglesa. Disolver la gelatina en la crema inglesa caliente y dejar enfriar a 30-32 °C. Montar la Debic Natop a picos suaves. Incorporar a la crema inglesa en tres veces para obtener una mousse suave.

Relleno de caramelo suave

Poner en remojo la gelatina en agua fría. Caramelizar el azúcar y la glucosa. Calentar la crema y añadir cuidadosamente al caramelo mientras se remueve. Mezclar hasta que esté suave y añadir la Debic Mantequilla Tradicional y la sal. Retirar del fuego y disolver la gelatina. Rellenar pequeños moldes de silicona y congelar.

Bizcocho

Batir los huevos con el azúcar hasta que estén ligeros y aireados. Incorporar la harina y la Debic Mantequilla Tradicional derretida. Extender finamente sobre un tapete de silicona a un grosor de aproximadamente 5 mm. Hornear a 180 °C durante 8-10 minutos. Dejar enfriar y cortar en discos del tamaño del molde.

Base de masa quebrada

Mezclar la Debic Mantequilla Croissant y el azúcar juntos. Añadir la harina y la sal y unir para formar una masa. Extender a un grosor de 3 mm. Hornear a 170 °C hasta que esté dorada y crujiente. Cortar en discos del tamaño de la base de los pasteles.

Mini choux

Llevar la leche, el agua, la Debic Mantequilla Tradicional, el azúcar y la sal a ebullición. Añadir la harina de una vez y mezclar hasta formar una pasta suave. Cocinar brevemente para secar la masa. Transferir a una batidora y dejar enfriar a aproximadamente 60 °C. Añadir gradualmente los huevos hasta formar una pasta choux suave. Formar pequeños choux de aproximadamente 2 cm. Hornear a 170 °C durante aproximadamente 25 minutos hasta que estén dorados y sólidos.

Esfera de choux de caramelo

Cocinar el azúcar, la glucosa y el agua hasta obtener un caramelo ámbar (170-175 °C). Verter una pequeña cantidad de caramelo en un molde de media esfera de silicona. Presionar un mini choux horneado en el caramelo para que el caramelo forme una esfera brillante alrededor del choux. Dejar endurecer y desmoldar.

MONTAJE Y ACABADO

Rellenar los moldes de silicona 2/3 con mousse de vainilla. Insertar el núcleo de caramelo congelado, cubrir con más mousse y cerrar con un disco de bizcocho, presionando ligeramente. Terminar con la base de masa quebrada. Congelar. Desmoldar mientras está congelado. Colocar un pequeño punto de mousse en la parte superior y colocar el choux de caramelo en el centro.

SABLÉ DE FRESA



RECETA PARA 4 TARTAS

- Sablé**
- 250 g **Debic Mantequilla Croissant**
 - 250 g azúcar moreno
 - 4 g sal
 - 3 g polvo de vainilla
 - 175 g harina T45
 - 175 g harina T55
 - 6 g levadura en polvo
 - 25 g yemas de huevo

- Crema pastelera**
- 1 vaina de vainilla
 - 500 g leche entera
 - 90 g yemas de huevo
 - 100 g azúcar
 - 40 g harina de maíz
 - 40 g **Debic Mantequilla Tradicional**

- Frangipane**
- 100 g pasta de almendra
 - 100 g azúcar glas
 - 100 g huevos enteros
 - 150 g crema pastelera

- Crema Suiza**
- 250 g **Debic Natop**
 - 500 g crema pastelera

- Acabado de fresa**
- 600 g fresas frescas
 - 150 g glaseado neutro
 - 500 g **Debic Natop**



PREPARACIÓN

Sablé
Mezclar la Debic Mantequilla Croissant con los ingredientes sólidos. Añadir las yemas de huevo y mezclar hasta formar una masa. Aplanar y enfriar. Estirar hasta un grosor de aproximadamente 7 mm y forrar las bases de las tartas.

Crema pastelera
Llevar la leche a ebullición con la vainilla raspada. Mezclar las yemas de huevo con el azúcar y la harina de maíz. Verter la leche caliente sobre la mezcla de yemas, removiendo continuamente. Volver al fuego y cocinar hasta espesar, mientras se bate. Retirar del fuego y añadir la Debic Mantequilla Tradicional. Cubrir con film transparente presionado directamente sobre la superficie y dejar enfriar antes de usar.

Frangipane
Mezclar la pasta de almendra con el azúcar glas hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir gradualmente el huevo mientras se mezcla. Incorporar la crema pastelera para obtener un frangipane suave. Rellenar las bases de las tartas y hornear a 180 °C durante 16 minutos.

Crema suiza
Incorporar la Debic Natop ligeramente montada en la crema pastelera hasta obtener una mezcla suave y aireada.

MONTAJE Y ACABADO

Dosificar la crema suiza uniformemente sobre la base horneada. Colocar decorativamente fresas frescas en rodajas por encima. Pincelar ligeramente con glaseado neutro. Terminar los bordes con Debic Natop montada con la ayuda de una manga pastelera.



RECETA PARA 6 ENTREMETS x18 CM

Bizcocho esponjoso de almendras

- 560 g huevos
- 80 g azúcar en polvo (1)
- 400 g harina de almendra
- 4 g sal
- 340 g claras de huevo
- 400 g azúcar en polvo (2)
- 130 g harina
- 70 g **Debic Mantequilla Tradicional**

Relleno de confitura de albaricoque

- 500 g puré de albaricoque
- 50 g puré de fruta de la pasión
- 7 g pectina NH
- 140 g azúcar en polvo
- 250 g albaricoque en dados
- 3 g vainilla

Cremoso de albaricoque

- 500 g puré de albaricoque
- 100 g azúcar en polvo
- 120 g yemas de huevo
- 4 láminas de gelatina
- 200 g **Debic Natop**

Mousse de albaricoque y mango

- 750 g puré de albaricoque-mango (50/50)
- 150 g masa de gelatina (1:5)
- 900 g **Debic Natop**
- 45 g azúcar en polvo

Base de masa quebrada

- 80 g **Debic Mantequilla Tradicional**
- 60 g azúcar en polvo
- 100 g harina T45
- 1 g sal



ENTREMET DE ALBARICOQUE Y MANGO



PREPARACIÓN

Bizcocho de almendra

Montar los huevos enteros con el azúcar (1) hasta que estén ligeros y aireados. Mezclar con la harina de almendra y la sal. Montar las claras con el azúcar (2) hasta obtener un merengue brillante. Incorporar suavemente las dos mezclas, luego añadir la harina y la **Debic Mantequilla Tradicional** derretida. Extender sobre un tapete de horneado y hornear a 170 °C durante 12-15 minutos. Cortar en discos de Ø16 cm.

Relleno de confitura de albaricoque

Calentar los purés de albaricoque y fruta de la pasión. Mezclar la pectina con el azúcar y añadir al puré caliente. Llevar brevemente a ebullición removiendo. Incorporar el albaricoque en dados y la vainilla. Congelar en aros de Ø16 cm.

Cremoso de albaricoque

Cocinar el puré de albaricoque, el azúcar y las yemas de huevo a 82 °C. Disolver la gelatina y emulsionar con la **Debic Natop**. Congelar sobre el relleno de confitura y acabar con un disco de bizcocho.

Mousse de albaricoque y mango

Calentar el puré con el azúcar a 40 °C. Disolver la masa de gelatina y añadir al puré de fruta. Enfriar a 30-32 °C e incorporar la **Debic Natop**. Usar inmediatamente.

Base de masa quebrada

Mezclar la **Debic Mantequilla Tradicional** y el azúcar juntos. Añadir la harina y la sal, y unir para formar una masa. Extender hasta un grosor de 3 mm. Cortar en discos de Ø18 cm. Hornear a 170 °C hasta que estén dorados y crujientes.

MONTAJE Y ACABADO

Colocar un disco de masa quebrada en la base de cada molde y llenar 2/3 con mousse. Insertar el núcleo congelado y presionar suavemente en la mousse. Congelar completamente y terminar como se desee.





Micha Gesing ha sido panadero desde los quince años, aunque en su día soñó con ser ebanista. Esa temprana atracción por la artesanía nunca lo abandonó; simplemente encontró un medio diferente. Tras finalizar su formación, cofundó Bakkerij Ter Wemen en Winterswijk, un negocio de pastelería al por mayor con veinte empleados. A partir de ahí, su trayectoria dio un cambio de rumbo: jefe de producción en la industria láctea, una licenciatura nocturna en gestión empresarial, un periodo como responsable de producción cárnica y cinco años como jefe de producción en la prestigiosa panadería Nollen. Cada etapa amplió su visión sobre la alimentación, los negocios y la escala de producción.

En 2020, en plena pandemia, Micha lanzó Puur Patisserie en Eibergen. Aunque originalmente la concibió como una pequeña boutique gestionada por él solo, el proyecto creció rápidamente. Hoy, Puur Patisserie abastece a clientes mayoristas, negocios de hostelería local en un radio de 30 kilómetros y a una base fiel de clientes particulares. El canal de venta al por mayor representa por sí solo el 60% de la facturación, con una gama que va desde tartas de limón y merengue o cheesecakes hasta un bizcocho de canela que se ha convertido en un fenómeno regional: 500.000 unidades producidas al año y en constante crecimiento.

"En todas las pastelerías en las que he trabajado he utilizado Debic. Es constante, es un gran producto y la relación calidad-precio es, sencillamente, la adecuada."

MICHA GESING
PUUR PATISSERIE, EIBERGEN, PAÍSES BAJOS



"Me gusta Natop porque funciona perfectamente tanto para rellenos como para decoración, aguanta impecable la congelación y es uno de esos básicos que, sencillamente, no pueden faltar en el obrador."



ANTONIO MOIRON
PANADERIA OUSÁ, LUGO, ESPAÑA

Antonio Moiron ha sido panadero y chef pastelero durante más de 40 años y lo aprendió todo a la antigua usanza. Sin estudios formales, solo el oficio transmitido por personas que realmente lo conocían. Empezó a los 14 años en el obrador de la Pastelería Silva en Lugo, trabajando y formándose allí hasta que fue llamado al servicio militar a los 18. Después de un año fuera, regresó. Primero como panadero, luego de vuelta a Silva por 6 años más. La mayor parte de lo que sabe, lo aprendió allí. Desde Silva, su camino lo llevó a través de varias otras panaderías gallegas bien conocidas -Confitería Mimos, Panificadora Lucense, Marisan- antes de llegar a Panadería Ousá, un negocio familiar que ha crecido considerablemente a lo largo de los años y donde ha trabajado con mayor autonomía durante más de 12 años.

Ousá es un negocio familiar en Lugo, conocido por su pan, empanadas y pastelería. El trabajo de Antonio refleja ese mismo espíritu: sin técnicas sofisticadas, solo un profundo compromiso con la pastelería tradicional bien hecha. Elabora pastas de nata, pastas de té, semifrios, tartas y pasteles. Su medida del éxito es sencilla: cuando los clientes vuelven al día siguiente, el trabajo habla por sí solo.

DECORACIONES

Blanco, firme, y duradero

El toque final es lo que crea la primera impresión. Una decoración hecha con manga debe mantener su forma: en la vitrina, fuera de la nevera, en la mesa de celebración y durante el transporte.

Debic ofrece un acabado blanco radiante que se mantiene firme durante horas, tanto dentro como fuera del frigorífico. Es fácil de trabajar con manga mediante diversas técnicas, incluso en grandes lotes de producción. Ya sea para decorar una tarta de ocasión única o para afrontar el ritmo frenético de un viernes, el resultado es siempre impecable, siempre blanco y siempre con su toque personal. Para esas tartas de celebración que deben aguantar perfectas en la mesa, Debic Mixes aporta ese extra de seguridad cuando más importa.





PASTEL NUPCIAL



RECETA PARA 1 PASTEL Ø26 CM

Bizcocho

- 125 g azúcar
- 54 g yemas de huevo
- 154 g huevos
- 2 g miel
- 4 g ralladura de limón
- 1 g vainilla
- 98 g harina suave
- 54 g almidón de patata

Crema Chantilly

- 90 g leche
- 40 g **Debic Nata 35%**
- 1 g vainilla
- 50 g yemas de huevo
- 40 g azúcar
- 5 g harina de maíz
- 5 g almidón de arroz
- 20 g **Debic Mantequilla Tradicional**
- 375 g **Debic Prima Blanca**

Confitura de frambuesa

- 338 g puré de frambuesa
- 67 g azúcar
- 33 g glucosa
- 10 g gelatina en polvo
- 50 g agua

Crema de acabado

- 2000 g **Debic Végetop**
- 160 g azúcar

Decoración

- jarabe de vainilla y Cointreau
- flores frescas
- corazón de pasta de azúcar
- poliestireno ø25 cm h 15 cm
- ø15 cm h 15 cm

PREPARACIÓN

Bizcocho

Montar el azúcar, las yemas de huevo, los huevos, la miel, la ralladura de limón y la vainilla, e incorporar suavemente los polvos tamizados. Verter la mezcla en un aro de Ø26 cm y hornear a 175 °C durante aproximadamente 25-30 minutos. Dejar enfriar.

Crema Chantilly

Combinar la leche, la nata y los aromatizantes y llevar a ebullición. Mientras tanto, mezclar las yemas de huevo con el azúcar y el almidón. Cuando el líquido esté caliente, añadir la mezcla. Agregar a la leche y cocinar a 82-84 °C. Añadir la Debic Mantequilla Tradicional y mezclar bien, luego enfriar con film transparente presionado directamente sobre la superficie. Montar la Debic Prima Blanca a picos suaves e incorporar a la crema pastelera.

Confitura de frambuesa

Llevar 3/4 del puré a 60 °C con los azúcares, añadir la gelatina previamente hidratada y terminar con el puré restante. Verter en dos aros de 24 cm y enfriar rápidamente.

MONTAJE Y ACABADO

Cortar el bizcocho horizontalmente en tres capas. Humedecer la primera capa con el almíbar, extender una capa de crema chantilly encima, luego colocar el disco de confitura congelado encima y cubrir con más crema chantilly. Colocar la segunda capa encima, humedecer con almíbar y repetir el proceso. Terminar con la última capa de bizcocho húmeda. Dejar estabilizar en el frigorífico. Colocar el pastel sobre el disco de poliestireno más grande y cubrir completamente con nata montada. Repetir con el disco de poliestireno más pequeño. Usando una boquilla de pétalo, depositar líneas verticales ligeramente onduladas espaciadas uniformemente en el nivel inferior. Trazar un borde ondulado y continuar por un lado del nivel superior con pequeñas decoraciones onduladas y espaciadas. Decorar con flores frescas y un corazón de pasta de azúcar en la parte superior.

PASTEL NUPCIAL



RECETA 1 PASTEL DE 60 X 40 CM;
80 PORCIONES

Bizcocho		
550	g	azúcar
236	g	yemas de huevo
708	g	huevos
8	g	miel
20	g	ralladura de limón
4	g	vainilla
433	g	harina suave
238	g	almidón de patata

Crema chantilly		
461	g	leche
198	g	Debic Prima Blanca
198	g	azúcar
264	g	yemas de huevo
26	g	harina de maíz
26	g	almidón de arroz
3	g	polvo de vainilla
105	g	Debic Mantequilla Tradicional
1900	g	Debic Prima Blanca

Confitura de frambuesa		
945	g	puré de frambuesa
190	g	azúcar
95	g	glucosa
28	g	gelatina en polvo
140	g	agua

Crema chantilly		
2000	g	Debic Végétop
160	g	azúcar
3	g	vainilla en polvo

PREPARACIÓN

Bizcocho
Montar el azúcar, las yemas de huevo, los huevos, la miel, la ralladura de limón y la vainilla, e incorporar suavemente los ingrediente sólidos tamizados. Verter la mezcla en un marco de 60 x 40 cm y hornear a 175 °C durante aproximadamente 25-30 minutos. Dejar enfriar.

Crema Chantilly
Combinar la leche, la nata y la vainilla en polvo y llevar a ebullición. Mientras tanto, mezclar las yemas de huevo con el azúcar y el almidón. Cuando el líquido esté caliente, añadir la mezcla. Agregar a la leche y cocer a 82-84 °C. Añadir la Debic Mantequilla Tradicional y mezclar bien, luego enfriar con film transparente presionado directamente sobre la superficie. Montar la Debic Prima Blanca a punto de nieve, e incorporar a la crema pastelera.

Confitura de frambuesa
Llevar 3/4 del puré a 60 °C con los azúcares, añadir la gelatina previamente hidratada y terminar con el puré restante. Dividir la mezcla en 2 marcos de 60 x 40 cm y enfriar rápidamente.

MONTAJE Y ACABADO

Retirar la capa superior y cortarlo en tres capas. Humedecer la primera capa con el almíbar, añadir un poco de crema Chantilly, luego colocar la compota congelada encima y cubrir con más crema Chantilly. Repetir con la segunda capa y finalizar con la última capa de bizcocho húmedo. Dejar estabilizar en el frigorífico. Cubrir la tarta de boda completa con la crema de acabado y cortarla en porciones individuales de 3 x 10 cm. Usando una boquilla en forma de estrella, crear una decoración armoniosa en la parte superior.



FRESA Y ARÁNDANOS



RECETA PARA 1 PASTEL Ø16 CM

Bizcocho

- 70 g azúcar
- 30 g yemas de huevo
- 90 g huevos
- 1 g miel
- 2 g ralladura de limón
- 1 g vainilla
- 55 g harina suave
- 30 g almidón de patata

Compota de arándanos

- 1 g pectina NH
- 25 g azúcar
- 50 g puré de arándanos
- 1 g zumo de limón

Mousse de yogur

- 2 g gelatina en polvo
- 10 g agua
- 57 g yogur griego
- 114 g **Debic Natop**
- 9 g azúcar glas
- 1 g ralladura de limón
- 1 g vainilla

Almíbar de Cointreau

- 100 g agua
- 86 g azúcar
- 10 g Cointreau 60% vol.

Nata para terminar

- 500 g **Debic Végétop**
- 40 g azúcar

Decoración

- banda de chocolate
- modelado morado
- arándanos frescos
- hojas de cress

PREPARACIÓN

Bizcocho

Montar el azúcar, las yemas de huevo, los huevos, la miel, la ralladura de limón y la vainilla, e incorporar suavemente los polvos tamizados. Verter la mezcla en un aro de Ø16 cm y hornear a 175 °C durante aproximadamente 25-30 minutos. Dejar enfriar.

Compota de arándanos

Mezclar la pectina con el azúcar. Calentar los arándanos a 40 °C, añadir el azúcar con la pectina y hervir durante 2 minutos, luego añadir el zumo de limón. Dejar enfriar.

Mousse de yogur

Hidratar la gelatina con agua, derretirla y añadirla al yogur. Montar la Debic Natop con el azúcar y los aromatizantes e incorporarlo al yogur.

Almíbar de Cointreau

Llevar a ebullición el agua y el azúcar. Una vez completamente enfriado, añadir el licor de Cointreau.

MONTAJE Y ACABADO

Cortar el bizcocho horizontalmente en dos capas. Humedecer la primera capa con el almíbar y extender un poco de crema encima, añadir la compota de arándanos y terminar con más crema. Colocar el bizcocho húmedo encima. Cubrir todo el pastel y alisarlo. Aplicar una banda de chocolate alrededor de la base y hacer un borde decorativo con una boquilla lisa. Terminar con arándanos frescos y hojas encima.



RECETA PARA 2 PASTELES Ø18 CM

Bizcocho de cacao

229	g	mascarpone
130	g	huevos
187	g	azúcar
53	g	harina de almendra
2	g	sal
69	g	harina suave
5	g	levadura en polvo
46	g	almidón de patata
30	g	cacao en polvo

Almíbar de Cointreau

100	g	agua
87	g	azúcar
10	g	Cointreau 60% vol.

Semifrío de Cointreau

300	g	Debic Parfait
30	g	Cointreau 60% vol.

Helado de avellana

250	g	leche
50	g	Debic Nata 35%
1	g	vainilla
50	g	pasta de avellana
45	g	azúcar
10	g	dextrosa
5	g	leche en polvo

Crocante de avellana

39	g	chocolate con leche
47	g	pasta de avellana
63	g	feuilletine

Acabado y decoración

500	g	Debic Végétop
40	g	azúcar
		chocolate cacao
		Debic Mantequilla Tradicional
		avellanas

PREPARACIÓN

Bizcocho de cacao

Batir todos los ingredientes líquidos con el azúcar, añadir la harina de almendra y el resto tamizado. Extender en una bandeja de horno y hornear a 180 °C durante 15 minutos con el tiro cerrado. Cantidad para una bandeja de horno de 60 x 40 cm: 750 g.

Almíbar de Cointreau

Llevar el agua y el azúcar a ebullición, dejar enfriar, luego añadir el Cointreau.

Semifrío de Cointreau

Montar el Parfait con el Cointreau y verter en el molde Ø16 cm sobre un disco de bizcocho empapado, luego enfriar.

Helado de avellana

Calentar la base líquida a 40-45 °C en el pasteurizador, añadir la pasta de avellana y emulsionar. Incorporar poco a poco los ingredientes sólidos previamente mezclados, sin dejar de remover, y pasteurizar la mezcla a 85 °C. Enfriar rápidamente a 4 °C y luego batir hasta obtener una textura cremosa.

Crocante de avellana

Fundir el chocolate, añadir la pasta de avellana y el feuilletine. Extender una capa fina del diámetro deseado y enfriar.

MONTAJE Y ACABADO

Llenar la mitad del molde con helado de avellana, añadir el relleno, cubrir con más helado y terminar con crocante de avellana, luego congelar. Pulverizar el pastel con chocolate de cacao Debic Mantequilla Tradicional. Decorar la parte superior con Debic Végétop y adornar con avellanas.



SOL DE OTOÑO





SIMPLEMENTE FUNCIONA



Debic Mixes: diseñada para las condiciones reales de trabajo en el obrador.

Desde decoraciones que exigen resistencia en el traslado hasta glaseados para eventos de larga duración o rellenos que no pueden fallar. La gama Debic Mixes ha sido diseñada precisamente para esos momentos. Debic Végétop y Debic Natop combinan el sabor y la textura de los lácteos con la estabilidad añadida de las grasas vegetales. Esta gama ofrece resultados constantes y fiables tanto en rellenos como en glaseados y decoraciones. Gracias a su facilidad de uso, incluso en grandes producciones, cumple exactamente con su cometido en cada ocasión. **Simplemente, funciona.**

Debic. Hecho para manos profesionales.

