



Muchos
MOMENTOS
celebrarlos todos



Nata Debic, para cada celebración



MUCHOS MOMENTOS CELEBRALOS TODOS

Cada calendario está lleno de oportunidades de celebración; desde fiestas tradicionales hasta momentos personales a lo largo del año. Detrás de cada fecha hay un cliente que busca la tarta perfecta para un momento especial. Para ti, como pastelero profesional, estas ocasiones representan ingresos aún no explotados, listos para aprovechar con un esfuerzo mínimo.

Mediante una decoración cuidada, puedes transformar tus best sellers actuales en creaciones específicas para cada ocasión, aprovechando recetas que ya dominas. Este enfoque eficiente genera experiencias significativas para tus clientes y maximiza tu rentabilidad durante todo el año.

¿Qué celebraciones hay que descubrir?

Desde graduaciones y baby showers hasta celebraciones del Día de la Madre o el Año Nuevo Chino; cada fecha especial merece la tarta perfecta. Cuando alguien dice «¡Vamos a celebrar!», tus creaciones deben estar listas para ocupar el centro de todas las miradas.

Gracias a la excelente estabilidad y rendimiento de Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento, tus elaboraciones captarán la atención, impulsarán las ventas y pondrán en valor tu experiencia profesional durante todo el año. Tus manos expertas, nuestra nata premium como base sólida y un sinfín de oportunidades de celebración son la receta para el éxito los doce meses del año.

DEBIC NATA PLUS FIRMEZA Y RENDIMIENTO

*para
celebraciones
perfectas*



La base sólida para tartas de celebración de cualquier tamaño. Su excepcional estabilidad garantiza que las decoraciones mantengan una definición perfecta hasta 48 horas. Con un rendimiento de hasta el 170 %, puedes generar mayor volumen utilizando menos producto, lo que la hace ideal para la producción rentable de cualquier tipo de tarta de celebración. La nata se mantiene exactamente donde la colocas, garantizando que las decoraciones mantengan su forma elegante, estructura y color durante toda la celebración.

DEBIC NATA PLUS FIRMEZA Y RENDIMIENTO

- Excelente estabilidad hasta 48 h
- Hasta un 170 % de rendimiento*
- Sabor natural a lácteos
- Textura suave

*Resultado test interno.

5 BASES PARA TARTAS

Infinitas posibilidades
de celebración

La verdadera eficiencia profesional se basa en una base sólida. Nuestro equipo de Pastelería Profesional de Debic ha creado variaciones inspiradoras basadas en cinco bestsellers clásicos, que abren innumerables oportunidades de celebración a lo largo del año.

Considera qué base de tu surtido actual se adapta mejor a la ocasión de tu cliente: las celebraciones importantes pueden requerir centros de mesa espectaculares, mientras que las reuniones íntimas requieren raciones individuales. Cada base clásica sirve como punto de partida versátil para detalles estacionales y específicos para cada ocasión. Con estas cinco bases en tu surtido, podrás satisfacer cualquier solicitud de los clientes con confianza, calidad y creatividad.

*Tartas
de nata*



Entremets



*Tartas en
marco*



*St. Honoré
base de hojaldre*



*Mono-
porciones*



Tartas de nata

Con su textura ligera y esponjosa, las tartas de nata se pueden adaptar a cualquier ocasión mediante decoraciones creativas y combinaciones de sabores.



BASE TARTA DE NATA

Crea tu obra maestra



PARA 1 TARTA DE 8 RACIONES

Bizcocho

150	g	huevos
90	g	azúcar
90	g	harina
20	g	maicena
20	g	Debic Mantequilla Cake , derretida

Acabado de la nata

1000	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
80	g	azúcar en polvo

PREPARACIÓN

Bizcocho

Batir los huevos y el azúcar hasta que la mezcla esté ligera y aireada, formando cinta al levantar la batidora. Tamizar la harina y la maicena juntas e incorporar suavemente a la mezcla. Mezclar una pequeña parte de la masa con la mantequilla derretida y luego incorporar de nuevo al resto de la mezcla. Verter en un aro de Ø20 cm engrasado y hornear durante 25 minutos a 180 °C. Dejar enfriar y cortar en tres capas.

Acabado de la nata

Batir la Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento con el azúcar glas hasta que quede firme pero suave.

MONTAJE Y ACABADO

Cortar el bizcocho en capas. Extender una capa fina de crema. Cubrir la tarta con la nata batida y alisar la superficie.





KIKI SUIJKERBUIK,
ASESOR CULINARIO BAKERY,
PAÍSES BAJOS

DÍA DE LA MADRE

Creado por Kiki Suijkerbuik

Convierte la base de la tarta de nata en esta tarta de celebración con frutos rojos y un brillo sutil.

INGREDIENTES ADICIONALES

Mermelada de frambuesa

- 5 g pectina NH
- 150 g azúcar
- 300 g puré de frambuesa

Montaje y acabado

- 1000 g **Debic nata Plus Firmeza y Rendimiento**
- 80 g azúcar glas
- manteca de cacao rosa
- frutos rojos
- flores comestibles

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN

Mermelada de frambuesa

Mezclar la pectina con parte del azúcar. Calentar el puré de frambuesa a 40 °C, añadir la mezcla de azúcar y pectina y llevar a ebullición. Hervir durante 2 minutos, añadir el azúcar restante y hervir 1 minuto más. Dejar enfriar en la nevera hasta obtener una textura firme pero untuosa.

Acabado de la nata

Montar la Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento con el azúcar glas hasta obtener una textura firme y homogénea

MONTAJE Y ACABADO

Cortar el bizcocho en tres capas. Extender una capa fina de mermelada de frambuesa sobre la base, seguida de una capa de nata montada. Repetir el proceso con la segunda capa de bizcocho. Colocar la tercera capa encima. Cubrir completamente el pastel con la nata montada y alisar. Escudillar en forma de pétalos desde el exterior hacia el centro utilizando la Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento para crear un efecto floral. Pincelar el pastel con manteca de cacao rosa. Decorar con frutos rojos frescos y flores comestibles.

Por todo lo que hacen las madres, este pastel es para ellas





TARTA DE CUMPLEAÑOS

Creado por Kiki Suijkerbuik

Partiendo de la receta básica, realza el sabor con crema de limón y coloridos choux para crear la alegre celebración que esperan los clientes.



*¡Otro año,
otra razón
para celebrar!*

INGREDIENTES ADICIONALES

Crema de limón

- 100 g zumo de limón
- 100 g azúcar
- 80 g huevos
- 60 g yemas de huevo
- 100 g **Debic Mantequilla Cake**

Crema pastelera de vainilla

- 150 g leche
- 100 g **Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento**
- 1/2 vaina de vainilla
- 50 g yemas de huevo
- 50 g azúcar
- 20 g maicena
- 20 g **Debic Mantequilla cake**

Acabado de la nata y decoración

- 500 g **Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento**
- 40 g azúcar glas
- pasteles choux
- macarons
- decoraciones de chocolate
- cono de galleta

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN

Crema de limón

Calentar el zumo de limón, el azúcar, los huevos y las yemas al baño María a 82 °C, hasta que espese. Retirar del fuego y mezclar con mantequilla fría hasta que quede suave. Enfriar y refrigerar.

Crema pastelera de vainilla

Llevar a ebullición la leche, la nata y la vainilla. Batir las yemas, el azúcar y la maicena hasta obtener una consistencia cremosa. Añadir un poco de leche caliente para atemperar y volver a poner en la cacerola. Cocinar removiendo hasta que espese. Añadir la mantequilla y mezclar hasta obtener una consistencia homogénea. Cubrir con film transparente directamente sobre la superficie y enfriar.

Acabado de la nata

Batir la Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento con el azúcar glas hasta obtener una consistencia firme pero homogénea.

MONTAJE Y ACABADO

Cortar el bizcocho en tres capas. Untar una capa fina de crema de limón y, a continuación, una capa fina de crema pastelera. Repetir con la segunda capa y colocar la tercera encima. Cubrir el pastel con nata montada y alisar la superficie. Trazar líneas verticales de abajo hacia arriba. Opcionalmente, decorar con pasta choux, macarons y chocolate variado. Colocar el cono de galleta boca abajo y decorar con pasta choux, macarons y chocolate variado.





Por los nuevos comienzos



INGREDIENTES ADICIONALES

Bizcocho

150	g	huevos
90	g	azúcar
90	g	harina
20	g	maicena
20	g	Debic Mantequilla Cake , derretida

Mermelada de pera

5	g	pectina NH
150	g	azúcar
300	g	pera cortada en cubitos, fresca o congelada
100	g	puré de pera
25	g	zumo de limón

Crema de caramelo

100	g	azúcar
30	g	agua
250	g	Debic Nata 35%
60	g	yemas de huevo
3	g	hojas de gelatina
50	g	Debic Mantequilla Cake

Acabado de la nata y decoración

1000	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
80	g	azúcar glas
1		chocolate "Feliz Año Nuevo" para decorar

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN

Bizcocho

Batir los huevos y el azúcar hasta que la mezcla esté ligera y aireada y forme una cinta al levantarla. Tamizar la harina y la maicena y añadirlas poco a poco a la mezcla. Mezclar una pequeña parte de la masa con la mantequilla derretida y volver a añadirla. Verter en un molde engrasado de Ø20 cm y hornear durante 25 minutos a 180 °C. Dejar enfriar y cortar en tres capas.

Mermelada de pera

Mezclar la pectina con parte del azúcar. Calentar los cubitos de pera y el puré a 40 °C, añadir la mezcla de azúcar y pectina y llevar a ebullición. Añadir el azúcar restante y cocinar durante unos minutos más. Añadir el zumo de limón y dejar enfriar hasta que esté firme pero untable.

Crema de caramelo

Calentar el azúcar con agua hasta que se forme un caramelo oscuro. Desglasar con cuidado con nata caliente y mezclar hasta que quede homogéneo. Batir las yemas de huevo y verter la crema de caramelo, calentar a 82 °C. Añadir la gelatina remojada y mezclar con la mantequilla hasta que quede homogéneo. Verter en un molde de silicona Ø14 cm "Feliz Año Nuevo" y congelar.

Acabado de la nata

Batir la Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento con el azúcar glas hasta que quede firme pero suave

MONTAJE Y ACABADO

Cortar el bizcocho en tres capas. Untar una capa fina de mermelada de pera y, a continuación, una capa de nata montada. Repetir con la segunda capa y colocar la tercera encima. Cubrir completamente el pastel con nata montada y crear un patrón texturizado con una espátula. Desmoldar el crémeuz de caramelo congelado y rociarlo con chocolate blanco o manteca de cacao. Colocar la decoración de Feliz Año Nuevo encima y terminar con nata y decoraciones.

DESEOS DE AÑO NUEVO

Creado por Kiki Suijkerbuik

Sobre una base de tarta de nata, se colocan capas de mermelada de pera y cremoso de caramelo antes de terminar con decoraciones festivas de chocolate que brillan durante toda la noche.

St. Honoré torre de tartas

Con esta presentación inspirada en el clásico St. Honoré, elevas la creación a una *piece montée* espectacular y festiva.



ST. HONORÉ TORRE DE TARTAS BASE

Capas de lujo



PARA 3 TORRES

Hojaldre invertido

1.900 g	harina blanda
500 g	harina fuerte
72 g	sal
30 g	azúcar
940 g	agua
60 g	vinagre
400 g	Debic mantequilla Cake
2.000 g	Debic Mantequilla Croissant

Pâte à choux

330 g	leche
330 g	agua
280 g	Debic Mantequilla Cake
10 g	sal
10 g	azúcar
10 g	azúcar invertido
380 g	harina
680 g	huevos

Crema pastelera de vainilla

1.600 g	leche
400 g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
2	vainas de vainilla
160 g	maicena
300 g	azúcar
480 g	yemas de huevo

Acabado de la nata

1.000 g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
70 g	azúcar

PREPARACIÓN

Hojaldre invertido

Amasar todos los ingredientes excepto la mantequilla para croissants. Dividir en bolas de masa de 4 kg y dejarlas reposar, tapadas, sobre la encimera durante 15 minutos. Extender sobre una bandeja de horno y refrigerar durante la noche. Dar a cada bola dos pliegues simples y dejar reposar durante dos horas en el frigorífico. Dar dos pliegues simples más. Dejar reposar durante al menos dos horas en la nevera. Extender hasta obtener un grosor de 4 mm y cortar círculos de 26 cm, 22 cm y 16 cm, y cortar un círculo de 5 cm en el centro de cada círculo. Dejar reposar a temperatura ambiente durante 2 horas y hornear a 150 °C durante 30 minutos.

Pâte à choux

Derretir todos los ingredientes excepto la harina y los huevos en una cacerola. Añadir la harina y cocinar brevemente hasta que la mezcla forme una masa suave que se desprenda de las paredes de la cacerola. Añadir los huevos poco a poco en una batidora equipada con un accesorio de paleta. Cuando se alcance la consistencia deseada, colocar en una manga pastelera con una boquilla redonda (16 mm) y verter sobre una lámina de silicona para hornear con microperforaciones. Hornee durante 15 minutos a 160 °C con la ventilación cerrada y otros 15 minutos con la ventilación abierta.

Crema pastelera de vainilla

Infusionar la leche y la nata con las vainas de vainilla. Colar y hacer una crema pastelera con el resto de ingredientes. Enfriar en una batidora equipada con un accesorio de paleta para obtener una textura más cremosa. Refrigerar.

MONTAJE Y ACABADO

Colocar una base de crema pastelera sobre el hojaldre. Rellenar los choux con crema pastelera utilizando una manga pastelera y colocarlos sobre la base de crema. Batir la Nata Plus Firmeza y Rendimiento con azúcar y decorar con la manga pastelera St. Honoré entre y alrededor de los choux.

St. Honoré TARTA DE BODA

Creado por Andrés Albite

Esta variación parte de la receta base de la torre de tartas St. Honoré, con variaciones y modificaciones. Prepara el hojaldre invertido, los profiteroles de pasta choux y la crema siguiendo el método indicado en la receta base.



ANDRÉS ALBITE,
ASESOR CULINARIO BAKERY, ESPAÑA

INGREDIENTES ADICIONALES

Crema praliné de avellana

400 g praliné de avellana
(añadido a la crema pastelera
base de vainilla)

Acabado de pasta choux

200 g azúcar
polvo dorado

Decoración

decoraciones de chocolate blanco
en forma de corazón
polvo dorado

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN

Crema praliné de avellana

Seguir el método básico para preparar la crema pastelera y, a continuación, emulsionar gradualmente con 400 g de praliné de avellanas mientras la crema aún está caliente. Dejar enfriar completamente antes de usar.

Acabado de pasta choux

Preparar un caramelo seco calentando el azúcar a 160–180 °C hasta que adquiera un color dorado. Trabajar rápidamente mientras el caramelo aún esté caliente: sumergir cada bocadito de pasta choux horneado en el caramelo y espolvorear inmediatamente con polvo dorado. Dejar enfriar y endurecer por completo antes de rellenar con la crema praliné de avellana utilizando una manga pastelera.

MONTAJE Y ACABADO

Seguir el método de montaje de la receta base y, a continuación, coronar la torre con las decoraciones de chocolate en forma de corazón bañadas en polvo dorado.



Domina la pasta St. Honoré

1. Consistencia cremosa perfecta.

Batir hasta obtener picos medianamente firmes que mantengan su forma, pero sin batir en exceso. Comprobar levantando la batidora. Los picos deben mantenerse erguidos sin caerse, pero sin perder una ligera flexibilidad en las puntas.

2. Utilizar una boquilla en forma de estrella de 12mm

Colocar la boquilla perpendicular a la superficie, a 1 cm por encima del punto deseado. Aplicar una presión constante mientras tirar hacia arriba con un movimiento rápido y, a continuación, soltar la presión antes de retirarla.

3. Tiempo de trabajo prolongado.

Empezar por un lado y trabajar de manera uniforme. Debiç Nata Plus Firmeza y Rendimiento permite decorar sin derretir ni perder estructura. Disponer de aproximadamente 20 a 25 minutos de tiempo de trabajo a temperatura ambiente.

Profiteroles para todos



St. Honoré TARTA BABY SHOWER

Creado por
Andrés Albite



Dulces comienzos para los más pequeños

Partiendo de la receta básica, el chocolate rubí hace que este sea el pastel perfecto para los que esperan una niña.



INGREDIENTES ADICIONALES

Ganache batida de chocolate rubí

200	g	leche
10	g	glucosa
7	g	gelatina en polvo
320	g	chocolate rubí
400	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento

Compota de arándanos

300	g	arándanos frescos
100	g	azúcar
5	g	pectina NH
2	g	gelatina en polvo
20	g	zum de limón

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN

Ganache batida de chocolate rubí

Calentar la leche con la glucosa y derretir la gelatina previamente hidratada. Emulsionar con el chocolate y finalmente con la nata fría. Dejar reposar en la nevera durante 12 horas antes de montar.

Compota de arándanos

Calentar los arándanos frescos con la mitad del azúcar. Cuando alcance los 40 °C, añadir la pectina con el azúcar restante y hervir durante 3 minutos. Añadir la gelatina previamente hidratada y el zumo de limón.

MONTAJE Y ACABADO

Rellenar los profiteroles con la compota de arándanos. Colocar una base de crema pastelera y compota de arándanos sobre el hojaldre para unir los profiteroles. Batir la Nata Plus Firmeza y Rendimiento con azúcar y decorar con la boquilla St. Honoré, alternando la nata y la ganache batida de chocolate rubí. Terminar la creación con una decoración de chocolate especial.

St. Honoré AÑO NUEVO CHINO

Creado por Andrés Albite



Utilizando la receta básica, el colorido chocolate y los choux aportan una elegancia festiva de inspiración asiática a tu tarta de celebración.

INGREDIENTES ADICIONALES

Crema de chocolate con caramelo
400 g chocolate con caramelo

Acabado de los profiteroles
chocolate rojo y amarillo
polvo dorado

Decoración
diversas decoraciones
de chocolate

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN

Crema de chocolate con caramelo
Seguir el método básico para preparar la crema pastelera y, a continuación, emulsionar con 400 g de chocolate con caramelo mientras aún esté caliente. Enfriar en una batidora con un accesorio de paleta para obtener una textura más cremosa. Refrigerar.

Acabado de los profiteroles
Sumergir los profiteroles horneados en chocolate templado rojo y amarillo y espolvorear con polvo dorado.

MONTAJE Y ACABADO

Rellenar los profiteroles con crema de chocolate y caramelo. Colocar una capa de crema de caramelo sobre la masa hojaldrada. Batir la Nata Plus Firmeza y Rendimiento con azúcar y decorar con boquillas de diferentes grosores y formas. Decorar con profiteroles rellenos y colocar varias decoraciones de chocolate sobre la superficie.



*Trayendo suerte,
alegría y dulces
bendiciones
para el año que
comienza*



Tarta en marco

El diseño de esta tarta, con un ligero bizcocho genovés y chantilly de chocolate blanco, crea el lienzo perfecto para variaciones de temporada. Se personaliza fácilmente con diferentes confituras, decoraciones y sabores.



TARTA EN MARCO BASE

La precisión se une a la pasión



PARA 4 TARTAS

Para 32-64 personas
(64 porciones de 7x4 cm)

Bizcocho genovés

500	g	yemas de huevo
125	g	azúcar (1)
500	g	claras de huevo
4	g	sal
375	g	azúcar (2)
450	g	harina

Pâte sablé

215	g	Debic Mantequilla Cake
162	g	azúcar glas
55	g	almendras molidas
90	g	huevo entero
3	g	sal
435	g	harina

Chantilly de chocolate blanco

10	g	gelatina en polvo
50	g	agua
200	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento (1)
100	g	chocolate blanco al 35 %
800	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento (2)

PREPARACIÓN

Bizcocho genovés

Batir las yemas con el azúcar (1) hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa (etapa de cinta). Batir las claras con la sal hasta que estén espumosas y añadir gradualmente el azúcar (2) hasta que se formen picos firmes. Incorporar con cuidado la mezcla de yemas al merengue. Incorporar con cuidado la harina tamizada. Extender la masa en 4 bandejas (60 x 40 cm) y hornear a 190 °C durante 15-18 minutos. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla.

Pâte sablé

Usar todos los ingredientes a temperatura ambiente. Amasar hasta obtener una masa ligera. Conservar en el refrigerador. Extender y hornear según sea necesario para la base del pastel.

Chantilly de chocolate blanco

Hidratar la gelatina con agua. Llevar la nata (1) a ebullición, añade la masa de gelatina y verter sobre el chocolate blanco. Mezclar hasta obtener una emulsión suave. Añadir el resto de la nata (2) y volver a mezclar. Cubrir con film transparente en contacto directo con la superficie y dejar cristalizar en el frigorífico durante 12 horas. Antes de usar, batir hasta obtener una mezcla ligera y fácil de usar con una manga pastelera.

MONTAJE Y ACABADO

Colocar la primera capa de genovesa en un marco de 60 x 40 cm. Extender una capa de chantilly. Repetir el proceso con una segunda capa de genovesa y chantilly. Cubrir con la tercera capa de genovesa. Extender chantilly por encima y decorar al gusto. Colocar sobre una base de pasta sablé horneada. Cortar en 4 bloques de 29 x 19 cm.



PLACER DE CUMPLEAÑOS

Creado por Bart de Gans

Sobre la base cuadrada, el polvo de matcha convierte el bizcocho genovés en una brillante e inolvidable tarta de cumpleaños.



PERFRI CHOCOLATE & PASTRY, PAÍSES BAJOS



Celebra los cumpleaños con vibrantes capas de matcha

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN

Bizcocho de matcha

Seguir el método básico para hacer el bizcocho, incorporando con cuidado la harina tamizada y el polvo de matcha a la clara batida, y añadir luego el zumo de limón.

Confitura de mango y maracuyá

Mezclar el azúcar y la pectina NH en un recipiente seco. Calentar los purés de fruta a 40 °C y añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina. Llevar la mezcla a ebullición y cocer durante 1 minuto. Añadir el zumo de limón y el jarabe de glucosa, removiendo bien para mezclar. Verter en una bandeja, dejar enfriar y cuajar completamente, y remover hasta que quede homogéneo antes de usar.

Chocolate decoration

Atemperar el chocolate y dividirlo en porciones. Colorear cada porción con colorante alimentario en gel. Verter el chocolate coloreado en moldes esféricos de silicona de varios tamaños para crear bolas perfectamente redondas. Utilizar moldes de diferentes tamaños para crear una variedad que vaya desde esferas grandes hasta bolas decorativas pequeñas.

MONTAJE Y ACABADO

Colocar la primera capa de bizcocho de matcha en un molde 60x40. Extender 300 g de confitura uniformemente sobre el bizcocho y extender un tercio de la chantilly sobre la cap de confit. Repetir este proceso con la segunda capa de genovesa. Cubrir con la tercera capa de genovesa y extender el confit restante por encima. Decorar toda la superficie con el chantilly restante usando una manga pastelera. Presionar suavemente las bolitas de chocolate sobre la superficie, creando una divertida composición de diferentes colores y tamaños. Colocar sobre la base de la pasta sablé horneada.

INGREDIENTES ADICIONALES

Añadidos al bizcocho de matcha

20	g	limón triturado
50	g	matcha en polvo

Confitura de mango y maracuyá

100	g	azúcar
6,5	g	pectina NH
335	g	puré de mango
200	g	puré de maracuyá
14	g	zumo de limón
14	g	jarabe de glucosa

Decoración

800	g	chocolate blanco
		colorante alimentario en varios colores
		moldes esféricos de silicona de varios tamaños

TARTA DE AJEDREZ PARA EL DÍA DEL PADRE

Creado por Bart de Gans

Usando la base cuadrada, las especias speculoos realzan el bizcocho de cacao a un pastel de sabor reconfortante.

INGREDIENTES ADICIONALES

Adiciones al bizcocho de cacao y speculoos		235	g	azúcar
		175	g	chocolate blanco
10	g	especial speculoos	87	praliné de nueces pecanas
30	g	caco en polvo	65	g Debic Mantequilla Cake
			5	g sal

Caramelo salado

390	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
1		vaina de vainilla

Decoración

piezas de ajedrez

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN

Bizcocho de cacao y speculoos

Seguir el método básico para hacer el bizcocho, incorporando con cuidado la harina tamizada, las especias y el cacao en polvo al merengue.

Caramelo salado

Cocinar a fuego lento la nata con la vainilla rallada y el sirope de glucosa. Caramelizar el azúcar hasta que adquiera un color dorado. Una vez incorporada toda la nata, volver a calentar la mezcla y cocinar a 104 °C, remover constantemente. Verter sobre el chocolate blanco y el praliné a 75 °C. Emulsionar con una batidora, añadir el resto de ingredientes a 35 °C y mezclar. Reservar.

MONTAJE Y ACABADO

Colocar la primera capa de bizcocho en un molde de 60x40 cm. Extender 400 g de caramelo por encima y, a continuación, extender 1/3 de la chantilly sobre el caramelo. Repetir el proceso de capas. Cubrir con la tercera capa de bizcocho y, a continuación, extender el caramelo restante de manera uniforme sobre el bizcocho superior. Decorar toda la superficie con la chantilly restante utilizando una técnica de manga pastelera entrelazada. Decora con piezas de ajedrez. Colocar sobre una base de pâte sablé horneada.

Jaque mate, papá, con esta combinación ganadora



CARNAVAL

Creado por Bart de Gans



Usa la receta básica y realza su sabor con confitura de frambuesa y cereza, y luego decora con confeti de chocolate de colores.

*Que empiecen
las fiestas
con la dulzura
del confeti*



INGREDIENTES ADICIONALES

Adiciones al bizcocho de frambuesa

10	g	limón triturado broyé
30	g	frambuesa en polvo

Confitura de frambuesa y cereza

100	g	azúcar
6,5	g	pectina NH
335	g	puré de frambuesa
200	g	puré de cereza
14	g	zumo de limón
14	g	jarabe de glucosa

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN

Bizcocho de frambuesa genovés

Seguir el método básico para hacer el bizcocho, incorporando suavemente, mediante movimientos envolventes, la harina tamizada y frambuesa en polvo al merengue. Finalmente, añadir el broyé de limón.

Confitura de frambuesa y cereza

Mezclar el azúcar y la pectina NH en un bol seco. Calentar los purés de frutas a 40 °C y añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina. Llevar la mezcla a ebullición y cocer durante 1 minuto. Añadir el zumo de limón y el jarabe de glucosa, removiendo bien para mezclar todo. Verter en una bandeja, dejar enfriar y que se endurezca.

MONTAJE Y ACABADO

Colocar la primera capa de bizcocho de frambuesa en un molde de 60x40 cm. Extender 300 g de confitura de forma uniforme sobre el bizcocho y, a continuación, extender un tercio de la chantilly sobre la capa de confitura. Repetir este proceso de capas con la segunda capa de bizcocho. Cubrir con la tercera capa de bizcocho y, a continuación, extender el resto de la confitura sobre la parte superior. Decorar toda la superficie con el resto de chantilly utilizando una manga pastelera. Terminar espolvoreando confeti de chocolate de colores sobre la superficie decorada. Colocar sobre una base de pâte sablé horneada.

ESTRELLAS A MEDIANOCHE

Creado por Bart de Gans

Partiendo de la conocida base cuadrada, se colocan capas de bizcocho de limón con confitura de frambuesa y cereza antes de decorar la superficie de este pastel perfecto.



INGREDIENTES ADICIONALES

Bizcocho genovés de limón

20 g limón triturado broyé

Confitura de mango y maracuyá

100 g azúcar
6,5 g pectina NH
335 g puré de frambuesa
200 g puré de cereza
14 g zumo de limón
14 g jarabe de glucosa

Decoración

palitos de chocolate mikado
discos de chocolate filigrana
formas de chocolate con molde
de estrella
copos de pan de oro comestibles

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN

Bizcocho de limón genovés

Seguir el método básico de la elaboración de un bizcocho genovés, incorporando el limón triturado junto con la harina tamizada durante el último paso de plegado para obtener una mezcla homogénea y aireada.

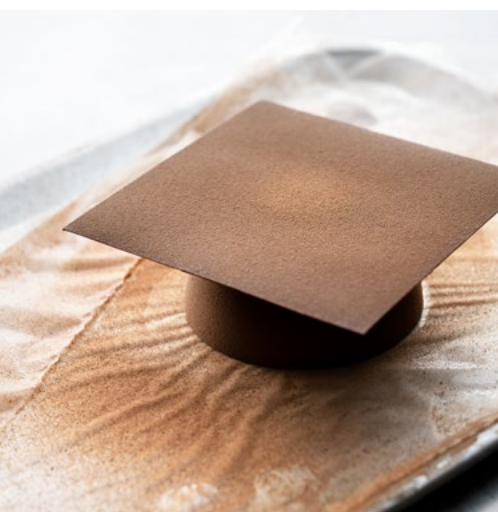
Confitura de frambuesa y cereza

Mezclar en seco el azúcar y la pectina NH. Calentar el puré de fruta a 40 °C. Añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina. Llevar a ebullición y cocer durante 1 minuto. Añadir el zumo de limón y el jarabe de glucosa, remover bien y verter. Dejar enfriar y cuajar, luego remover hasta que quede homogéneo antes de usar.

MONTAJE Y ACABADO

Colocar la primera capa de bizcocho de limón en un molde de 60x40 cm. Extender 300 g de confitura de frambuesa y cereza sobre la primera capa y esparcir 1/3 de la chantilly de chocolate blanco por encima. Repetir este proceso y, a continuación, cubrir con la tercera capa de bizcocho. Extender la confitura restante sobre el bizcocho y decorar toda la superficie con la chantilly. Crear estrellas decorativas uniendo palitos de chocolate mikado a discos de chocolate filigrana. Decorar con las estrellas mikado, formas de chocolate moldeadas en forma de estrella y terminar espolvoreando copos de pan de oro comestibles.

*¡Que el nuevo año esté lleno
de recuerdos dorados!*



TARTA DE GRADUACIÓN

Creado por Bart de Gans

Utilizando el método de tarta en capas, el chocolate y el confitado de frambuesa y cereza crean el sabor perfecto para celebrar los logros escolares

Una dulce recompensa por un logro muy merecido

INGREDIENTES ADICIONALES

Adiciones al bizcocho de cacao

30 g cacao en polvo

Confitura de frambuesa y cereza

100 g azúcar
6,5 g pectina NH
335 g puré de frambuesa
200 g puré de cereza
14 g zumo de limón
14 g jarabe de glucosa

CAMBIOS EN LA PREPARACIÓN

Confitura de frambuesa y cereza

Mezclar en seco el azúcar y la pectina Nh. Calentar el puré de fruta a 40 °C. Añadir poco a poco la mezcla de azúcar y pectina. Llevar a ebullición y cocer durante 1 minuto. Añadir el zumo de limón y el jarabe de glucosa, remover bien y verter. Dejar enfriar y cuajar, luego remover hasta que quede homogéneo antes de usar.

MONTAJE Y ACABADO

Decorar el pastel con adornos de chocolate relacionados con el colegio, como bolígrafos, lápices o incluso un birrete de graduación.

Entremets

Los entremets representan la cumbre de la pastelería en capas. Estas pequeñas creaciones se convierten en auténticos reclamos visuales con coloridos glaseados, toques divertidos y sutiles giros.



ENTREMETS

La perfección del glaseado

Capas estratégicas

La sofisticación reside en crear combinaciones armoniosas de sabores y texturas a través de múltiples capas, en las que cada componente contribuye a la experiencia gustativa global manteniendo al mismo tiempo su carácter individual. La elaboración profesional exige un equilibrio preciso. Cada capa debe complementar a la siguiente, conservando al mismo tiempo los perfiles gustativos distintos a lo largo de toda la creación.

Ese pequeño extra marca la diferencia

A veces es solo ese pequeño extra lo que convence a los clientes para volver a elegir tu calidad fiable y tus pasteles exclusivos. Las técnicas profesionales de glaseado incluyen glaseados espejo que requieren un control preciso de la temperatura y métodos de coloración especializados que crean impresionantes efectos visuales.

Enfoque sistemático

Los entremets perfectos nacen del equilibrio definitivo entre sabores, texturas y capas. Utilizando técnicas profesionales de pastelería, desde recetas cuidadosamente elaboradas hasta secuencias de mezcla precisas y control de la temperatura, se crean obras maestras complejas y con múltiples capas que son tan impresionantes a la vista como inolvidablemente deliciosas.





NICOLAS ARNAUD,
CAMPEÓN EUROPEO DE
PASTELERÍA 2016,
BRUSELAS, BÉLGICA



MIL GRACIAS

Creado por Nicolas Arnaud

PARA 3 ENTREMETS DE Ø16 CM

Bizcocho de chocolate	Crema de té violeta	Spray decorativo
600 g huevos enteros	500 g leche	150 g manteca de cacao
300 g azúcar	16 g té violeta	150 g chocolate blanco
250 g harina	500 g Debic Nata Plus	10 g colorante violeta
50 g cacao en polvo	Firmeza y Rendimiento	
	20 g gelatina en polvo	Decoración
	100 g agua	notas adhesivas de chocolate
	200 g yema de huevo	
	75 g azúcar	
Mouse de chocolate negro Madagascar	Confitura de frambuesa	
500 g huevos enteros	750 g puré de frambuesa	
150 g yema de huevo	57 g azúcar invertido	
225 g azúcar	93 g jarabe de glucosa	
725 g chocolate negro 64%	11 g pectina NH	
1600 g Debic Nata Plus	57 g azúcar	
Firmeza y Rendimiento		

PREPARACIÓN

Bizcocho de chocolate

Batir los huevos y el azúcar hasta obtener una mezcla espumosa. Tamizar la harina y el cacao en polvo e incorporarlos con cuidado a la mezcla de huevo. Extender sobre una bandeja de horno (60x40cm) y hornear a 200 °C durante 8-10 minutos.

Mousse de chocolate negro Madagascar

Preparar una crema inglesa calentando los huevos, la yema de huevo y el azúcar a 85 °C. Incorporar el chocolate derretido y la nata semimontada. Utilizar inmediatamente.

Crema de té violeta

Hidratar la gelatina con agua. Calentar la leche con el té violeta y dejar reposar, cubierto con film transparente, durante 30 minutos. Colar y volver a calentar a 85 °C con la nata, el azúcar y las yemas de huevo. Añadir la masa de gelatina y mezclar hasta que quede homogéneo. Repartir en moldes de silicona de Ø14 cm y congelar.

Confitura de frambuesa

Llevar a ebullición el puré de frambuesa con el jarabe de glucosa y el azúcar invertido. Mezclar previamente la pectina con el azúcar y espolvorear la mezcla sobre el puré de fruta mientras se calienta continuamente hasta que hierva. Verter sobre la crema de violeta congelada y congelar juntos.

Spray decorativo

Derretir y mezclar todos los ingredientes. Utilizar la pistola pulverizadora a aproximadamente 37 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Montar los entremets boca abajo. Repartir 3/4 de la mousse de chocolate negro en los círculos e introducir la crema de violeta y la confitura de frambuesa previamente congeladas. Continuar con el resto de la mousse y cerrar con el bizcocho de chocolate. Congelar. Desmoldar los círculos y rociar con el spray decorativo. Decorar con notas adhesivas de chocolate.



Para aquellos
que hacen que todo
esté perfecto

PARA 3 ENTREMETS DE Ø16 CM

Mousse de queso crema

13	g	gelatina en polvo
65	g	agua (1)
80	g	yema de huevo
80	g	agua (2)
160	g	azúcar
500	g	Debic queso crema
550	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento

Compota de manzana

150	g	manzana Granny Smith
250	g	puré de manzana verde
30	g	zumo de limón fresco
80	g	azúcar
7	g	pectina NH
3	g	gelatina en polvo
15	g	agua

1	g	colorante amarillo
30	g	gelatina en polvo
150	g	agua (2)

Decoración

3		huevos de chocolate
1		disco de chocolate
		decoración floral de mazapán

Tarta Madeleine

66	g	yema de huevo
250	g	huevo entero
230	g	azúcar glas
205	g	harina
8,5	g	levadura en polvo
1	g	sal
375	g	Debic Mantequilla Cake

Glaseado

570	g	jarabe de glucosa
570	g	azúcar
372	g	agua (1)
395	g	leche condensada (1 lata)
270	g	manteca de cacao
0,5	g	colorante verde



FELIZ
PASCUA

Creado por Nicolas Arnaud

Delicia de manzana fresca y queso crema



PREPARACIÓN

Mousse de queso crema

Hidratar la gelatina en polvo con el agua (1). Cocer el almíbar con el azúcar y el agua (2) a 121 °C. Verter el almíbar en un chorro fino sobre la yema de huevo batida hasta alcanzar aproximadamente los 40 °C. Ablandar el queso crema con la masa de gelatina derretida caliente y mezclar. Incorporar la nata semimontada. Utilizar inmediatamente.

Tarta Madeleine

Mezclar los huevos y el azúcar glas. Tamizar la levadura, la harina y la sal; mezclar. Incorporar la mantequilla derretida. Dejar reposar durante 2 horas. Hornear a 190 °C durante 7-8 minutos.

Compota de manzana

Hidratar la gelatina con agua fría. Cortar las manzanas en brunoise y añadir el zumo de limón. Calentar el puré de manzana a 40 °C y añadir la mezcla de pectina y azúcar. Llevar todo a ebullición y dejar de cocer incorporando la masa de gelatina y las manzanas. Repartir en moldes de silicona de Ø14 cm y congelar.

Dacquoise de almendras

Tamizar y mezclar previamente la harina con el azúcar (1) y las almendras molidas. Batir las claras de huevo con el azúcar (2) hasta obtener un merengue suave. Mezclar y extender sobre una bandeja de horno. Hornear a 185°C durante 18-20 minutos.

Glaseado

Hidratar la gelatina con el agua (2). Llevar a ebullición todos los ingredientes excepto la manteca de cacao y el colorante. Verter sobre la manteca de cacao, los colorantes y la masa de gelatina. Mezclar con una batidora de mano. Dejar reposar durante la noche. Utilizar a 35 °C.

MONTAJE Y PREPARACIÓN

Montar los entremets boca abajo. Repartir 3/4 de la mousse de queso crema en los círculos e introducir la compota de manzana congelada. Continuar con el resto de la mousse y cerrar con el bizcocho madeleine. Congelar. Desmoldar los círculos y glasear con el glaseado verde. Terminar con los huevos de chocolate sobre un disco de chocolate y decorar con el mazapán.



PARA 3 ENTREMETS DE Ø16 CM

- Mousse de almendras**
- 600 g **Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento (1)**
 - 240 g pasta de almendra 66%
 - 48 g gelatina en polvo
 - 240 g agua
 - 180 g leche de almendra
 - 3 l **Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento (2)**
 - 130 g azúcar

- Crema de calabaza**
- 1 kg puré de calabaza
 - 375 g puré de naranja
 - 670 g **Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento**
 - 335 g yemas de huevo
 - 200 g azúcar
 - 30 g gelatina en polvo
 - 150 g agua

- Confitura de naranja**
- 700 g puré de naranja
 - 300 g puré de mandarina
 - 15 g pectina NH
 - 72 g azúcar invertido
 - 128 g jarabe de glucosa

- Dacquoise de almendras**
- 172 g harina
 - 510 g almendras molidas
 - 300 g azúcar (1)
 - 600 g azúcar (2)
 - 840 g clara de huevo

- Glaseado**
- 570 g jarabe de glucosa
 - 570 g azúcar
 - 372 g agua (1)
 - 395 g leche condensada (1 lata)
 - 270 g manteca de cacao
 - 1 g colorante naranja
 - 30 g gelatina en polvo
 - 150 g agua (2)

Decoración
mazapanes variados y chocolate



PREPARACIÓN

Mousse de almendras
Hidratar la gelatina con el agua. Calentar la nata (1) con la pasta de almendras y derretir la masa de gelatina. Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea. Batir la nata(2) con el azúcar hasta obtener picos suaves e incorporar la mezcla de almendras.

Crèmeux de calabaza
Hidratar la gelatina con agua. Cocer los purés con la nata, las yemas de huevo y el azúcar a 85 °C. Añadir la masa de gelatina y mezclar hasta obtener un crèmeux suave. Verter en moldes de silicona de Ø14 cm. Congelar.

Confitura de naranja
Llevar a ebullición los purés junto con la glucosa y el azúcar invertido. Mezclar previamente la pectina con el azúcar y espolvorear la mezcla sobre el puré de fruta mientras se calienta continuamente hasta que hierva. Verter sobre el puré de calabaza congelado y congelar todo junto.

Dacquoise de almendra
Tamizar y mezclar previamente la harina con el azúcar (1) y las almendras molidas. Batir las claras de huevo con azúcar (2) hasta obtener un merengue de pico suave. Mezclar y extender sobre una bandeja de horno. Hornear a 185 °C durante 18-20 minutos.

Glaseado
Hidratar la gelatina con la segunda agua. Llevar a ebullición todos los ingredientes excepto la manteca de cacao y el colorante. Verter sobre la manteca de cacao, el colorante y la masa de gelatina. Mezclar con una batidora de mano. Dejar reposar durante la noche. Utilizar a 35 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Montar los entremets boca abajo. Repartir 3/4 de la mousse de almendras en los círculos e introducir los preparados congelados de calabaza y naranja. Continuar con el resto de la mousse y cerrar con la dacquoise. Congelar. Desmoldar los círculos y glasear con el glaseado de naranja. Terminar con decoraciones de Halloween en mazapán y chocolate.

HALLOWEEN

Creado por Nicolas Arnaud



Sabores a calabaza para la noche más terrorífica

FIESTA EN EL JARDÍN

Creado por Nicolas Arnaud



PARA 3 ENTREMETS DE Ø16 CM

Glaseado blanco

32	g	gelatina en polvo
160	g	agua (1)
300	g	agua (2)
600	g	azúcar
395	g	leche condensada
600	g	chocolate blanco

Crema de lichi

13	g	gelatina en polvo
65	g	agua
500	g	puré de lichi
14	g	jarabe de glucosa
500	g	chocolate blanco
880	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento

Confitura de melocotón blanco

1.000	g	puré de melocotón
16	g	pectina NH
71	g	azúcar

Mousse de melocotón blanco

17	g	gelatina en polvo
85	g	agua (1)
800	g	puré de melocotón blanco
200	g	yema de huevo
36	g	agua (2)
140	g	azúcar
70	g	clara de huevo
504	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento

Joconde de coco

83	g	almendras molidas
40	g	coco molido
123	g	azúcar glas

28	g	harina
164	g	huevos enteros
156	g	clara de huevo
47	g	azúcar
25	g	Debic Mantequilla Croissant

Spray decorativo

150	g	manteca de cacao
150	g	chocolate blanco
10	g	colorante amarillo

Decoración

Discos de diferentes tamaños
Pâte sablé
Malvaviscos



Sabores frescos para la primavera

PREPARACIÓN

Glaseado blanco

(Preparar primero; necesita enfriarse durante la noche) Hidratar la gelatina con agua (1). Llevar el agua (2), el azúcar y la leche condensada a ebullición y verter sobre el chocolate blanco y la gelatina. Mezclar con una batidora de mano. Dejar reposar durante la noche. Utilizar a 35 °C.

Crema de lichi

Hidratar la gelatina con agua. Llevar a ebullición el puré con el jarabe de glucosa. Verter sobre la masa de chocolate blanco y gelatina. Mezclar con una batidora. Añadir la nata, mezclar y repartir en moldes de silicona de Ø14 cm. Congelar.

Confit de melocotón blanco

Llevar el puré a ebullición. Mezclar previamente la pectina con el azúcar y espolvorear la mezcla sobre el puré de fruta mientras se calienta continuamente hasta que hierva.

Repartir sobre el crémeux de lichi congelado y congelar juntos.

Mousse de melocotón blanco

Hidratar la gelatina con agua (1). Preparar un merengue italiano hirviendo agua (2) y azúcar a 121 °C, luego verter lentamente el almibar en un chorro fino sobre las claras de huevo ligeramente batidas. Seguir batiendo hasta que la mezcla se enfríe a temperatura ambiente. Mientras tanto, calentar la yema de huevo con el puré a 85 °C para preparar una anglaise y añadir la masa de gelatina derretida. Mezclar ambas preparaciones. Incorporar la nata semi-montada. Utilizar inmediatamente.

Joconde de coco

Mezclar las almendras molidas y el coco con el azúcar glas, la harina y los huevos enteros, hasta obtener una mezcla suave. Batir la clara de huevo y el azúcar hasta que estén firmes.

Combinar ambas mezclas. Incorporar la mantequilla derretida. Extender sobre una bandeja de horno y hornear a 220 °C durante 8 minutos.

Spray decorativo

Derretir todos los ingredientes juntos y mezclar con una batidora de mano.

MONTAJE Y ACABADO

Montar los entremets boca abajo. Repartir 3/4 de la mousse de melocotón blanco en los círculos e introducir los congelados de lichi y melocotón. Continuar con el resto de la mousse y cerrar con la joconde de coco. Congelar. Desmoldar los círculos y glasear con el glaseado blanco, seguido del spray decorativo. Terminar con los discos y los malvaviscos.

Mono porciones



Estas refinadas raciones individuales aportan el lujo de los pasteles de celebración a las porciones individuales. Perfectas para ocasiones íntimas o cuando cada cliente merece su propio momento especial de placer.



MONOPORCIONES

Pequeña escala, gran impacto

Construcción controlada

La belleza de las monoporciones reside en la estratificación controlada dentro de los tubos cilíndricos. Las técnicas de montaje profesionales, como la congelación estratégica entre capas, garantizan la integridad estructural y mantienen los perfiles de sabor distintivos en cada porción.

Precisión en el glaseado

Perfeccionar el glaseado a nivel de monoporción requiere un control preciso de la temperatura y el tiempo. Ya sea aplicando glaseado de color o lechoso a exactamente 35 °C, cada porción individual exige una ejecución técnica con un impacto visual mejorado a través de un porcionado perfecto.

Porciones perfectas, técnicas perfeccionadas

Las porciones individuales exigen precisión, pero recompensan con una presentación impresionante y clientes satisfechos. Explore nuestras recetas paso a paso que ofrecen resultados consistentes en todo momento.





JAËL VERLEYSEN,
PASTELERÍA VERLESEN,
AALST, BÉLGICA



BOCADO NOCTURNO

Creado por Jaël Verleysen

PARA 55 MONOPORCIONES DE Ø5,5 CM Y 6 CM DE ALTURA

Joconde

- 480 g yema de huevo
- 180 g azúcar (1)
- 180 g almendra molida
- 180 g azúcar glas
- 170 g harina
- 90 g cacao en polvo
- 420 g clara de huevo
- 180 g azúcar (2)
- 170 g **Debic Mantequilla Cake**

Crema de fruta de la pasión

- 60 g agua
- 12 g gelatina en polvo
- 1.000 g puré de fruta de la pasión
- 450 g yema de huevo
- 300 g azúcar
- 350 g **Debic Mantequilla Cake**

Feuilletine crujiente

- 625 g praliné de avellana
- 400 g chocolate blanco
- 325 g feuilletine

Crema de avellanas

- 1.500 g praliné de avellanas
- 1 l **Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento**
- 10 g gelatina en polvo
- 50 g agua

Mousse de chocolate negro

- 320 g yema de huevo
- 355 g azúcar
- 215 g agua
- 1000 g chocolate negro 70%
- 2 l **Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento**

Glaseado de cacao oscuro

- 1000 g **Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento**
- 165 g agua (1)
- 1465 g azúcar
- 400 g cacao en polvo
- 315 g agua (2)
- 63 g gelatina en polvo
- 1.050 g gelatina neutra (mirroir)

Decoración

- una araña de mazapán
- macarons



La perfección del chocolate en cada bocado



PREPARACIÓN

Joconde

Batir la yema de huevo con el azúcar (1). En un bol aparte, batir las claras de huevo con el azúcar (2). Mezclar ambas preparaciones. Tamizar y mezclar los ingredientes secos restantes; incorporarlos a la mezcla anterior. Mezclar con cuidado con la mantequilla derretida a 40 °C. Extender sobre 2 bandejas (60×40 cm). Hornear a 220 °C durante 8 minutos.

Crema de fruta de la pasión

Hidratar la gelatina en polvo con agua. Llevar el puré a ebullición. Verter en la mezcla de huevo y azúcar y calentar a 85 °C para preparar una salsa inglesa. Añadir la masa de gelatina y mezclar con la mantequilla ablandada a aproximadamente 45 °C. Dejar enfriar.

Crèmeux de caramelo

Hidratar la gelatina en polvo con agua. Caramelizar el azúcar hasta que adquiriera un color dorado, reducir con la nata (a temperatura ambiente o ligeramente calentada) y la vaina de vainilla raspada. Añadir las yemas de huevo y llevar a 85 °C para preparar una salsa inglesa. Añadir la masa de gelatina y la sal.

MONTAJE Y ACABADO

Cortar discos de joconde de 5 cm de diámetro y colocarlos en tubos cilíndricos. Rellenar el tubo con la crema de avellanas y cerrar con un segundo disco de joconde. Rellenar con una capa fina (aproximadamente 1/4 de la receta) de mousse

Feuilletine crujiente

Derretir el chocolate blanco con el praliné. Mezclar con la feuilletine. Extender sobre una bandeja a 30 °C y enfriar.

Crema de avellanas

Hidratar la gelatina con el agua. Llevar la nata a ebullición. Añadir el praliné y la mezcla de gelatina. Mezclar con una batidora de mano. Enfriar.

Mousse de chocolate negro

Llevar a ebullición el azúcar y el agua a 121 °C. Verter sobre las yemas de huevo batidas en una batidora de pie sin dejar de mezclar. Mezclar con el chocolate fundido e incorporar la nata semimontada. Utilizar inmediatamente.

Glaseado de cacao oscuro

Hidratar el agua (2) con gelatina en polvo. Llevar a ebullición el agua (1), la nata y la mezcla previa de azúcar y cacao. Añadir la gelatina neutra y la masa de gelatina. Mezclar bien con una batidora de mano. Utilizar a 35 °C.

de chocolate negro, seguida del crèmeux y el 3/4 restante de la mousse de chocolate. Congelar. Una vez congelado, desmoldar y glasear con el glaseado de cacao. Decorar con una araña de mazapán y macarrons.

PARA 55 MONOPORCIONES

Dedos de merengue

- 150 g clara de huevo
- 300 g azúcar glas

Dacquoise de avellanas

- 750 g clara de huevo
- 300 g azúcar (1)
- 675 g avellanas molidas
- 675 g azúcar (2)
- 75 g harina
- 75 g **Debic Mantequilla Cake**

Crema de turrón

- 425 g leche
- 75 g **Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento**
- 1 vaina de vainilla
- 130 g azúcar
- 55 g maicena
- 40 g yema de huevo
- 300 g trozas de turrón
- 150 g pasta de turrón
- 75 g cáscara de naranja confitada
- 55 g Cointreau al 60%
- 35 g pistachos
- 20 g masa de gelatina
- 100 g agua
- 1 l **Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento**

Crema de naranja

- 120 g agua
- 24 g gelatina en polvo
- 510 g zumo de naranja
- 100 g zumo de limón
- 250 g puré de naranja concentrado
- 1.520 g huevo entero
- 1.135 g azúcar
- 875 g **Debic Mantequilla Cake**

Glaseado

- 345 g agua (1)
- 630 g azúcar
- 630 g jarabe de glucosa
- 56 g gelatina en polvo
- 280 g agua (2)
- 630 g chocolate blanco
- 300 g gelatina neutra (espejo)
- colorantes rojo y amarillo

Decoración

- varios chocolates

DULCES

18

Creado por

Jaël Verleysen



Celebra

este día tan

importante

en tu vida.



PREPARACIÓN

Dedos de merengue

Batir las claras de huevo hasta que se formen picos suaves. Luego, añadir gradualmente el azúcar glas, batiendo continuamente hasta que se formen picos firmes y brillantes. Con una manga pastelera con boquilla redonda (8-10 mm), formar tubos de aproximadamente 4-5 cm de largo sobre una esterilla de silicona. Hornear a 100 °C durante 2-3 horas hasta que la mezcla esté crujiente y completamente seca. Dejar enfriar completamente y guardar en un recipiente hermético hasta su uso.

Dacquoise de avellanas

Batir las claras de huevo con el azúcar (1). Incorporar el resto de los ingredientes y mezclar poco a poco con la mantequilla derretida a 40 °C. Extender la mezcla en una bandeja (60×40×4 cm). Hornear a 210 °C durante 15 minutos.

Crema de turrón

Preparar una crema pastelera clásica con los primeros ingredientes. Hidrata la gelatina con agua. Remoja los trozos de naranja confitada en Cointreau. Ablandar la crema pastelera suavemente e incorpora gradualmente la pasta de turrón, los trozos de turrón, los pistachos picados y la piel de naranja remojada. Agregar la masa de gelatina fundida caliente y mezclar poco a poco hasta que esté completamente incorporada. Incorporar la nata semimontada. Consumir inmediatamente.

Crema de naranja

Hidratar la gelatina en polvo con agua. Llevar a ebullición el puré y los zumos de naranja. Verter en la mezcla de huevo y azúcar y volver a calentar a 85 °C para preparar una salsa inglesa. Añadir la masa de gelatina e incorporar la mantequilla ablandada a aproximadamente 45 °C. Dejar enfriar.

Glaseado

Hidratar el agua (2) con gelatina en polvo. Llevar a ebullición el agua (1), el jarabe de glucosa y el azúcar. Verter sobre el chocolate blanco y la gelatina neutra. Añadir la masa de gelatina y los colorantes. Mezclar bien con una batidora de mano. Utilizar a 35 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Cortar círculos de 5 cm de diámetro de la dacquoise de avellana y colocarlos en tubos cilíndricos. Rellenar los tubos con crema de turrón y congelar. Añadir el crèmeux de naranja por encima y volver a congelar. Una vez congelado, desmoldar y glasear con el glaseado preparado. Terminar con decoraciones de chocolate y trozos de merengue.



CAFÉ Y BOCADO

Creado por Jaël Verleysen

PARA 55 MONOPORCIONES

Mousse de café

100	g	agua
20	g	gelatina en polvo
300	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento (1)
290	g	leche
3	g	café instantáneo en polvo
50	g	azúcar
30	g	chocolate con leche
260	g	chocolate blanco
70	g	compuesto de café
900	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento (2)

Joconde

480	g	yema de huevo
180	g	azúcar (1)
180	g	almendra molida
180	g	azúcar glas
170	g	harina
90	g	cacao en polvo
420	g	clara de huevo
180	g	azúcar (2)
175	g	Debic Mantequilla Cake

Crema de caramelo

25	g	gelatina en polvo
125	g	agua
160	g	azúcar
1340	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
1		vaina de vainilla
330	g	yema de huevo
2	g	sal gruesa

Crumble

500	g	Debic Mantequilla Cake
500	g	azúcar
500	g	harina
500	g	nueces pecanas

Glaseado de leche

120	g	agua (1)
300	g	azúcar
250	g	jarabe de glucosa
24	g	gelatina en polvo
120	g	agua (2)
155	g	leche condensada
45	g	chocolate negro
45	g	chocolate blanco
300	g	chocolate con leche
100	g	gelatina neutra (mirroir)

Decoración

galletas de café desmenuzadas
chocolate blanco tazas de café
rellenas de chocolate negro
templado
granos de café de chocolate



*Porque algunas
personas son
tan imprescindibles
como el café
de la mañana*



PREPARACIÓN

Mousse de café

Hidratar el agua con gelatina en polvo. Llevar a ebullición la nata (1), la leche, el café en polvo y el azúcar. Verter sobre los chocolates, la mezcla de café y la masa de gelatina. Mezclar bien. Añadir la nata líquida (2). A continuación, batir brevemente con una batidora de mano. Dejar enfriar durante la noche a 4 °C.

Joconde

Batir la yema de huevo con el azúcar (1). En un bol aparte, batir las claras de huevo con el azúcar (2). Mezclar ambas preparaciones. Tamizar y mezclar el resto de ingredientes secos e incorporarlos a la preparación anterior. Mezclar con cuidado con la mantequilla derretida a 40 °C. Extender sobre 2 bandejas (60x40 cm). Hornear a 220 °C durante 8 minutos.

Crema de caramelo

Hidratar la gelatina en polvo con agua. Caramelizar el azúcar hasta que adquiera un color dorado, reducir con la nata (a temperatura ambiente o ligeramente calentada) y la vaina de vainilla raspada. Añadir las yemas de huevo y llevar a 85 °C para preparar una anglaise. Añadir la masa de gelatina y la sal.

Crumble

Hacer una masa corta con la mantequilla, el azúcar, las nueces pecanas picadas finamente y la harina. Enfriar y dar forma de migas pasando la masa por un colador grueso. Extender sobre una bandeja de horno y hornear durante 25 minutos a 175 °C.

Glaseado de leche

Hidratar la gelatina en polvo con el agua (2). Llevar a ebullición el agua (1), el jarabe de glucosa, la leche condensada y el azúcar. Verter sobre los chocolates, añadir la masa de gelatina y mezclar con una batidora de mano. Utilizar a 35 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Cortar la joconde en círculos de 5 cm de diámetro y colocarlos en tubos cilíndricos. Llenar los tubos hasta la mitad con mousse de café y colocar un segundo disco de joconde encima. Repartir la crema de caramelo enfriada sobre el segundo disco. Rellenar los tubos con el resto de la mousse de café y congelar. Una vez congelado, desmoldar y glasear con el glaseado de leche. Pasar por el crumble finamente desmenuzado. Decorar cada porción con galleta de café desmenuzada y la decoración de chocolate.



AMOR DE SAN VALENTÍN

Creado por Jaël Verleysen



¡Un bocado delicioso, perfecto para compartir!



PARA 55 MONOPORCIONES

Crumble de almendras

250 g	Debic Mantequilla Cake
250 g	azúcar
250 g	harina
250 g	almendras molidas
650 g	chocolate blanco
500 g	praliné de almendras

Compota de cerezas

1.800 g	puré de cerezas
350 g	azúcar (1)
40 g	gelatina en polvo
200 g	agua
70 g	pectina NH
120 g	azúcar (2)
500 g	cerezas frescas picadas
30 g	vinagre balsámico

Mousse de quark

15 g	gelatina en polvo
75 g	agua (1)
80 g	yema de huevo
180 g	azúcar
40 g	agua (2)
680 g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
500 g	queso quark
2	vainas de vainilla

Glaseado de San Valentín

345 g	agua (1)
630 g	azúcar
630 g	jarabe de glucosa
56 g	gelatina en polvo
280 g	agua (2)
630 g	chocolate blanco
300 g	gelatina neutra (mirroir)
	colorante rojo y amarillo

Decoración

200 g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
	manteca de cacao roja
55	corazones de chocolate moldeados
	macarons



PREPARACIÓN

Crumble de almendras

Preparar una masa quebrada mezclando la mantequilla, el azúcar, las almendras molidas y la harina. Enfriar la masa y formar el crumble pasándolo por un colador grueso. Extender el crumble sobre una bandeja de horno y hornear durante 25 minutos a 175 °C. Una vez horneado, retirarlo del horno y mezclar inmediatamente con el chocolate blanco y el praliné de almendras. Atemperar la mezcla a aproximadamente 30 °C y extenderla sobre una bandeja. Conservar en frío.

Compota de cerezas

Hidratar la gelatina en polvo con agua. Llevar a ebullición el puré de cerezas con el azúcar (1). Mientras se calienta y se remueve, espolvorear la mezcla de pectina y azúcar (2) sobre el puré. Añadir las cerezas picadas y la masa de gelatina. Mezclar bien y guardar en la nevera.

Mousse de quark

Hidratar la gelatina en polvo con el agua (1). Cocer el azúcar (2) y el agua (2) a 121 °C, luego verter sobre la yema de huevo sin dejar de batir. Añadir la masa de gelatina derretida. Incorporar el quark y la nata semimontada. Utilizar inmediatamente.

Glaseado de San Valentín

Hidratar el agua (2) y la gelatina en polvo. Llevar a ebullición el agua (1), el jarabe de glucosa y el azúcar. Verter sobre el chocolate blanco. Añadir la gelatina, la masa de gelatina y los colorantes. Mezclar bien con una batidora de mano. Utilizar a 35 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Presionar el crumble de almendras en tubos cilíndricos de 5 cm de diámetro. Llenar los tubos hasta la mitad con mousse de quark. Añadir una porción de compota de cerezas encima de la mousse y continuar rellenando con el resto de la mousse de quark. Congelar. Una vez congelado, desmoldar y glasear con el glaseado rojo de San Valentín. Montar la nata restante hasta obtener picos suaves y formar pequeños puntos con una manga pastelera. Congelar los puntos brevemente y rociar con manteca de cacao roja. Decorar cada porción con un punto de nata congelada. Terminar con el corazón de chocolate y los macarrones.





Estrellas de chocolate



Moldes



Bolas de caramelo

Infinitas **DECORACIONES**



Imagina la expectación de tus clientes al descubrir la maestría en cada detalle, el trabajo delicado de la manga pastelera, el destello del polvo de oro reflejando la luz sobre la decoración de chocolate, y el glaseado que aporta tanto textura como atractivo visual.



Profiteroles

Transfers



Moldes de chocolate

Merengue



Moldes de chocolate



Rociados de chocolate



Macarons



Mazapán

Glaseado



Moldes con relieve

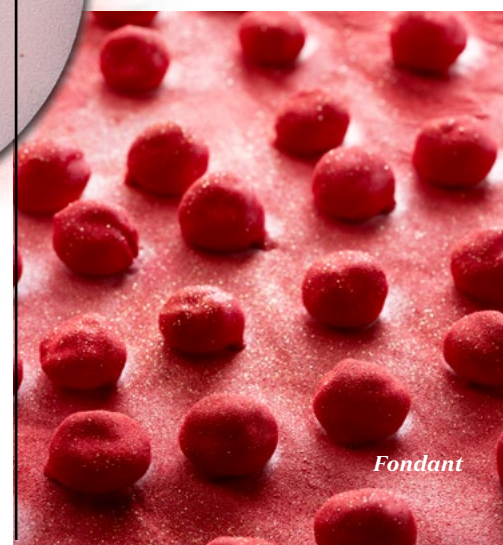
Chocolate



Moldes de chocolate



Fondant





Cada fecha del calendario representa una oportunidad de celebración que puedes convertir en ingresos. Al transformar estratégicamente tus bestsellers existentes en tartas de celebración, aumentarás tus ventas a lo largo del año sin comprometer la eficiencia en la producción.

Tartas de celebración

BENEFICIO POTENCIAL TODO EL AÑO



Destaca tus creaciones

Dale a tus tartas de celebración la visibilidad que merecen creando un espacio de exposición dedicado en tu tienda. Muestra distintas variaciones y rangos de precio para atender a diferentes segmentos de clientes. Considera lanzar una promoción “Celebración del mes” para fomentar visitas repetidas y generar interacción en redes sociales.

Ventajas prácticas

Transforma tus tartas más populares en tartas de celebración impactantes con pequeños cambios en la decoración. Este amplio atractivo funciona para todo tipo de clientes, desde familias hasta eventos corporativos. Al usar ingredientes que ya tienes en stock, la inversión se mantiene baja, mientras que la adaptabilidad del concepto te permite trabajar con tus recetas existentes y combinaciones de sabores propias. Y lo más importante: la estabilidad de la nata Debic garantiza que tus decoraciones se mantengan perfectas durante toda la celebración, desde la preparación hasta el servicio.



Relevancia durante todo el año

Una de las mayores fortalezas del concepto de tartas de celebración es su versatilidad a lo largo de todas las temporadas y ocasiones. Más allá de los picos tradicionales de celebración, innumerables momentos cotidianos merecen ser reconocidos con tartas especiales. Al posicionar tu pastelería como el lugar ideal para celebrar todos los momentos de la vida, tanto grandes hitos como pequeños logros, generarás oportunidades de ingresos adicionales durante todo el año.



Momentos y planificación perfectos

Programa la producción de tus tartas de celebración durante los momentos más tranquilos en tu taller. La posibilidad de preparar las bases en lotes y congelarlas hasta su uso te permite maximizar la eficiencia sin comprometer la calidad. Este enfoque convierte los periodos de menor actividad en una oportunidad productiva para prepararte de cara a los momentos de mayor demanda.



No te pierdas las últimas novedades de Debic



Escanea el código QR y recibe en tu correo electrónico recetas exclusivas, lanzamientos de nuevos productos y consejos para aumentar tus beneficios.



Muchos **MOMENTOS** *celebralos todos*

Nata Debic, para cada celebración

Transforma tus bestsellers en extraordinarias tartas de celebración con un esfuerzo mínimo, utilizando **Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento** como base sólida. Desde fiestas tradicionales hasta momentos personales únicos, convierte cada ocasión del año en una oportunidad para hacer crecer tu negocio. Ventajas clave:

- Excelente firmeza hasta 48 h
- Hasta 170% de overrun
- Auténtico sabor lácteo
- Textura suave y homogénea

Debic. Hecha para manos profesionales.



Escanea y
descubre más