



Toujours plus loin, ensemble.



Les desserts prêts à créer

Grâce à son expertise et sa passion pour les produits laitiers, Debic s'évertue à proposer aux professionnels des solutions desserts prêts à créer ou prêts à l'emploi de haute qualité qui laissent le champ libre à la créativité.



Informations produits et allergènes

	Crème Brûlée	Panna Cotta	Tiramisu	Parfait	Crème Caramel	Mousse au chocolat	Crème Anglaise 2 L	Crème Anglaise Bourbon 1 L
Référence	0747269	0747275	0747233	0747232	0747242	0747241	0747266	0747240
Contenu unité	1 L	1 L	1 L	1 L	1 L	1 L	2 L	1 L
Type emballage	Bouteille	Bouteille	Bouteille	Bouteille	Bouteille	Bouteille	Bouteille	Bouteille
Unité par colis	6	6	6	6	6	6	6	6
Colis par palette	126	126	126	126	126	126	64	126
EAN Unité 5410488	822165	822226	821809	821793	821892	821885	822134	821878
EAN Colis 5410488	821694	821748	821366	821359	821441	821434	821670	821427
DLUO	183 jours	183 jours	183 jours	183 jours	183 jours	183 jours	183 jours	183 jours
Température de conservation	2°C à 7°C							

Logistique								
Dimensions colis en mm (LxIxH)	244 x 165 x 256	244 x 165 x 256	244 x 165 x 256	244 x 165 x 256	244 x 165 x 256	244 x 165 x 256	300 x 200 x 324	244 x 165 x 256
Poids brut colis en kg	6,7 kg	6,8 kg	6,6 kg	6,7 kg	6,8 kg	7 kg	13,5 kg	6,8 kg
Poids brut palette en kg	869 kg	883 kg	854 kg	873 kg	884 kg	905 kg	886 kg	880 kg
Dimensions palette en cm (LxIxH)	120 x 80 x 168	120 x 80 x 168	120 x 80 x 168	120 x 80 x 168	120 x 80 x 168	120 x 80 x 168	120 x 80 x 144	120 x 80 x 168

Valeurs Nutritionnelles								
moyennes par 100g								
KJ	785	702	1511	1508	690	1221	518	536
kcal	187	167	361	361	164	292	123	127
Protéines	3g	4,4g	3,7g	2,7g	3,3g	4,5g	3g	3,1g
Glucides	14g	16g	11g	19g	17g	22g	17g	18g
dont sucres	13g	15g	10g	19g	17g	21g	16g	16g
Lipides	13g	9,2g	34g	30g	8,8g	20g	4,5g	4,7g
dont acides gras saturés	9,1g	6,7g	25g	23g	6g	16g	3,2g	3,3g
Sodium	35mg	60mg	90mg	35mg	45mg	80mg	60mg	60mg
Sel	0,1g	0,15g	0,24g	0,09g	0,11g	0,19g	0,15g	0,15g

Végétarien								
	☑		☑	☑	☑	☑	☑	☑

Allergènes								
	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑	☑

Certification								
			☑	☑		☑		

Les allergènes présents dans nos desserts ou les certifications liées aux produits sont ici en gras :

- ☑ Céréales contenant du gluten
- ☑ Fruits à coque et produits à base de fruits à coque
- ☑ Maïs
- ☑ Crustacés et produits à base de crustacés
- ☑ Céleri et produits à base de céleri
- ☑ Viande de bœuf
- ☑ Œufs et produits à base d'œufs
- ☑ Moutarde et produits à base de moutarde
- ☑ Viande de porc
- ☑ Poissons et produits à base de poissons
- ☑ Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- ☑ Arachides et produits à base d'arachides
- ☑ Anhydride sulfureux et sulfites (SO2)
- ☑ Soja et produits à base de soja
- ☑ Lupin et produits à base de lupin
- ☑ Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
- ☑ Mollusques et produits à base de mollusques



Vous voulez en savoir plus ?
 FrieslandCampina Foodservice
 1 rue Séjourné - 94046 Créteil CEDEX
 T : 01 49 80 72 80
 F : 01 49 80 72 89
 E : info.creteil@frieslandcampina.com

En proposant des solutions à forte valeur ajoutée, les produits de la marque Debic aspirent à créer une préférence solide et durable chez ses clients et à assurer un service de haute qualité.

Mars 2018

Debic. Toujours plus loin, ensemble

Debic.fr

Crème Anglaise

Crème anglaise pour îles flottantes et desserts

- Elle est reconnue pour être plus crémeuse et plus onctueuse que les autres crèmes anglaises du marché.
- Sa texture est appréciable et la rend unique : fluide mais suffisamment nappante.
- Cette recette est aussi appréciée pour son arôme de vanille et sa très légère note de caramel.
- Grâce à cette crème anglaise prête à l'emploi, le chef gagne du temps sur la réalisation de son dessert.
- La crème anglaise peut aussi être utilisée comme ingrédient dans la réalisation de milkshakes, de pâtes à crêpes, de gâteaux, de pains perdus...

Conservation : Conserver la bouteille à max +7°C. Après ouverture, conserver réfrigérée et utiliser dans les 4 jours.
Ingrédients : Lait entier ; sucre ; crème 42% de matières grasses (3%) ; amidon modifié ; jaune d'œuf ; arôme de vanille ; stabilisants : E331, carraghénanes ; émulsifiant : E471 ; sel ; colorant : bêta-carotène



Crème Anglaise à la vanille Bourbon

Crème Anglaise à la vanille Bourbon et grains de vanille

- Cette crème anglaise est raffinée grâce à son arôme naturel et aux grains de vanille : une pleine saveur de vanille Bourbon.
- Elle est onctueuse et très nappante.
- Grâce à cette crème anglaise riche en grains de vanille, prête à l'emploi, le chef gagne du temps sur la réalisation de son dessert.
- Elle est idéale pour l'accompagnement authentique des desserts.

Conservation : Conserver la bouteille à max +7°C. Après ouverture, conserver réfrigérée et utiliser dans les 4 jours.
Ingrédients : Lait entier ; sucre ; crème 42% matière grasse (3,2%) ; amidon modifié ; jaune d'œuf ; arôme naturel de vanille Bourbon ; arôme naturel, stabilisants : E331, carraghénanes ; émulsifiant : E471 ; sel ; colorant : bêta-carotène ; gousses de vanille broyées



Bouteille de 2 L, colis de 6

Bouteille de 1 L, colis de 6



Bouteille de 1 L, colis de 6

8 à 10 portions



Crème Brûlée à la vanille Bourbon

Appareil pour la réalisation de crèmes brûlées

- Le chef gagne du temps grâce à cette base semi-finie qui assure une qualité et une régularité pour toutes ses crèmes brûlées.
- Cet appareil est simple et confortable par rapport à la préparation traditionnelle puisqu'il suffit de la chauffer à la casserole. Les mises en œuvre au four et au micro-ondes sont aussi possibles.
- Le chef peut rajouter de l'alcool, des fruits, des ingrédients acides : la préparation ne graine pas et ne tranche pas.
- Toutes les saveurs (chocolat, pamplemousse, poire...) se marieront parfaitement à l'arôme naturel de vanille Bourbon.
- Un dessert authentique avec ses grains de vanille bien répartis.

Conservation : Conserver la bouteille à max +7°C. Après ouverture, conserver réfrigérée et utiliser dans les 4 jours.

Mode d'emploi : Faire chauffer la crème brûlée en remuant. Il suffit d'amener la température de la crème à cœur à au moins 70°C. Possibilité d'ajouter des ingrédients. Portionner et réserver au froid. Une cuisson au four et au micro-ondes est aussi possible.

Ingrédients : Lait écrémé ; crème 42% de mat. gr. (28%) ; sucre ; jaune d'œuf ; amidon modifié ; stabilisants : E461, E331, carraghénanes ; arôme naturel de vanille bourbon ; arôme naturel ; émulsifiant : E471 ; colorant : bêta-carotène ; grains de vanille



Bouteille de 1 L, colis de 6

8 à 10 portions



Panna Cotta

Appareil pour la réalisation de Panna Cotta

- Le chef gagne du temps grâce à cette base semi-finie qui assure une qualité et une régularité et laisse du temps pour créer toutes sortes de Panna Cotta originales.
- Cet appareil est simple et confortable par rapport à la préparation traditionnelle, il suffit de faire fondre la préparation, inutile de la chauffer : elle refroidira d'autant plus vite.
- Une multitude d'associations de coulis et d'aromatisations est possible grâce à cette base au bon goût de crème et discrètement vanillée.
- Astuce : la préparation peut être foisonnée et donner un dessert totalement inédit à la texture originale.

Conservation : Conserver la bouteille à max +7°C. Après ouverture, conserver réfrigérée et utiliser dans les 4 jours.

Mode d'emploi : Faire fondre (40°C), ajouter éventuellement une aromatisation, portionner, réserver au froid pendant 2 à 3h.

Ingrédients : Lait entier ; crème 42% de matières grasses (16%) ; sucre ; gélatine (bœuf) ; sirop de glucose ; amidon modifié ; émulsifiant : E471 ; stabilisants : E339, carraghénanes ; arôme de vanille



Le saviez-vous ?
Debic lance la 1^{ère} Panna Cotta en France et obtient le prix de l'innovation Sirha 2007. Le mot "Panna Cotta" entre dans le Petit Robert en 2013.

Bouteille de 1 L, colis de 6

15 à 20 portions



Tiramisù

Appareil de préparation crémeuse au mascarpone, à foisonner pour la réalisation de Tiramisù et pâtisseries au mascarpone

- Grâce à cette préparation au mascarpone à foisonner, le chef se libère du temps pour réaliser un beau tiramisù traditionnel ou le revisiter.
- La recette est composée de 55% de mascarpone, ce qui promet à la crème une belle tenue et un goût authentique.
- Le chef peut rajouter de l'alcool ou des ingrédients acides : la crème ne tranche pas et ne graine pas.
- Le coût matière est faible grâce au rendement important de la crème : 1 L donne 2 L de crème foisonnée.

Conservation : Conserver la bouteille à max +7°C. Après ouverture, conserver réfrigérée et utiliser dans les 4 jours.

Mode d'emploi : Fouetter la préparation bien froide à vitesse moyenne jusqu'à la consistance souhaitée (2 à 3 minutes).

Ingrédients : Mascarpone (crème 40% de matières grasses ; correcteur d'acidité : E330) (55%) ; lait écrémé ; huile végétale (palmiste, palme) ; sucre ; jaune d'œuf ; poudre de babeurre doux ; amidon modifié ; émulsifiants : E471, E472b ; stabilisant : E450 ; arôme naturel de vanille ; colorant : extrait de racine de curcuma



Bouteille de 1 L, colis de 6

22 à 25 portions



Parfait glacé

Appareil à foisonner pour la réalisation de Parfaits glacés

- Le chef peut réaliser son propre dessert glacé sans turbine à glace : un gain de temps pour la créativité.
- L'appareil est sucré, neutre en arôme et en couleur : toutes les aromatisations et les créations sont possibles.
- Le chef peut rajouter de l'alcool ou des ingrédients acides : le Parfait ne tranche pas et ne graine pas.
- Cette préparation apporte un vrai confort pendant le service et est idéale aussi pour les traiteurs puisqu'elle ne fond pas à la sortie du congélateur et garde sa tenue.
- Le coût matière est faible grâce à un rendement important : 1 L donne 2,4 L de Parfait foisonné.

Conservation : Conserver la bouteille à max +7°C. Après ouverture, conserver réfrigérée et utiliser dans les 4 jours.

Mode d'emploi : Foisonner la préparation bien fraîche à vitesse moyenne puis serrer jusqu'à une consistance assez ferme. Aromatiser, mouler, congeler pendant au minimum 3h, décorer.

Ingrédients : Crème ; lait écrémé ; sucre ; huile de palmiste ; dextrose ; poudre de lait écrémé ; jaune d'œuf ; émulsifiants : E435, E471 ; stabilisant : carraghénanes ; arôme de vanille ; colorant : bêta-carotène



Le saviez-vous ?
La préparation Parfait permet aussi la dénomination **glace***
* À condition de n'y ajouter que des ingrédients permis dans les glaces et de respecter un poids minimum de 450 g pour 1 L de glace.

Bouteille de 1 L, colis de 6

8 à 10 portions



Crème Caramel

Appareil pour la réalisation de crèmes aux œufs

- Grâce à cette base semi-finie, le chef peut créer toutes sortes de desserts créatifs inspirés de la crème aux œufs.
- La mise en œuvre est simple et confortable par rapport à la préparation traditionnelle (bain-marie et four) : il suffit juste de réchauffer l'appareil à la casserole ou au micro-ondes.
- Une recette authentique et traditionnelle grâce à son bon goût de crème et sa délicate touche de vanille.
- Pour une crème caramel classique ou des crèmes créatives.

Conservation : Conserver la bouteille à max +7°C. Après ouverture, conserver réfrigérée et utiliser dans les 4 jours.

Mode d'emploi : Faire chauffer à la casserole jusqu'à 1^{ère} ébullition, portionner, réserver au froid. La préparation peut aussi se chauffer au four (au bain-marie à 160°C pendant 20 minutes) ou au micro-ondes.

Ingrédients : Lait entier ; crème 42% de matières grasses (14%) ; sucre ; œuf entier ; amidon modifié ; stabilisants : carraghénanes, E331 ; émulsifiant : E471 ; arôme de vanille ; colorant : bêta-carotène



Bouteille de 1 L, colis de 6

12 à 17 portions



Mousse au Chocolat

Appareil à foisonner pour la réalisation de mousses au chocolat

- Grâce à cette base à foisonner, le chef réalise en 1 étape sa mousse au chocolat et peut imaginer des recettes créatives.
- Il peut même rajouter de l'alcool ou des éléments acides : la mousse au chocolat ne graine pas et ne tranche pas.
- La recette est réalisée avec du chocolat belge ce qui lui donne un goût intense de chocolat.

Conservation : Conserver la bouteille à max +7°C. Après ouverture, conserver réfrigérée et utiliser dans les 4 jours.

Mode d'emploi : Fouetter à vitesse moyenne pendant environ 5 minutes. Ajouter ensuite éventuellement un ingrédient. Réserver au froid pendant 2h.

Ingrédients : Lait écrémé ; chocolat au lait (18%) (matière sèche de cacao ; matière sèche de lait ; sucre ; émulsifiant : lécithine de soja) ; huile végétale (palmiste, palme) ; sucre ; émulsifiants : E471, E472b ; extrait de carotte

