ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Η **FrieslandCampina Hellas**
δημιούργησε το **1997** ένα ολοκληρωμένο και
άρτια οργανωμένο τμήμα Foodservice το οποίο
απαρτίζεται από ξεχωριστή ομάδα πωλήσεων, στελέχη επιχειρησιακής
ανάπτυξης καθώς και σεφ/τεχνικό σύμβουλο, προσφέροντας έτσι υψηλό επίπεδο
γνώσης και εξειδικευμένες υπηρεσίες στους επαγγελματίες.

Η δραστηριότητα της εταιρείας έχει αναπτυχθεί σε όλο το εύρος της
επαγγελματικής αγοράς και βασίζεται στην άριστη σχέση της με τους
μεγαλύτερους ομίλους της χώρας αλλά και τους ανεξάρτητους
επαγγελματίες της μαζικής εστίασης.

Το τμήμα προϊόντων επαγγελματικής χρήσης προσφέρει μια ευρεία γκάμα
προϊόντων στις κατηγορίες: γάλα για επαγγελματική χρήση, κρέμες γάλακτος,
προϊόντα με προσθήκη φυτικών λιπαρών, επιδόρπια, κίτρινα τυριά και βούτυρα
με τις επωνυμίες **DEBIC, FRICO,** ΝΟΥΝΟΥ **BARISTA'S GOLD** και ΝΟΥΝΟΥ.

Η δημιουργία νέων αναγκών και τάσεων στην μαζική εστίαση,
αποτελεί βασικό χαρακτηριστικό της συγκεκριμένης αγοράς.
Με την παρούσα έκδοση, η **FrieslandCampina Hellas**
αναδεικνύει πολλαπλές χρήσεις, όσον αφορά την ευρεία γκάμα
των επαγγελματικών της προϊόντων.
Οι συνταγές του καταλόγου είναι δημιουργία του σεφ Βασίλη Τσατσάκη.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Βελουτέ καλαμποκιού με τραγανή λόζα Κέας

ΥΛΙΚΑ

250 ml κρέμα γάλακτος DEBIC 35%
1 κιλό καλαμπόκι σε σπόρους
1 ½ lt γάλα πλήρες FRISIAN COW UHT
300 ml DEBIC ROAST & FRY
100 γρ. λόζα Κέας σε φέτες
Χυμός 2 λεμονιών
10 γρ. κουρκουμά
Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το καλαμπόκι σε γάλα πλήρες FRISIAN COW UHT, ανακατεύουμε και αποσύρουμε. Έπειτα σουρώνουμε το καλαμπόκι και το προσθέτουμε σε νέο σκεύος μαζί με την κρέμα γάλακτος DEBIC 35%. Το φτάνουμε σε σημείο βρασμού και το χτυπάμε με ραβδομπλέντερ. Έπειτα το περνάμε από εταμίν. Καρυκεύουμε με αλάτι και πιπέρι, προσθέτουμε τον χυμό των 2 λεμονιών και τον κουρκουμά. Για να πετύχουμε την σωστή υφή στην σούπα μας, μπορούμε να συμπληρώσουμε από το γάλα που αρχικά χρησιμοποιήσαμε.

Τοποθετούμε τις φέτες λόζας ανάμεσα σε λαδόκολλες, ενώ τις έχουμε σοτάρει με DEBIC ROAST & FRY και τις ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 130°C για 30 λεπτά μέχρι να γίνουν τραγανές (τσιπς).

Σερβίρουμε τη σούπα προσθέτοντας στο κέντρο τα τσιπς λόζας.

Κριθαρότο Μανιταριών

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ
500 γρ. κριθαράκι χοντρό
50 γρ. κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
600 ml λευκό κρασί
200 ml ζωμό κοτόπουλου

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΤΡΟΥΦΑΣ
200 ml κρέμα γάλακτος DEBIC 35%
50 ml DEBIC ROAST & FRY
50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
240 γρ. μανιτάρια ψιλοκομμένα (80 γρ. σαμπινιόν, 80 γρ. πόρτο μπέλο, 80 γρ. πλευρώτους)
10 ml λάδι λευκής τρούφας
50 γρ. κρεμμύδι φρέσκο
80 γρ. παρμεζάνα τριμμένη
10 γρ. εστραγκόν ξερό
10 γρ. μαϊντανό
Λίγο σχοινόπρασο

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΝΤΙΓΙ ΤΡΟΥΦΑΣ
150 ml κρέμα γάλακτος DEBIC 35%
15 ml λάδι λευκής τρούφας
Χυμό 1 λεμονιού
Αλάτι, πιπέρι λευκό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σοτάρουμε το ξερό κρεμμύδι με DEBIC ROAST & FRY, προσθέτουμε το κριθαράκι, σβήνουμε με το κρασί και τον ½ ζωμό και αποσύρουμε από τη φωτιά μόλις έχουν εξατμιστεί τα υγρά του.
Στη συνέχεια σοτάρουμε τα μανιτάρια, το φρέσκο κρεμμύδι με DEBIC ROAST & FRY και όταν πάρουν χρώμα σβήνουμε με τον υπόλοιπο ζωμό χωρίς να σταματήσουμε τον βρασμό.
Τη στιγμή που θα ελαχιστοποιηθούν τα υγρά στο 1/3 προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος DEBIC 35%, το κριθαράκι και συνεχίζουμε σε χαμηλή θερμοκρασία ώσπου να δέσει η σάλτσα.
Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά μας (μαϊντανό, σχοινόπρασο, εστραγκόν, παρμεζάνα & λάδι τρούφας) και 'δένουμε' το κριθαρότο.
Σερβίρουμε με την σαντιγί.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΝΤΙΓΙ ΤΡΟΥΦΑΣ
Ομογενοποιούμε όλα τα υλικά, ώστε να έχουμε ως αποτέλεσμα την κατάλληλη υφή.

Μοσχαρίσιο φιλέτο με παρμεζάνα και μανιτάρια

ΥΛΙΚΑ

80 ml DEBIC ROAST & FRY
250 ml κρέμα γάλακτος DEBIC 35%
½ ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
1 σκελίδα σκόρδου
200 γρ. μανιτάρια
(50 γρ. σαμπινιόν, 50 γρ. πόρτο μπέλο,
50 γρ. σιτάκε, 50 γρ. πλευρώτους) σε κύβους
600 γρ. φιλέτο μοσχαριού
30 γρ. σχοινόπρασο
1 κρόκο αυγού
100 γρ. παρμεζάνα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Αλατοπιπερώνουμε το φιλέτο, το τοποθετούμε σε καυτό τηγάνι και προσθέτοντας DEBIC ROAST & FRY το 'θωρακίζουμε'. Έπειτα το αφαιρούμε από το σκεύος και σοτάρουμε το σκόρδο, το κρεμμύδι και τα μανιτάρια.

Χτυπάμε σε σαντιγί την κρέμα γάλακτος DEBIC 35%, ρίχνουμε το σχοινόπρασο και τέλος τον κρόκο αυγού. Προσθέτουμε τα σοταρισμένα μανιτάρια, τη μισή παρμεζάνα και ανακατεύουμε.

Ψήνουμε το φιλέτο, πάνω στο οποίο απλώνουμε το μείγμα των μανιταριών και την υπόλοιπη παρμεζάνα, στους 200°C για 6 λεπτά μέχρι να γκρατιναριστεί.

Μουσακάς λαχανικών

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ:
100 ml DEBIC ROAST & FRY
2 μελιτζάνες σε φέτες
2 κολοκύθια σε φέτες
2 φινόκιο σε φέτες
2 ντομάτες σε φέτες
Λίγη ζάχαρη

ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΙΜΑ ΚΟΥΝΟΥΠΙΔΙΟΥ
1 κουνουπίδι
100 ml DEBIC ROAST & FRY
1 κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
50 γρ. πελτέ ντομάτας
80 ml λευκό κρασί
20 γρ. μαιντανό ψιλοκομμένο
Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗ ΜΠΕΣΑΜΕΛ
300 γρ. κρέμα γάλακτος DEBIC 35%
100 ml κρέμα τυρί
80 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
100 γρ. γκούντα Ολλανδίας FRICO
100 γρ. ένταμ Ολλανδίας FRICO
Λίγο μοσχοκάρυδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε σε χοντρές φέτες τα λαχανικά, τα αλείφουμε με το DEBIC ROAST & FRY, τα αλατοπιπερώνουμε. Στις μελιτζάνες ρίχνουμε επιπλέον και λίγη ζάχαρη. Τα ψήνουμε σε γκριλ ή στον φούρνο μέχρι να ψηθούν.

Για τον κιμά κουνουπιδιού, βράζουμε το κουνουπίδι σε αλατισμένο νερό. Αφού βράσει το κρυώνουμε αμέσως μέσα σε παγωμένο νερό και το κόβουμε σε μικρά μπουκέτα.

Σε μια κατσαρόλα σοτάρουμε το κρεμμύδι με DEBIC ROAST & FRY και προσθέτουμε το κουνουπίδι, τα σοτάρουμε για λίγο όλα μαζί και σβήνουμε με το κρασί. Όταν εξατμιστεί το αλκοόλ βάζουμε τον πελτέ τον μαϊντανό και αλατοπιπερώνουμε αναλόγως.

Για την μπεσαμέλ, ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος DEBIC 35%, μόλις πάρει μια βράση βάζουμε τα τυριά και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθεί. Κατεβάζουμε από την φωτιά και προσθέτουμε το βούτυρο NEDGOLD και το μοσχοκάρυδο και την αφήνουμε να κρυώσει.

Σε τσέρκι της προτίμησης μας στρώνουμε τα λαχανικά εναλλάξ αφήνουμε χώρο για τον κιμά κουνουπιδιού και ολοκληρώνουμε με την κρύα μπεσαμέλ. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 10'.

Εναλλακτικά αν έχουμε κρατήσει τον κιμά κουνουπιδιού και τα λαχανικά μας ζεστά, 'στήνουμε' τον μουσακά χωρίς να τον βάλουμε στον φούρνο και τον καψαλίζουμε με ένα καμινέτο.

Σπαγγετίνι με κρέμα αυγοτάραχου και γαρίδες σοτέ

ΥΛΙΚΑ

250 γρ. σπαγγετίνι
150 γρ. γαρίδες
50 γρ. σχοινόπρασο
2lt ζωμός ψαριού
50 γρ. αυγοτάραχο Μεσολογγίου τριμμένο
20 ml χυμό λεμονιού
1 λάιμ
50 ml λευκό κρασί
50 ml τσίπουρο με γλυκάνισο
200 ml κρέμα γάλακτος DEBIC 35%
50 ml DEBIC ROAST & FRY

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε την σπαγγετίνι τον μισό χρόνο σε αλατισμένο ζωμό και την τελειώνουμε σε τηγάνι με κρέμα γάλακτος DEBIC 35%, αλατοπιπερώνουμε, προσθέτοντας το σχοινόπρασο. Αποσύρουμε, προσθέτουμε χυμό λεμονιού και το αυγοτάραχο.

Σοτάρουμε τις γαρίδες με DEBIC ROAST & FRY, τις σβήνουμε με τσίπουρο & λευκό κρασί, αλατοπιπερώνουμε και βάζουμε λίγο από τον ζωμό της κατσαρόλας. Σερβίρουμε την σπαγγετίνι με τις γαρίδες επάνω και πασπαλίζουμε με λίγο αυγοτάραχο και σχοινόπρασο για διακόσμηση.

Αρνίσιο καρέ με μυρωδικά σε σάλτσα φέτας

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. καρέ αρνιού
80 ml DEBIC ROAST & FRY
200 ml κρέμα γάλακτος DEBIC 40%
20 γρ. θυμάρι φρέσκο
25 γρ. λεμονοθύμαρο
25 γρ. δενδρολίβανο
1 σκελίδα σκόρδο
1 ντομάτα
½ κρεμμύδι ξερό
300 γρ. φέτα
Χυμό 2 λεμονιών
Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΚΡΕΜΟΛΑΤΑ

40 γρ. φρέσκια ρίγανη
40 γρ. μαϊντανό
40 γρ. φρέσκο θυμάρι
1 σκελίδα σκόρδο
50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
100 γρ. ντάκος τριμμένος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Μαρινάρουμε το καρέ με τα μυρωδικά και τα υπόλοιπα υλικά μας (σκόρδο, κρεμμύδι, αλάτι, πιπέρι, ντομάτα & χυμό λεμονιών) ολόκληρο το βράδυ. Ετοιμάζουμε την γκρεμολάτα, ομογενοποιώντας τα συστατικά της (σκόρδο, βούτυρο κ.α.) Ψήνουμε το καρέ σε προθερμασμένο φούρνο (180°C) για 45 λεπτά, προσθέτουμε την γκρεμολάτα και συνεχίζουμε για 6 λεπτά ακόμα.

Σε κατσαρολάκι ανακατεύουμε την DEDIC 40% με τη φέτα μέχρι να λιώσει και συμπληρώνουμε τον ζωμό του αρνιού από το ταψί. Αλατοπιπερώνουμε την σάλτσα μας, αποσύρουμε από την φωτιά και σερβίρουμε.

Φιλέτο σφυρίδας σε σάλτσα από κρόκο Κοζάνης

ΥΛΙΚΑ

80 ml DEBIC ROAST & FRY
200 ml κρέμα γάλακτος DEBIC 40%
80 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
350 γρ. σφυρίδα
½ ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
50 γρ. φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
50 γρ. φινόκιο ψιλοκομμένο
4 γρ. κρόκος Κοζάνης σε σκόνη
200 ml λευκό κρασί
5-6 γρ. μαραθόσπορο κοπανισμένο
10 γρ. φρέσκο εστραγκόν
100 ml ζωμό ψαριού
Χυμός 2 λεμονιών
Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Ρίχνουμε πάνω στο φιλέτο μείγμα από αλάτι, πιπέρι και μαραθόσπορο και ψήνουμε ψήνουμε σε φούρνο στους 180°C για 15 λεπτά. Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε τα κρεμμύδια και το φινόκιο με DEBIC ROAST & FRY, σβήνουμε με το κρασί και τον ζωμό, αφήνουμε να βράσει μέχρι να ελαχιστοποιηθεί και προσθέτουμε τον κρόκο Κοζάνης.

Αποσύρουμε από τη φωτιά, αλέθουμε το μίγμα με ραβδομπλέντερ. Τοποθετούμε το φιλέτο σφυρίδας στο τηγάνι και αφού πάρει μια βράση, το αφαιρούμε. Έπειτα 'δένουμε' στο τηγάνι την κρέμα γάλακτος DEBIC 40%, το βούτυρο NEDGOLD, προσθέτοντας αλάτι, πιπέρι, τον χυμό λεμονιών και το εστραγκόν, δημιουργώντας την σάλτσα μας.

Σερβίρουμε το φιλέτο σφυρίδας με την σάλτσα.

Debic .com

Μοσχαρίσια ταλιάτα με κρέμα καπνιστής μελιτζάνας

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

50 ml DEBIC ROAST & FRY
80 ml κρέμα γάλακτος DEBIC CULINAIRE
50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
2 μελιτζάνες φλάσκες
1 πιπεριά Φλωρίνης ψημένη
50 γρ. φρέσκο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
Χυμό ½ λεμονιού
20 γρ. σχοινόπρασο

ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΛΙΑΤΑ

50 ml κρέμα γάλακτος DEBIC CULINAIRE
10 ml DEBIC ROAST & FRY
1 κόντρα μπριζόλα μοσχαρίσια χωρίς κόκαλο
50 ml ζωμός κοτόπουλου
Ξερό εστραγκόν
Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΟ INFUSE ΣΚΟΡΔΟΥ

2 σκελίδες σκόρδο
40 ml DEBIC ROAST & FRY

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΚΑΠΝΙΣΤΗΣ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ

Καίμε επιφανειακά τις μελιτζάνες με καμινέτο και τις ψήνουμε στον φούρνο ή στην σχάρα. Αφού κρυώσουν, τις καθαρίζουμε προσεκτικά και κρατάμε την ψίχα τους. Σε τηγάνι σοτάρουμε με DEBIC ROAST & FRY το κρεμμύδι, την πιπεριά και στο τέλος προσθέτουμε τη μελιτζάνα και την κρέμα γάλακτος DEBIC CULINAIRE συνεχίζοντας σε χαμηλή θερμοκρασία για 3 λεπτά. Προσθέτουμε το βούτυρο NEDGOLD και ομογενοποιούμε με τη ράβδο. Καρυκεύουμε με αλάτι και πιπέρι, κατά προτίμηση και τον χυμό λεμονιού.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΑΛΙΑΤΑ

Σε καυτό τηγάνι ψήνουμε την ταλιάτα με DEBIC ROAST & FRY, την αφαιρούμε, την κόβουμε σε λεπτές φέτες κάθετα προς τις ίνες της και καρυκεύουμε με αλάτι και πιπέρι. Στο ίδιο σκεύος προσθέτουμε τον ζωμό και όταν ελαχιστοποιηθεί στο μισό ρίχνουμε την DEBIC CULINAIRE και το εστραγκόν. Αφήνουμε να βράσει για 2 λεπτά, με προσοχή τοποθετούμε την ταλιάτα συνεχίζοντας για ακόμη ένα λεπτό.

ΓΙΑ ΤΟ INFUSE ΣΚΟΡΔΟΥ

Δείτε τεχνική infusion με DEBIC ROAST & FRY.

Σερβίρουμε την ταλιάτα πάνω στην κρέμα μελιτζάνας και πασπαλίζουμε με το σχοινόπρασο προσθέτοντας το infusion σκόρδου.

Ριζότο καρμπονάρα με αργοψημένη χοιρινή πανσέτα

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΡΙΖΟΤΟ
80 ml DEBIC ROAST & FRY
500 γρ. ρύζι καρναρόλι
½ κρεμμύδι ξερό ψιλοκομμένο
200 ml λευκό κρασί
300 ml ζωμός κοτόπουλου
2 φύλλα δάφνης

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΜΠΟΝΑΡΑ
250 ml κρέμα γάλακτος DEBIC CULINAIRE
50 γρ. Αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
80 ml DEBIC ROAST & FRY
50 γρ. κρεμμύδι φρέσκο
50 γρ. κρεμμύδι ξερό
250 γρ. μανιτάρια πόρτο μπέλο
200 γρ. παρμεζάνα
2 κρόκοι αυγών
150 ml λευκό κρασί
Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΝΣΕΤΑ
400 γρ. πανσέτα
80 ml DEBIC ROAST & FRY
150 ml ζωμός κοτόπουλου
1 σκελίδα σκόρδο
50 γρ. φρέσκο θυμάρι
Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΡΙΖΟΤΟΥ
Σοτάρουμε το κρεμμύδι με DEBIC ROAST & FRY, προσθέτουμε τη δάφνη και το ριζότο μέχρι να θωρακιστεί. Σβήνουμε με κρασί και ανακατεύουμε μέχρι αυτό να εξατμιστεί. Προσθέτουμε τον ζωμό και φτάνουμε το ριζότο στα 3/5 του βρασμού του, στη συνέχεια το απλώνουμε σε ταψί μέχρι να κρυώσει.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΣΑΛΤΣΑΣ
Σοτάρουμε τα κρεμμύδια και τα μανιτάρια με DEBIC ROAST & FRY και σβήνουμε με κρασί. Προσθέτουμε το ριζότο και το αφήνουμε να βράσει. Όταν σχεδόν έχει δέσει, ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος DEBIC CULINAIRE. Αποσύρουμε από τη φωτιά και συμπληρώνουμε με τους κρόκους αυγών, την παρμεζάνα και καρυκεύουμε με αλάτι, πιπέρι. Τέλος δένουμε με το βούτυρο NEDGOLD.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΠΑΝΣΕΤΑΣ
Σε καυτό τηγάνι ρίχνουμε το σκόρδο, το θυμάρι και θωρακίζουμε με DEBIC ROAST & FRY την πανσέτα, που προηγουμένως έχουμε αλατοπιπερώσει. Προσθέτουμε τον ζωμό και αφήνουμε να βράσει. Σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο και σιγοψήνουμε στους στους 160ºC για 180'. Σερβίρουμε το ριζότο με την πανσέτα σε μικρές φέτες.

Τραχανότο δεντρολίβανου με φιλέτο τσιπούρας

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΣΤΑ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟΥ
100 γρ. δεντρολίβανο φρέσκο
50 ml DEBIC ROAST &FRY

ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΑΧΑΝΟΤΟ
50 γρ. τραχανότο
1 ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
½ πιπεριά Φλωρίνης ψιλοκομμένη
½ πράσινη πιπεριά ψιλοκομμένη
½ φινόκιο
50 ml λευκό κρασί
500 ml ζωμός κοτόπουλου
100 ml κρέμα γάλακτος DEBIC CULINAIRE
30 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
100 γρ. μαϊντανό, 100 γρ. άνηθο,
100 γρ. δυόσμο, 100 γρ. δεντρολίβανο
Χυμός 1 λεμονιού
Ξύσμα 1 λάιμ

ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΛΕΤΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ
50 ml DEBIC ROAST & FRY
150 ml κρέμα γάλακτος DEBIC CULINAIRE
50γρ. Αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
Χυμός 1 λεμονιού
2 φιλέτα τσιπούρας
50 ml λευκό κρασί
100 ml ζωμός ψαριού

ΓΙΑ ΤΟ INFUSE ΣΚΟΡΔΟΥ
1 συσκευασία DEBIC ROAST & FRY
5 σκελίδες σκόρδο

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΝΤΙΓΙ LIME
Κρέμα γάλακτος Debic 35%
Χυμός lime
αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΣΤΑ ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟΥ
Σε θερμομίξ πολτοποιούμε το δεντρολίβανο με DEBIC ROAST & FRY στους 80°C, στην ταχύτητα 1 για 15 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΑΧΑΝΟΤΟ
Σοτάρουμε το κρεμμύδι, τις πιπεριές και το φινόκιο, προσθέτουμε το τραχανότο και συνεχίζουμε για ένα λεπτό ακόμα. Σβήνουμε με το κρασί και τον ζωμό, προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι, το βούτυρο NEDGOLD, την κρέμα γάλακτος DEBIC CULINAIRE, το ξύσμα, την πάστα, τα μυρωδικά και τον χυμό λεμονιού. Ανακατεύουμε το τραχανότο μέχρι να δέσει, να χυλώσει κατάλληλα και αποσύρουμε.

ΓΙΑ ΤΑ ΦΙΛΕΤΑ ΤΣΙΠΟΥΡΑΣ
Σοτάρουμε τα φιλέτα με DEBIC ROAST & FRY από κάθε πλευρά τους και τα βάζουμε στον φούρνο στους 190°C για 2 λεπτά. Αφαιρούμε τα φιλέτα, στο ίδιο σκεύος βράζουμε τον ζωμό μέχρι να ελαχιστοποιηθεί κατά το ήμισυ και ρίχνουμε κρέμα γάλακτος DEBIC CULINAIRE, αλάτι, πιπέρι, λίγο χυμό λεμονιού και δένουμε τη σάλτσα με βούτυρο NEDGOLD.

ΓΙΑ ΤΟ INFUSE ΣΚΟΡΔΟΥ
Δείτε τεχνική infuse με DEBIC ROAST & FRY

Σερβίρουμε τα φιλέτα τσιπούρας πάνω στο τραχανότο. Προτείνεται με συνοδεία infuse σκόρδου & σαντιγί lime κατά προτίμηση.

Κρέμα παντζαριού με γαρίδες, καλαμάρι, καπνιστό χέλι & δροσερή σαλάτα

ΥΛΙΚΑ

160 ml DEBIC ROAST & FRY
150 ml DEBIC CULINAIRE VEGETOP
400 γρ. παντζάρια βρασμένα
100 γρ. ανάμεικτη πράσινη σαλάτα
100 γρ. γαρίδες καθαρισμένες
100 γρ. καλαμάρι
80 γρ. χέλι καπνιστό
1 αστεροειδής γλυκάνισος
Χυμός 2 λεμονιών
Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

Ψιλοκόβουμε τα παντζάρια και τα βράζουμε με DEBIC CULINAIRE VEGETOP, προσθέτοντας τον γλυκάνισο, αλάτι, πιπέρι. Όταν βράσουν τα υλικά αποσύρουμε, αφαιρούμε το γλυκάνισο και πολτοποιούμε με ράβδο μέχρι να γίνουν ρευστή, ομοιόμορφη κρέμα.

Την αφήνουμε σε θερμοκρασία δωματίου.

ΓΙΑ ΤΑ ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

Σε τηγάνι περνάμε με ½ ποσότητα DEBIC ROAST & FRY τις γαρίδες, το καλαμάρι, αλατοπιπερώνουμε και σβήνουμε με τον χυμό 1 λεμονιού.

Σε στεγνό καυτό τηγάνι σοτάρουμε το καπνιστό χέλι.

ΓΙΑ ΤΟ DRESSING ΣΑΛΑΤΑΣ

Ανακατεύουμε τον χυμό 1 λεμονιού με το υπόλοιπο DEBIC ROAST & FRY και ρίχνουμε το μείγμα στην σαλάτα και τη σερβίρουμε πάνω στην κρέμα με τις γαρίδες, το καλαμάρι και το καπνιστό χέλι.

Σαλάτα σπανακόπιτα

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΑ ΦΥΛΛΑ
50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
50 γρ. φύλλα κρούστας

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ
50 ml DEBIC ROAST & FRY
80 γρ. σπανάκι baby
20 γρ άνηθος ψιλοκομμένος
50 γρ. κρεμμύδι φρέσκο ψιλοκομμένο κουκουνάρι
Ξύσμα και χυμός 1 λάιμ
Αλάτι, πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ
150 ml DEBIC CULINAIRE VEGETOP
240 γρ. λευκά τυριά (80 γρ. φέτα,
80 γρ. μανούρι, 80 γρ. μυζήθρα)
80 γρ. πράσο
Χυμός 1 λεμονιού
Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΑ ΦΥΛΛΑ
Απλώνουμε ανά δύο τα φύλλα και αλείφουμε με βούτυρο NEDGOLD. Επαναλαμβάνουμε την διαδικασία μέχρι να τελειώσουν. Χαράζουμε κατά προτίμηση μεγέθους και ψήνουμε στους 180°C μέχρι να πάρουν το χρώμα που θέλουμε

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΑΤΑ
Ανακατεύουμε όλα τα υλικά.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ
Σοτάρουμε το πράσο με DEBIC ROAST & FRY, προσθέτουμε τον χυμό, την DEBIC CULINAIRE VEGETOP και όλα τα τυριά θρυμματισμένα με το χέρι. Ανακατεύουμε, καρυκεύουμε ανάλογα με τη γεύση των τυριών και αποσύρουμε μόλις η κρέμα βράσει. Συνθέτουμε το πιάτο μας με τη σαλάτα, στη συνέχεια με την κρέμα και τέλος με τα φύλλα κρούστας.

Επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία 3 φορές.

Μους τζατζικιού

ΥΛΙΚΑ

1 lt DEBIC VEGETOP
150 ml DEBIC ROAST & FRY
2 αγγούρια σε ταλιατέλες
3 σκελίδες σκόρδου λιωμένες
500γρ. γιαούρτι στραγγιστό
50 ml ξύδι
80 ml ελαιόλαδο
Αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Χτυπάμε ένα λίτρο DEBIC VEGETOP μέχρι να γίνει σαντιγί και προσθέτουμε αλάτι, ελαιόλαδο και ξύδι, τα οποία ανακατεύουμε με σύρμα χειρός.

Ομογενοποιούμε τη σαντιγί με το γιαούρτι και βάζουμε το μείγμα στο ψυγείο για 2-3 ώρες μέχρι να σφίξει.

Σε θερμομίξ περνάμε το σκόρδο κονφί με DEBIC ROAST & FRY σε χαμηλή σκάλα (90°C) για 30 λεπτά και όταν κρυώσει το μείγμα βουτάμε τα αγγούρια.
Γεμίζουμε κορνέ με την μους και σερβίρουμε με τα αγγούρια.

Λαδόπιτα Ρόδου με λόζα, γλασαρισμένα ντοματίνια και γκούντα Ολλανδίας

ΥΛΙΚΑ

150 γρ. τριμμένο γκούντα Ολλανδίας FRICO
80 ml DEBIC ROAST & FRY
2 λαδόπιτες Ρόδου
100 γρ. λόζα σε φέτες
100 γρ. ντοματίνια
1 κλωνάρι φρέσκου θυμαριού
Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Γλασάρουμε τα ντοματίνια με DEBIC ROAST & FRY και έχοντας ήδη προσθέσει αλάτι, πιπέρι και το θυμάρι, τα απλώνουμε διάσπαρτα στη λαδόπιτα.

Προσθέτουμε τη λόζα, το γκούντα κατά τόπους σε μικρές μπουκιές και ψήνουμε στους 180°C για 8 λεπτά.

Πεϊνιρλί με γκούντα Ολλανδίας και παστράμι

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ
420 γρ. αλεύρι
1 φακελάκι ξηρά μαγιά ή
1 κύβο νωπή μαγιά 20 γρ.
5 γρ. ζάχαρη
5 γρ. αλάτι
60 ml DEBIC ROAST & FRY
240 ml χλιαρό νερό (40°C περίπου)

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ
300 γρ. γκούντα Ολλανδίας FRICO
300 γρ. γραβιέρα τριμμένη
12 φέτες παστράμι
1 αυγό χτυπημένο
30 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD (λιωμένο)

ΓΙΑ ΤΗΝ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΑ
Ντοματίνια κομμένα στην μέση
100 γρ. baby ρόκα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε μπολ ανάδευσης βάζουμε το χλιαρό νερό, τη μαγιά, τη ζάχαρη και 60ml Debic Roast & Fry. Ανακατεύουμε ώστε να διαλυθεί η μαγιά. Αφήνουμε 5΄-10΄ να αφρίσει η επιφάνεια, δείγμα ότι ενεργοποιήθηκε η μαγιά.

Λίγο λίγο ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι ανακατεύοντας με κουτάλι. Όταν η ζύμη αρχίσει να μαζεύει με την προσθήκη του αλευριού, τη μαζεύουμε σε μπάλα με το χέρι. Την αδειάζουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και τη ζυμώνουμε για 5΄-10΄ με δυνατές κινήσεις με τις άκρες των δαχτύλων.

Η ζύμη πρέπει να είναι απαλή, ελαστική και εύπλαστη. Λαδώνουμε ελαφρά ένα βαθύ μπολ και βάζουμε μέσα τη ζύμη. Σκεπάζουμε με νωπή πετσέτα ή μεμβράνη και την αφήνουμε να διπλασιαστεί σε όγκο για περίπου μία ώρα σε ζεστό μέρος.

Χωρίζουμε την ζύμη σε 6 ισοβαρή μπαλάκια. Τα πλάθουμε σε οβάλ σχήμα και αφού βρέξουμε τις άκρες τις πιάνουμε για να κολλήσουν. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για 10΄ περίπου.

Τα βγάζουμε από τον φούρνο και τα γεμίζουμε με την γκούντα Frico και τις φέτες παστράμι. Τα περιχύνουμε με λίγο χτυπημένο αυγό και με το βούτυρο και τα φουρνίζουμε πάλι για 10’ μέχρι να ροδίσει το ζυμάρι. Ανακατεύουμε την ρόκα με τα ντοματίνια, ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε. Βγάζουμε τα πεϊνιρλί από τον φούρνο. Κόβουμε το κάθε ένα κάθετα σε τέσσερα κομμάτια και τα σερβίρουμε αφού μοιράσουμε ανάμεσα τους την σαλάτα που έχουμε προετοιμάσει.

Φοντύ ένταμ Ολλανδίας και τραγανά κροστίνια με σκόρδο και θυμάρι

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΝΤΥ

500 γρ. ένταμ Ολλανδίας FRICO
100 ml κρέμα γάλακτος DEBIC 35%
15 γρ. κορν φλάουρ
100 ml λευκό κρασί
1 σκελίδα σκόρδο

ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΟΣΤΙΝΙΑ

50 ml DEBIC ROAST & FRY
Προζυμένιο ψωμί σε λεπτές φέτες
20 γρ. θυμάρι φρέσκο
Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΟ ΦΟΝΤΥ

Σε κατσαρόλα βάζουμε την κρέμα γάλακτος DEBIC 35%, το κρασί, το κορν φλάουρ και το σκόρδο. Όταν βράσουν, αφαιρούμε το σκόρδο και έχοντας τρίψει το ένταμ Ολλανδίας FRICO, το προσθέτουμε στην κατσαρόλα.

Ανακατεύουμε διαρκώς σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λιώσουν.

ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΟΣΤΙΝΙΑ

Απλώνουμε το ψωμί και ραντίζουμε με DEBIC ROAST & FRY, αλάτι, θυμάρι και ψήνουμε στους 130°C μέχρι γίνουν τραγανά. Συνοδεύουμε το φοντύ.

Πίτσα με Γκούντα & Ένταμ Ολλανδίας, αγκινάρες και προσούτο

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

420 γρ. αλεύρι
1 φακελάκι ξηρά μαγιά ή
1 κύβο νωπή μαγιά 20 γρ.
5 γρ. ζάχαρη
5 γρ. αλάτι
60 ml DEBIC ROAST & FRY
240 γρ. χλιαρό νερό (40ºC περίπου)

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

500 γρ. αποφλοιωμένες ντομάτες (κατά προτίμηση πομοντόρια)
2 σκελίδες σκόρδο
1 κ.γ. ζάχαρη
30 ml DEBIC ROAST & FRY
7 φυλλαράκια πλατύφυλλο βασιλικό ή
1 κ.γ. αποξηραμένος
1 κ.σ. πελτές ντομάτας
1 κ.γ. ρίγανη αποξηραμένη
Αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ

500 γρ. γκούντα και ένταμ Ολλανδίας FRICO
12 φέτες προσούτο
300 γρ. αγκινάρες σε λάδι και καλά στραγγισμένες

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗ ΖΥΜΗ

Σε μπολ ανάδευσης βάζουμε το χλιαρό νερό, τη μαγιά, τη ζάχαρη και 60 ml Debic Roast & Fry. Ανακατεύουμε ώστε να διαλυθεί η μαγιά. Αφήνουμε 5΄-10΄ να αφρίσει η επιφάνεια, δείγμα ότι ενεργοποιήθηκε η μαγιά. Λίγο λίγο ρίχνουμε το αλεύρι και το αλάτι ανακατεύοντας με κουτάλι. Όταν η ζύμη αρχίσει να μαζεύει με την προσθήκη του αλευριού, τη μαζεύουμε σε μπάλα με το χέρι. Την αδειάζουμε σε αλευρωμένη επιφάνεια και τη ζυμώνουμε για 5΄-10΄ με δυνατές κινήσεις με τις άκρες των δαχτύλων.

Η ζύμη πρέπει να είναι απαλή, ελαστική και εύπλαστη. Λαδώνουμε ελαφρά ένα βαθύ μπολ και βάζουμε μέσα τη ζύμη. Σκεπάζουμε με νωπή πετσέτα ή μεμβράνη και την αφήνουμε να διπλασιαστεί σε όγκο για περίπου μία ώρα σε ζεστό μέρος.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ

Ετοιμάζουμε την σάλτσα ντομάτας. Αφού αφαιρέσουμε τη φλούδα από τις ντομάτες, τις κόβουμε στη μέση και ζουλώντας, αφαιρούμε τους σπόρους και τις ψιλοκόβουμε. Τοποθετούμε όλα τα υλικά της σάλτσας σε μια κατσαρόλα και τ' αφήνουμε να πάρουν βράση. Μόλις αρχίσουν να βράζουν, την ανακατεύουμε με ξύλινη κουτάλα, πιέζοντας να λιώσουν οι ντομάτες. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε τη σάλτσα για 20΄, ανακατεύοντας κατά διαστήματα.

Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι κατά βούληση προς το τέλος του βρασμού. Χρησιμοποιούμε την ποσότητα που χρειαζόμαστε και την υπόλοιπη τη διατηρούμε στο ψυγείο για 5 μέρες.

Αφού ανέβει η ζύμη, τη μοιράζουμε σε δύο κομμάτια ή σε τρία μικρότερα και σε έναν αλευρωμένο πάγκο εργασίας ανοίγουμε το κάθε κομμάτι φτιάχνοντας την βάση της πίτας είτε με τις άκρες των δαχτύλων, πιέζοντας με κυκλικές κινήσεις στην αλευρωμένη επιφάνεια, είτε με πλάστη αν θέλουμε να γίνει πιο λεπτή και πιο τραγανή. Τοποθετούμε περίπου 50γρ. σάλτσα ντομάτας στη ζύμη της πίτσας και βάζουμε από πάνω το μείγμα των τριμμένων τυριών και τις αγκινάρες.

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C και ψήνουμε της πίτσες μας για περίπου 25'-30', ανάλογα με το πόσο καλοψημένες τις προτιμάμε. Αφαιρούμε τις πίτσες από τον φούρνο, τοποθετούμε το προσούτο, κόβουμε και σερβίρουμε.

Tip: Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και φρέσκες αγκινάρες τις οποίες έχουμε περάσει πρώτα από σχαροτήγανο για να ψηθούν και να μαλακώσουν.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

Μους μπίτερ σοκολάτας με χαρουπόμελο & κραμπλ κακάο

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΜΟΥΣ

1 lt κρέμα γάλακτος DEBIC STAND & OVERRUN 35%
½ lt γάλα πλήρες FRISIAN COW UHT
600 γρ. σοκολάτα μπίτερ
100 ml χαρουπόμελο
20 γρ. ζελατίνη

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ

50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
50 γρ. ζάχαρη άχνη
80 γρ. αλεύρι
250 γρ. κακάο
Ανθός αλατιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗ ΜΟΥΣ

Ζεσταίνουμε το πλήρες γάλα FRISIAN COW UHT και λίγο πριν από το βρασμό προσθέτουμε τη ζελατίνη που έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό. Αναμειγνύουμε τη σοκολάτα, το χαρουπόμελο και το ζεστό γάλα FRISIAN COW UHT και ανακατεύουμε για να φτιάξουμε γκανάζ. Αφήνουμε να κρυώσει και ομογενοποιούμε με ελαφριές κινήσεις με την κρέμα γάλακτος DEBIC STAND & OVERRUN 35% που έχουμε χτυπήσει σε σαντιγί. Αφήνουμε τη μους στο ψυγείο για 1-1 ½ ώρα ή μέχρι να δέσει.

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ

Δείτε μέθοδος παρασκευής κραμπλ.

Εκμέκ Κανταΐφι με κρέμα μαστίχας και γλυκό κουταλιού τριαντάφυλλο

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΝΤΑΪΦΙ

100 ml DEBIC ROAST & FRY
500 γρ. κανταΐφι
800 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
½ lt νερό
1 κλωνάρι βανίλιας

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

1 lt γάλα πλήρες FRISIAN COW UHT
500 ml κρέμα γάλακτος DEBIC STAND & OVERRUN 35%
200 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
150 γρ. κορν φλάουρ
25 γρ. μαστίχα κοπανισμένη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΟ ΚΑΝΤΑΪΦΙ

Μοιράζουμε το κανταΐφι σε τσέρκια, το βουτυρώνουμε με DEBIC ROAST & FRY και το ψήνουμε στους 170°C για 35 λεπτά. Παρασκευάζουμε το σιρόπι με τη ζάχαρη, το νερό, τη βανίλια και αφού κρυώσει σιροπιάζουμε το ζεστό κανταΐφι.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ

Διαλύουμε το κορν φλάουρ σε γάλα πλήρες FRISIAN COW UHT, ρίχνουμε ττη ζάχαρη και τη μαστίχα και βράζουμε μέχρι να πήξει. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος DEBIC STAND & OVERRUN 35% σε σαντιγί και ομογενοποιούμε με την κρύα πλέον κρέμα. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει και το σερβίρουμε πάνω στο κανταΐφι. Προαιρετικά συνοδεύουμε με γλυκό του κουταλιού, κατά προτίμηση τριαντάφυλλο.

Crème brûlée Μιλφέιγ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΑ ΦΥΛΛΑ ΒΗΡΥΤΟΥ

100 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
300 γρ. φύλλα Βηρυτού
150 γρ. ζάχαρη άχνη

ΓΙΑ ΤΗΝ CRÈME BRÛLÉE

1 lt DEBIC CRÉME BRULÉE
1 κλωνάρι βανίλιας
10 γρ. κανέλα σκόνη
8 γρ. ζελατίνη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΑ ΦΥΛΛΑ ΒΗΡΥΤΟΥ

Απλώνουμε λαδόκολλα σε ταψί, αλείφουμε με βούτυρο NEDGOLD τα φύλλα ανά δύο και πασπαλίζουμε με άχνη. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία μέχρι να τελειώσουν. Χαράζουμε κατά προτίμηση μεγέθους και ψήνουμε στους 170°C για 15 λεπτά.

ΓΙΑ ΤΗΝ CRÈME BRÛLÉE

Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε την DEBIC CRÉME BRULÉE, που είναι ήδη σε θερμοκρασία δωματίου, με τη βανίλια και την κανέλα.
Στα μισά του βρασμού αφαιρούμε την βανίλια, προσθέτουμε τη ζελατίνη συνεχίζοντας τον βρασμό για 2 λεπτά.

Αποσύρουμε από τη φωτιά και αφού αφήσουμε το μείγμα αρχικά να κρυώσει εκτός ψυγείου, στη συνέχεια το ψύχουμε για 2 ώρες. Τέλος χρησιμοποιώντας τη ράβδο η κρέμα θα αποκτήσει πιο πηχτή, αλλά καλύτερη υφή. Σερβίρουμε κατά προτίμηση σε πιάτο a la minute.

Τρίγωνα με crème brûlée

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ
500 γρ. ζάχαρη
400 ml νερό

ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ
½ κιλό φύλλο κρούστας
200 ml DEBIC ROAST&FRY

ΓΙΑ ΤΗΝ CRÉME BRÛLÉE
1 lt DEBIC CRÉME BRULÉE
100 γρ. κορν φλάουρ
100 γρ. ζάχαρη άχνη
200 ml προϊόντος DEBIC VEGETOP
220 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΟ ΣΙΡΟΠΙ
Ρίχνουμε σε μικρή κατσαρόλα το νερό με την ζάχαρη μέχρι να πάρουν μια βράση και αποσύρουμε.

ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ
Κόβουμε τα φύλλα κάθετα σε 3 μεγάλες λωρίδες, τις τοποθετούμε τη μία πάνω στην άλλη και ραντίζουμε την καθεμία με DEBIC ROAST&FRY. Τις διπλώνουμε σε τρίγωνα και τις κόβουμε κάθετα από τη γωνία προς τη μεγάλη πλευρά του τριγώνου ώστε να σχηματιστούν 2 χωνάκια. Βάζουμε σε κάθε χωνάκι ένα κομμάτι λαδόκολλας σε μικρή μπαλίτσα και ψήνουμε στους 180°C για 25-30 λεπτά. Μόλις χρυσίσουν, τα βουτάμε ζεστά στο κρύο σιρόπι και τα απλώνουμε σε σχάρα για να στεγνώσουν.

ΓΙΑ ΤΗΝ CRÉME BRÛLÉE
Φέρνουμε σε βρασμό την DEBIC CRÉME BRULÉE με την ζάχαρη και αποσύρουμε. Σε μπασίνα διαλύουμε το κορν φλάουρ στην DEBIC VEGETOP και προσθέτουμε το μείγμα στην CRÉME BRULÉE ανακατεύοντας μέχρι να σφίξει σε επιθυμητό βαθμό και αποσύρουμε. Προσθέτουμε το βούτυρο NEDGOLD και ανακατεύουμε με σύρμα χειρός. Την αφήνουμε να κρυώσει, γεμίζουμε με κορνέ τα χωνάκια και τελειώνουμε με τη σαντιγί, την οποία έχουμε ετοιμάσει με το προϊόν DEBIC VEGETOP προσθέτοντας ζάχαρη άχνη κατά προτίμηση.

Pannacotta πικραμύγδαλου σε σούπα φράουλας και κραμπλ αμυγδάλου

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗΝ PANNACOTTA
1 lt DEBIC PANNACOTTA
Εσάνς πικραμύγδαλου

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
50 γρ. ζάχαρη άχνη
80 γρ. αλεύρι
50 γρ. αμύγδαλο σε σκόνη
Ανθός αλατιού

ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΥΠΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ
1 κιλό φράουλες φρέσκιες
100 γρ. ζάχαρη άχνη
20 ml λικέρ μαστίχας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗΝ PANNACOTTA
Σε κατσαρόλα φέρνουμε σε βρασμό την DEBIC PANNACOTTA, που είναι ήδη σε θερμοκρασία δωματίου και προσθέτουμε 4-6 σταγόνες εσάνς πικραμύγδαλου. Αποσύρουμε πριν από τον βρασμό, αφήνουμε να κρυώσει και ψύχουμε για 2 ώρες σε σκεύος της αρεσκείας μας.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΟΥΠΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ
Χτυπάμε τα υλικά στο μίξερ μέχρι να πετύχουμε το επιθυμητό αποτέλεσμα ρευστότητας και υφής.

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
Δείτε μέθοδος παρασκευής κραμπλ.

Pannacotta ανθότυρου με κραμπλ ντάκου & σύκα σοτέ

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗΝ PANNACOTTA
1 lt DEBIC PANNACOTTA
1 φύλλο ζελατίνης
350 γρ. ανθότυρο

ΓΙΑ ΤΑ ΣΥΚΑ
50 ml DEBIC ROAST & FRY
300 γρ. σύκα φρέσκα
250 γρ. ζάχαρη άχνη
100 ml κρασί Μοσχάτο Ρόδου
1 ξυλάκι κανέλας

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ ΝΤΑΚΟΥ
50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
50 γρ. άχνη ζάχαρη
80 γρ. αλεύρι
80 γρ. ντάκος τριμμένος
Άνθος αλατιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗΝ PANNACOTTA
Σε κατσαρόλα φέρνουμε σε βρασμό την DEBIC PANNACOTTA, που είναι ήδη σε θερμοκρασία δωματίου, σπάμε το ανθότυρο και ρίχνουμε τη ζελατίνη που έχουμε μαλακώσει σε κρύο νερό. Ομογενοποιούμε το μείγμα με ραβδομπλέντερ, το αφήνουμε να κρυώσει και έπειτα το τοποθετούμε στο ψυγείο για 2 ώρες σε σκεύος της αρεσκείας μας.

ΓΙΑ ΤΑ ΣΥΚΑ
Ρίχνουμε σε τηγάνι τη ζάχαρη, την κανέλα και τα σύκα με DEBIC ROAST & FRY, μέχρι να καραμελώσουν χωρίς να λιώσουν και σβήνουμε με το κρασί. Αποσύρουμε και αφήνουμε να κρυώσουν.

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ ΝΤΑΚΟΥ
Δείτε μέθοδος παρασκευής κραμπλ.

Cheesecake ελληνικών τυριών σε κραμπλ ντάκου με σάλτσα λουκουμιού τριαντάφυλλο

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΟ ΤΣΙΖΚΕΙΚ
100 ml DEBIC VEGETOP
100 γρ. μανούρι
100 γρ. ανθότυρο
100 γρ. κρέμα τυριού

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ
200 γρ. λουκούμι τριαντάφυλλο
100 ml νερό

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ ΝΤΑΚΟΥ
50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
50 γρ. άχνη ζάχαρη
80 γρ. αλεύρι
80 γρ. ντάκος τριμμένος
Ανθός αλατιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΟ CHEESECAKE
Βάζουμε σε θερμομίξ τα τυριά μαζί με το προϊόν DEBIC VEGETOP ώσπου το μείγμα να γίνει αφράτο. Το ψύχουμε για ένα βράδυ έτσι ώστε να σφίξει.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΛΤΣΑ
Ρίχνουμε στον κάδο του θερμομίξ τα λουκούμια και το νερό στους 90°C και χαμηλή ταχύτητα μέχρι να λιώσουν και να γίνουν σάλτσα.

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ ΝΤΑΚΟΥ
Δείτε μέθοδος παρασκευής κραμπλ.

Προαιρετικά σερβίρουμε την κρέμα τυριών σε σχήμα κενέλ με το κραμπλ ντάκου και τη σάλτσα λουκουμιού.

Μπανόφι με σαντιγί και κραμπλ κακάο

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΝΤΙΓΙ
1 lt DEBIC VEGETOP SWEETENED
20 γρ. κανέλλα

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΜΠΑΝΟΦΙ
3 μπανάνες ώριμες
150 γρ. ζαχαρούχο γάλα ΝΟΥΝΟΥ
150 γρ. κακάο κοσκινισμένο

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ ΚΑΚΑΟ
50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
50 γρ. ζάχαρη άχνη
80 γρ. αλεύρι
80 γρ. κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Όταν το ζαχαρούχο έρθει σε βρασμό χαμηλώνουμε την φωτιά και αφήνουμε να πάρει χρώμα καραμέλας γάλακτος. Αποσύρουμε, προσθέτουμε το κακάο, ανακατεύουμε να ομογενοποιηθεί το μείγμα και το βάζουμε στο ψυγείο να σφίξει.

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΝΤΙΓΙ
Χτυπάμε την DEBIC VEGETOP SWEETENED σε σαντιγί και πριν σφίξει προσθέτουμε την κανέλα.

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ ΚΑΚΑΟ
Δείτε μέθοδος παρασκευής κραμπλ.

Σερβίρουμε σε ποτήρι το κράμπλ, τις μπανάνες, την κρέμα μπανόφι, την σαντιγί και πασπαλίζουμε με τριμμένη σοκολάτα.

Σαντιγί τιραμισού με κραμπλ κακάο

ΥΛΙΚΑ

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΝΤΙΓΙ

2 lt DEBIC VEGETOP SWEETENED
4 μεζούρες έτοιμου espresso
100 γρ. κακάο κοσκινισμένο

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ ΚΑΚΑΟ

50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
50 γρ. ζάχαρη άχνη
80 γρ. αλεύρι
80 γρ. κακάο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

ΓΙΑ ΤΗ ΣΑΝΤΙΓΙ

Χτυπάμε την DEBIC VEGETOP SWEETENED σε σαντιγί και πριν σφίξει προσθέτουμε τον εσπρέσο κρύο καθώς και το κακάο.

ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΑΜΠΛ ΚΑΚΑΟ

Δείτε μέθοδος παρασκευής κραμπλ.

Σερβίρουμε την σαντιγί σε ποτήρι της αρεσκείας μας με το κραμπλ κακάο.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ

Infuse με Debic Roast & fry

ΥΛΙΚΑ

INFUSE ΣΚΟΡΔΟΥ
1 συσκευασία DEBIC ROAST & FRY
5 σκελίδες σκόρδο

INFUSE ΔΕΝΤΡΟΛΙΒΑΝΟΥ
1 συσκευασία DEBIC ROAST & FRY
200 γρ. δενδρολίβανο ψιλοκομμένο

INFUSE ΘΥΜΑΡΙΟΥ
1 συσκευασία DEBIC ROAST & FRY
200 γρ. φρέσκο θυμάρι ψιλοκομμένο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε θερμομίξ, χτυπάμε το σκόρδο με DEBIC ROAST & FRY στους 60ºC - 70ºC στην ταχύτητα 1 για 40 λεπτά. Αντίστοιχα με το δεντρολίβανο και το θυμάρι.

Σε περίπτωση μη ύπαρξης θερμομίξ, το infuse μπορεί να παρασκευαστεί σε κατσαρόλα, αναδεύοντας διαρκώς τα συστατικά μας σε θερμοκρασία στους 60ºC - 70ºC.

Μέθοδος παρασκευής κραμπλ

ΥΛΙΚΑ

ΚΡΑΜΠΛ ΝΤΑΚΟΥ
50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
50 γρ. άχνη ζάχαρη
80 γρ. αλεύρι
80 γρ. ντάκος τριμμένος
Ανθός αλατιού

ΚΡΑΜΠΛ ΚΑΚΑΟ
50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
50 γρ. ζάχαρη άχνη
80 γρ. αλεύρι
80 γρ. κακάο
Ανθός αλατιού

ΚΡΑΜΠΛ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
50 γρ. αγελαδινό βούτυρο Ολλανδίας NEDGOLD
50 γρ. ζάχαρη άχνη
80 γρ. αλεύρι
50 γρ. αμύγδαλο σε σκόνη
Ανθός αλατιού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Τοποθετούμε στο μίξερ όλα τα υλικά κοσκινισμένα και το βούτυρο NEDGOLD σε θερμοκρασία δωματίου.

Ομογενοποιούμε με το φτερό και καταψύχουμε τη ζύμη για 2 ώρες.

Τρίβουμε στη χοντρή πλευρά του τρίφτη, απλώνουμε σε λαδόκολλα και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170ºC για 8-9 λεπτά.

Debic.com

FrieslandCampina
nourishing by nature

ΦΡΗΣΛΑΝΤΚΑΜΠΙΝΑ ΕΛΛΑΣ ΑΕ
ΕΜΠΟΡΙΑ, ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ, ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΑ
ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
Ν. Ζεκάκου 18 & Καραμανλή 151 25 Μαρούσι-Αθήνα, Τηλ. 210 6166400

ΑΝΟΙΚΤΗ ΓΡΑΜΜΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ
800-11-668-668
ΚΑΛΕΣΤΕ ΧΩΡΙΣ ΧΡΕΩΣΗ