



FrieslandCampina ^{air}
nourishing by nature®



ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε.

FrieslandCampina Hellas Επαγγελματική Αγορά

Spray Debic 32%
κρέμα σαντιγύ 700ml
(tips & τεχνικές service)

Σε αυτό
το τεύχος:



Spray

& Vegetop sweetened





Debic Spray



ERP ID
21-997

Έτοιμη κρέμα σαντιγύ 32% λιπαρών σε συσκευασία 700ml

50
SPRAYCAN

Πενήντα
χρόνια
καινοτομίας



Η κρέμα γάλακτος σε δοχείο ψεκασμού

1972: Η εταιρεία καινοτομεί και έπειτα από πολλά έτη έρευνας και ανάπτυξης, παρουσιάζει την πρώτη κρέμα γάλακτος στον κόσμο σε δοχείο ψεκασμού (σπρέι σαντιγί). Η εφεύρεση έγινε άμεσα τεράστια επιτυχία και η τεχνολογία εξακολουθεί να χρησιμοποιείται παγκοσμίως μέχρι και σήμερα.

Χαρακτηριστικά

- 100% ευκολία: απόλυτος έλεγχος στο σερβίρισμα και έτοιμο προς χρήση
- Αεροστεγής, υγιεινή συσκευασία που εξασφαλίζει την άψογη κατάσταση του προϊόντος κατά τη διάρκεια ζωής του
- Πλούσια γεύση και σταθερή απόδοση
- Υψηλή σταθερότητα και διόγκωση
- Το περιεχόμενο των 700ml αποδίδει τουλάχιστον 3Lt έτοιμης κρέμας σαντιγύ
- Ειδικό ακροφύσιο το οποίο δημιουργεί εξαιρετικής αισθητικής “ροζέτα”, ενώ η δυνατότητα αφαίρεσής του διευκολύνει στον καθαρισμό του

Χρήση

- Ιδανικό για γαρνιτούρα σε ζεστά & κρύα επιδόρπια, παγωτά, βάφλες, φρουτοσαλάτες, ροφήματα
- **Ανακινείτε τη συσκευασία 2-3 φορές πριν από κάθε χρήση, γαρνίρετε με κάθετη κλίση**

Καθαρό Βάρος (kg) / Κιβώτιο	Τεμάχια / Κιβώτιο	Κιβώτια / Παλέτα
4,3	6	125
Καθαρό Βάρος / Παλέτα	Διάρκεια Ζωής	Συντήρηση
537 kg	183 μέρες	2-7 °C

TIP



Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας, το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί μέχρι την ημερομηνία λήξης

Ευκολία στη χρήση

Ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα προσεκτικά, ώστε να αξιοποιήσετε στο έπακρο το σπρέι Debic. Χάρη στο μοναδικό ακροφύσιο και την πρακτική λαβή, μπορείτε να εργαστείτε με πολύ υγιεινό τρόπο και μπορείτε εύκολα και προσεκτικά να επιτύχετε ένα τέλειο αποτέλεσμα.

1 Ανοίξτε

Αφαιρέστε το καπάκι τραβώντας το κατευθείαν από το δοχείο.



2 Αφαιρέστε

Τραβήξτε τη λαβή προς τα πάνω, σπάστε τη σφραγίδα αφαιρώντας την από το δοχείο ψεκασμού και στη συνέχεια χαμηλώστε ξανά τη λαβή.



3 Ανακινήστε

Ανακινήστε τη συσκευασία πριν από τη χρήση (όχι περισσότερο από 3 φορές την ώρα).



4 Χρησιμοποιήστε

Κρατήστε το δοχείο ψεκασμού ανάποδα σε γωνία 90°, ώστε να έχετε το καλύτερο αποτέλεσμα για την τέλεια ροζέτα.



5 Καθαρίστε

Καθαρίστε το ακροφύσιο μετά τη χρήση με χλιαρό νερό και μετά τοποθετήστε το σπρέι αμέσως στο ψυγείο.





Τεχνικές σερβιρίσματος

Χρησιμοποιήστε διακοσμητικές τεχνικές για να δώσετε στις δημιουργίες σας μια σύγχρονη εμφάνιση.

Μετακινώντας την άκρη του σπρέι με διαφορετικούς τρόπους, δημιουργείτε μια ποικιλία νέων τύπων παρουσίασης.



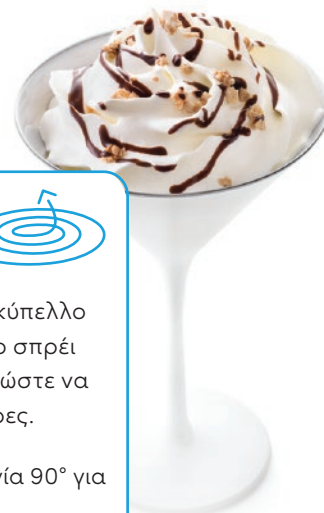
Γραμμή

Κρατήστε το δοχείο όσο πιο ευθεία γίνεται και πιέστε τη λαβή, ενώ ταυτόχρονα μετακινήστε το δοχείο με μια ρέουσα κίνηση προς τον εαυτό σας κατά μήκος του γλυκού.

Στρόβιλος

Η κλασική ροζέτα σε ένα κύπελλο επιδόρπιου. Ανακινήστε το σπρέι μόνο μία φορά ανά ώρα, ώστε να έχετε ωραίες και λείες άκρες.

Κρατήστε το δοχείο σε γωνία 90° για μέγιστα αποτελέσματα.



Καταρράκτης

Αυτή η τεχνική λειτουργεί αν έχετε μια δημιουργία με κάποιο ύψος, όπως αυτό το κέικ σοκολάτας. Ψεκάστε τη σαντιγί με κυματιστές κινήσεις από πάνω προς τα κάτω.



Τελείες

Περάστε μικρές σταγόνες πάνω από τις βάφλες. Μπορείτε να εισάγετε παραλλαγές κάνοντας εναλλαγή μεταξύ των μεγαλύτερων και των μικρότερων σταγόνων.



Κύμα

Η τέλεια διακοσμητική τεχνική για σαντιγί σε τηγανίτες.

Κρατήστε το δοχείο ψεκασμού όσο πιο ευθεία γίνεται, πιέστε τη λαβή ενώ κάνετε μια κυματιστή κίνηση.

Debic Vegetop Sweetened

Προϊόν ζαχαροπλαστικής με φυτικά λιπαρά σε συσκευασία 2lt & 1lt

Χαρακτηριστικά

- Ομογενοποιημένη
- Με απαλή υφή και πλούσια γεύση
- Σταθερή & υψηλή ποιότητα

Χρήση

- Για ζαχαροπλαστική χρήση
- Για διακόσμηση, παρασκευή mousse, bavaoïis κλπ
- Ιδανικό για χρήση σε σαντιγιέρα, σιφόν & φραπιέρα
- Σε ανάμειξη με κρέμα γάλακτος αναδεικνύει τη δομή επιδορπίων και γλυκισμάτων



ERP ID
07-316

Καθαρό Βάρος (kg) / Κιβώτιο	Τεμάχια / Κιβώτιο	Κιβώτια / Παλέτα
12,6	6	64
Καθαρό Βάρος / Παλέτα	Διάρκεια Ζωής	Συντήρηση
805 kg	183 μέρες	2-7 °C

Καθαρό Βάρος (kg) / Κιβώτιο	Τεμάχια / Κιβώτιο	Κιβώτια / Παλέτα
6,3	6	105
Καθαρό Βάρος / Παλέτα	Διάρκεια Ζωής	Συντήρηση
661,5 kg	183 μέρες	2-7 °C

Παρασκευή

freddo cappuccino



1

Προσθέτουμε στο σκεύος 120ml Debic Vegetop Sweetened 2lt



2

Χτυπάμε στην φραπιέρα σε χαμηλή ταχύτητα για 25-30 δευτερόλεπτα ή σε μεγαλύτερη χρονική διάρκεια για πιο σφιχτή δομή



3

Η κρέμα έχει διογκωθεί έχοντας μεταξένια υφή και ελαστικότητα



Σε περίπτωση που θέλουμε εμείς να ρυθμίσουμε το επίπεδο γλυκύτητας του ροφήματός μας, μπορούμε να επιλέξουμε το προϊόν Debic Vegetop 1lt (άγλυκο), προσθέτοντας στέβια, αγαύη ή άλλο και να διαφοροποιηθούμε ανάλογα την ανάγκη & το προφίλ του πελάτη μας.



5

Προσθέτουμε την κρέμα και σερβίρουμε!



4

Έχουμε τοποθετήσει παγάκια και διπλή δόση εσπρέσσο στο ποτήρι μας χωρίς χτύπημα

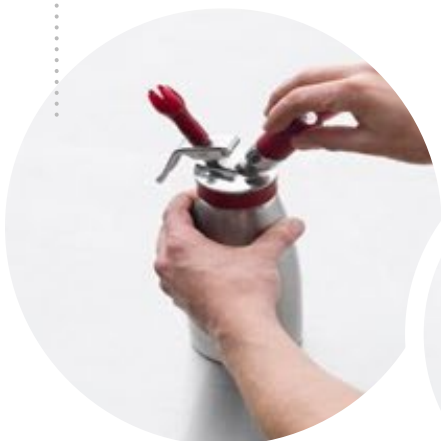


1 Γεμίζουμε το siphon μας με την προτεινόμενη ποσότητα (ανάλογα το siphon) και προσθέτουμε τις αμπούλες (οξειδίο του αζώτου)

Για ποσότητα ενός λίτρου κρέμας προσθέτουμε δυο αμπούλες, για ποσότητα μισού λίτρου κρέμας προσθέτουμε μία αμπούλα

2 Ανακινούμε τη φιάλη μας για να ανακατευτεί η κρέμα με το προωθητικό αέριο

3 Σερβίρουμε



Βεβαιωθείτε ότι όλα τα στοιχεία του siphon είναι κρύα πριν αρχίσετε να το χρησιμοποιείτε

TIPS



Για βέλτιστο αποτέλεσμα τοποθετήστε το γεμάτο siphon ξανά στο ψυγείο για τουλάχιστον μία ώρα, ώστε η κρέμα να απορροφήσει το αέριο και να ομογενοποιηθούν αρμονικά.

Διατηρείτε την κεφαλή του siphon καθαρή για να μην περισσέψει κρέμα

Αποφύγετε τις περίεργες γεύσεις κρατώντας μια κεφαλή siphon αποκλειστικά για κρέμα (χρήση σαντιγί)

Μείνετε Συντονισμένοι

Καινοτόμα προϊόντα, ιδέες, συμβουλές και πολλά
ακόμα σημαντικά και ενδιαφέροντα για κάθε
επαγγελματία, έρχονται στα επόμενα τεύχη!

Ακολουθήστε μας στα
nounou.gr

& [facebook.com/NOYNOY.gr/](https://www.facebook.com/NOYNOY.gr/)



FrieslandCampina 

nourishing by nature®



ΜΑΥΡΟΥΔΗΣ Α.Ε.