

OMNIA
CHEFS SUPPLIER

gusti



Pornește într-o călătorie a gustului ...

REȚETE

Pastry Chef Daniele Combi

Daniele Combi

Caraibi Vegan

40 monoportii

Bază de albuşuri vegane pentru blat

- 479g apă
- 20g PotatoWhip Cold Sosa
- 1g pudră Xantan

Blat vegan cu migdale

- 640g pastă de migdale Laped (Marzipan)
- 200g ulei de sâmburi de struguri
- 80g piure mere Andros
- ≡ 163g bază albuşuri vegane
-
- 40g făină din orez
- 40g amidon din porumb
- 40g amidon din cartof
- 8g praf de copt
-
- 320g bază albuşuri vegane
- 64g Inulin Cold Sosa
- 2g sare

Total 1600 g **170/175 C**
12/13min

Confit de Mango și Fructul Pasiunii cu Cuburi de Mango

Ingrediente	%
- 450g piure mango Andros	45%
- 150g piure fructul pasiunii Andros	15%
- 150g mango cuburi (8-10 mm) Andros	15%
- 130g zahăr tos	13%
- 80g glucoza 40 DE	8%
- 10g Pectină NH	1%
- 30g piure lămaie Andros	3%
Total 1000 g	100%

Ganache spumat vegan de mango (Unt de cacao Veliche)

Ingrediente	%
- 300g piure mango Andros	30%
- 150g piure fructul pasiunii Andros	15%
- 35g zahăr tos	3,5%
- 35g glucoză 40DE	3,5%
- 200g unt de cacao Veliche	20%
- 270g smântână lichidă VeganTop Debic	27%
- 10g Sosa Vegan Mousse Vegetable Gelatin	1%
Total 1000g	

Mousse vegan cu mango si fructul pasiunii
***stabil pentru congelare**

Ingrediente

	%
- 400g piure mango Andros	40%
- 150g piure fructul pasiunii Andros	15%
- 50g zahăr tos	5%
- 50g glucoză	5%
- 120g unt de cacao Veliche	12%
- 300g smântână lichidă VeganTop Debic	30%
- 18g Vegan Sosa Mousse Plant-Based gelatină -	1.8%
5g Guar gum sau neutral pentru inghețată	0.5%
- 25g Fiber/inulină Cold Sosa	2,5%
Total 1100 g	100%

Glazură vegană de mango

Ingrediente

	%
- 202g zahăr tos	12,4%
- 202g glucoză pudră DE 33	12,4%
- 10g Pectina NH	0,6%
- 1,5g SOSA Garrofi Gum - Locust Bean Gum	0,1%
- 808g piure mango Andros	49,5%
- 408g apă	25%
Total 1630 g	

Biscuite crumble vegan

Ingrediente	%
- 250g faină de migdale	25%
- 187g faină Carlina Bongiovanni	18,7%
- 60g amidon din porumb	6%
- 250g zahăr brun mare	25%
- 3g sare	0,3%
- 200g ulei cocos	20%
- 50g apă	5%

Total 1000g

Crocant vegan

- 1000g migdale maruntite
- 100g unt de cacao Veliche
- 200g pastă de migdale Pariani 100%

Biscuite crumble vegan

Metodă

Combină pulberile în mixer cu paleta, adaugă uleiul de cocos topit la 25–30 °C și apa.

Oprește amestecarea când se formează o textură sfărâmicioasă (crumble).

Coace la 150 °C timp de 20–25 de minute.

Crocant vegan

Topește untul de cacao la 40–45 °C și adaugă-l peste crumble și pasta de migdale, întinde compoziția pe o tavă sau în forma dorită, las-o să se răcească și păstrează-o la frigider.

Glazură vegană de mango

Metodă:

Amestecă toate ingredientele uscate - zahărul tos, glucoza, pectina și locust bean gum.

Încalzește apa și piureul până la 45°C și amestecul de zahăr.

Încalzește la 85°C amestecând continuu.

Răcește în frigider pentru cel puțin 4 ore.

Încălzește înainte de utilizare: pentru glazurare manuală la 45/50°C, pentru glazurare cu pistolul la 70°C.

Mousse vegan cu mango și fructul pasiunii

1. Încălzește piureurile împreună cu zahărul până la aproximativ 50 °C.
 2. Activează Sosa Vegan Mousse Vegetable Gelatin prin fierbere într-o cantitate mică de lichid (90–100 °C).
 3. Adaugă untul de cacao topit și blendează.
 4. Încorporează ușor fibrele/inulina (opțional) și guma guar sau agentul neutru pentru înghețată la 30–35 °C.
 5. Încorporează ușor smântâna vegetală bătută.
 6. Turnați compoziția în forme sau inele.
 7. Congelați rapid (blast chill) la –35/–40 °C și depozitare la –18 °C sau mai jos.
- Decongelați lent în frigider (4 °C) timp de 12–16 ore înainte de servire.

Bază de albușuri vegane pentru blat

Combinați toate ingredientele și mixați cu un blender vertical.

Păstrați la frigider.

Se recomandă prepararea bazei cu o zi înainte.

Blat vegan cu migdale

Mixați marțipanul, uleiul din sâmburi de struguri și piureul de mere cu un blender până obții o compoziție netedă. Amestecați albușurile vegane cu ingredientele pudră, apoi încorporați bezeaua cremoasă obținută în amestecul anterior de migdale și finalizați cu pulberile cernute.

Întindeți compoziția și coace la 180°C timp de 10–12 minute.

*Se poate prepara blatul cu făină de grâu; înlocuiește pur și simplu făina de orez și de porumb cu făină de grâu.

Ganache spumat vegan de mango (Unt de cacao Veliche)

Metodă

1. Încălziți piureurile împreună cu zahărul până la 60°C.
2. Activați Sosa Vegan Mousse aducând o cantitate mică de lichid la fierbere.
3. Turnați peste untul de cacao și blenduiți bine. Adăugați smântâna vegetală rece VeganTop Debic și blenduiți din nou.
4. Lăsați compoziția să se odihnească timp de 10–12 ore la 4 °C.
5. Bateți până obții o textură moale și stabilă.

Confit de Mango și Fructul Pasiunii cu Cuburi de Mango

Metodă:

Combinați piureul de mango cu pulpa de fructul pasiunii într-o cratiță. Amestecați pectina NH cu aproximativ 1/5 din cantitatea de zahăr pentru a evita formarea cocoloașelor.

Încălziți piureul, zahărul și glucoza la 40–45°C.

Adaugați amestecul de pectină și zahăr și adu la fierbere (103–104°C) timp de 30–45 de secunde.

Îndepărtați de pe foc și adaugă sucul de lămâie.

Lasați să se răcească la 35–40°C și încorporează ușor cubulețele de mango. Turnți în forme sau inele, acoperiți și congelați.

- 1% pectină NH → consistență moale, dar stabilă.
- Pentru o textură mai moale: 8 g/kg; pentru una mai fermă: 12 g/kg.
- Congelați înainte de utilizare pentru o inserare precisă.

Crème Brûlée

- 1 kg Crème Brûlée Debic
- 10 porții pentru cofetărie sau 15–20 porții pentru catering

****Pregătirea produsului****

Agitați sticla, deschideți-o și turnați conținutul într-o cratiță.

Încălziți la 70°C, amestecând constant.

Turnați în boluri și lăsați să se răcească timp de aproximativ 20 de minute la temperatura camerei.

Lăsați să se răcească în frigider timp de 2 ore.

După ce le scoateți din frigider, puteți carameliza zahărul.

Recomandarea chefului

Pentru versiunea de catering, de obicei servită în pahare de plastic, recomandăm decorarea cu cremă de caramel sau pralină de migdale/alune.

Caramel Cream

- * 390 g zahăr 1
- * 220 g sirop de glucoză Laped
- * 10 g zahăr 2
- * 3,5 g pectină NH
- * 630 g smântână lichidă 35% Debic
- * 2 păstăi de vanilie Pariani
- * 6 g sare
- * 190 g unt Debic 82%
-

Metodă

Caramelizați zahărul și glucoza la 190°C, adăugați smântâna fierbinte, apoi vanilia și sarea, adăugați zahărul și pectina și gătiți până ajunge la 105°C. Adăugați untul când amestecul a atins 70°C și emulsionați cu un blender vertical. Depozitați în frigider.

Crème Brûlée cu alune de pădure sau fistic.

- * 1000 g Dessert Crème Brûlée Debic
- * 150 g pastă de alune de pădure 100% Pariani / pastă de fistic 100% Pariani

10 porții pentru cofetărie sau 15–20 porții pentru catering.

Pregătirea produsului

Agitați sticla, deschideți-o și turnați conținutul într-o cratiță. Incalziți la 70 gr C, amestecând constant.

Adăugați pasta de alune de pădure sau de fistic și combinați.

Turnați în boluri și lăsați să se răcească timp de aproximativ 20 de minute la temperatura camerei.

Lăsați să se răcească în frigider timp de 2 ore.

După ce le scoateți din frigider, puteți carameliza zahărul.

Sau decorați cu pralină de alune de pădure sau fistic.

Mousse au Chocolat

- 1 kg Mousse au Chocolat Debic

20 porții pentru cofetărie sau 35-40 de porții pentru catering.

Pregătirea produsului

Bateți la viteză medie timp de aproximativ 5 minute (în funcție de telul folosit și de rezultatul dorit).

Adăugați arome sau alte ingrediente (dacă doriți) și împărțiți în recipiente la alegere (de exemplu, folosind un pos).

Refrigerați cel puțin 2 ore, până când spuma s-a stabilizat.

Decorați și serviți.

Recomandarea chefului

Se recomandă să acompaniați Mousse au Chocolat Debic cu un sos de cireșe, cireșe marinate în lichior Kirsch și un crumble de cacao, pentru a crea trei texturi diferite și un contrast plăcut de arome, astfel încât desertul să fie savurat la maxim.

De asemenea, este posibil să aromați mousse-ul cu 25 g lichior Kirsch la 1 kg de mousse.

Crumble cacao

- * 150 g unt Debic 82%
- * 150 g zahăr brun
- * 150 g făină de migdale Llopis
- * 125 g făină de orez sau făină Frolla Bongiovanni
- 25 g pudră de cacao Veliche
- 2 g sare

Total 602g

Metodă

Combinați ingredientele uscate într-un mixer planetar și adaugă untul rece, tăiat cuburi.

Oprăți mixerul când se formează o textură de crumble.

Coaceți la 150°C timp de 20-25 de minute.

Sos de cireșe cu cireșe marinate în lichior Kirsch.

Ingrediente

- 500 g piure de cireșe Andros
- 20 g piure de lămâie Andros
- 40 g lichior Kirsch
- 50 g dextroză
- 28 g Gel Crem Cold Sosa (amidon modificat)
- 150 g cireșe marinate în lichior Kirsch

Cireșe marinate în lichior Kirsch

- 1000 g cireșe întregi Andros
- 150 g zahăr
- 20 g piure de lămâie Andros
- 50 g lichior Kirsch

Metodă

Combinați ușor toate ingredientele, puneți-le într-o pungă de vid și lăsați-le la marinat timp de 24 de ore. Strecurați cireșele și adăugați-le în sos.

Sos cireșe

Metodă

Combinați pulberile, adăugați-le în piureurile de fructe și lichiorul Kirsch și amestecați bine cu un blender vertical pentru a activa amidonul pre-gelatinizat. Lăsați să stea 10 minute, apoi mixați din nou până când amestecul capătă o textură cremoasă și lucioasă.

Adăugați cireșele marinate, filtrate anterior, și folosiți amestecul.

Daniele Combi

Oriente

48 monoportii

Crumble

Ingrediente

- 498g unt Debic 82%
- 498g zahăr tos
- 249g făină de migdale Llopis
- 249g făină de fistic a riani
- 24g anason pudră
- 16g sare
- 300g făină de orez
- 198g făină de porumb

Crocant cu fistic și migdale

Ingrediente

- 1000g migdale marunțite
- 150g ciocolată albă Veliche Obsession 30%
- 75g unt de cacao Veliche
- 150g pasta pistachio 100% Pariani
- 150g fistic granulat Pariani
- 5g anason stelat

Blat pufos Bronte

- 300 g făină de migdale Llopis
- 280 g zahăr pudră Laped
- 34 g zahăr invertit Laped
- 46 g amidon de cartofi
- 220 g pastă de fistic 100%
- 106 g unt topit (Debic tradițional)
- 244 g albușuri 1
- 220 g albușuri 2
- 132 g zahăr tos

Total - 1582 g

Confit de cireșe

- 615g piure de cireșe Andros
- 577 g vișine congelate
- 100 g glucoză Laped
- 100 g zahăr 1
- 50 g zahăr 2
- 23 g pectină NH
- 150 g piure de lămâie Andros
- 50 g lichior Maraschino
- 5g gelatină
- 25g apă

Total - 1500g

Mousse de fistic

- 250 g lapte 3,5% Mleko
- 8,1 g gelatină
- 846 g ciocolată albă Veliche Obsession 30%
- 50 g unt de cacao Veliche
- 200 g pastă de fistic 100% Pariani
- 20 g lichior Maraschino
- 1140 g smântână 35% StandOverrun Debic

Glaze de ciocolată albă si matcha

- 150g zahăr
- 150g sirop de glucoză Laped
- 75g apă

- 100g lapte condensat
- 10g gelatina + 50g apă

- 142g ciocolată albă Veliche Obsession 30%
- 8g unt de cacao Veliche

- 1,5g pudră matcha

Ganache spumat cu matcha

- 185 g smântână 35% Debic 1
- 20 g glucoză Laped
- 20 g zahăr invertit Laped
- 260 g ciocolată albă Veliche Obsession 30%
- 10 g unt de cacao Veliche
- 20 g matcha pudră
- 500 g smântână 35% Debic 2

Nugatin cu fistic

- 100g zahăr
- 1,7g pectină NH
- 83g unt Debic 82%
- 33g glucoză Laped
- 7g apă
- **116g** *fistic marunțit Pariani*

Metode de lucru

Crumble

Amestecați toate ingredientele cu untul rece într-un mixer planetar până obțineți un amestec omogen.

Poți înlocui făina de orez și făina de porumb în cantități egale cu făină de grâu pentru varianta tradițională cu gluten.

Coaceți la 150 °C timp de 15–18 minute.

Crocant de fistic și migdale

Topiți ciocolata albă și untul de cacao, combinați cu celelalte ingrediente, întindeți amestecul pe o tavă și lăsați să se răcească.

Tăiați formele dorite folosind o formă pentru biscuiți.

Blat pufos Bronte

Puneți primele 4 ingrediente într-un robot de bucătărie, apoi adaugă ușor albușurile 1 la temperatura camerei și untul topit, amestecând pentru a forma o emulsie. Separat, bateți albușurile 2 cu zahărul, apoi combinați ușor cele două amestecuri.

Întindeți pe o tavă și coaceți la 180 °C timp de aproximativ 10–12 minute.

Confit de cireșe

Începeți prin a încălzi cireșele întregi împreună cu glucoza. Separat, încălziți piureul de cireșe cu zahărul 1. Odată ce amestecul ajunge la 50 °C, adaugați zahărul 2 amestecat cu pectina și aduceți la fierbere. Adaugați piureul de lămâie și mixează cu un blender vertical pentru a activa cât mai bine pectina. Adaugați cireșele întregi, aduceți din nou la fierbere și, în final, adaugați amestecul de gelatină și lichiorul de cireșe. Întindeți confitul peste blat și lăsați să se răcească.

Mousse de fistic

Bateți frișca până ajunge la volum maxim, păstrând luciul. Puneți la frigider. Separat, încălziți laptele, dizolvați gelatina și preparați un ganache cu ciocolata albă și pasta de fistic, omogenizând perfect cu un blender vertical. Adaugați lichiorul de cireșe și, când ganache-ul ajunge la 34–36 °C, încorporați ușor frișca bătută. Umpleți formele din silicon cu mousse până la 3/4 din înălțime, apoi adaugați biscuitul de fistic și confitul de cireșe, tăiate anterior la dimensiunea dorită. Congelați imediat.

Gl azură de ciocolată cu ceai matcha

Aduceți primele 3 ingrediente la fierbere.

Adăugați amestecul de gelatină și laptele condensat, mixați cu un blender vertical și realizați o emulsie cu ciocolata albă.

Lasăți să se răcească și păstrați glazura.

Pentru utilizare:

Încăziți glazura la 38–40 °C.

Adaugați pudra de ceai matcha și dizolvați-o folosind un blender vertical.

Glasați produsul congelat.

Notă: Această rețetă este excelentă pentru păstrarea produsului glazurat în congelator. Se recomandă să nu adaugați ceai matcha în glazură în timpul stocării, pentru a nu scurta durata de viață a glazurii.

Ganache spumat cu matcha

Procedați ca la un ganache clasic spumat: topiți ciocolata și adaugați ceaiul matcha.

Realizați o emulsie cu prima parte de frișcă încăzită. Adaugați apoi a doua parte de frișcă rece și emulsificați din nou.

Păstrați la frigider și bateți înainte de utilizare pentru decor, dacă este necesar.

Nugat de fistic

Aduceți primele 5 ingrediente la fierbere.

Adaugați fisticul tocat și adu din nou la fierbere. Întindeți amestecul în forme din silicon de dimensiunea dorită.

Coaceți la 180 °C timp de aproximativ 8–10 minute sau până se caramelizează.

Lasăți să se răcească și păstrați departe de umiditate.

Panna Cotta

- 1 kg **Panna Cotta** Debic

10 porții pentru cofetărie boutique sau 15–20 porții pentru catering

Metodă

Încălzește panna cotta într-o cratiță.

O poți aromatiza cu suc de lămâie, piure de fructe (aproximativ 10–15% etc.).

Toarnă în formele sau bolurile pregătite.

Las-o să se întărească în frigider timp de cel puțin 4 ore.

Recomandarea chefului

Panna Cotta tradițională este cea mai populară. Propun o versiune extrem de simplă și eficientă, care îi mulțumește întotdeauna pe clienți.

Pune aproximativ 30–35 g de sos de fructe de pădure pe fundul unui pahar elegant. Toarnă cu grijă 100 g de Debic Panna Cotta pentru versiunea de desert din Pasticceria Boutique și lasă panna cotta să se întărească în frigider. Decorează suprafața panna cotei cu crumble și câteva picături de sos.

Crumble migdale

Ingrediente

- 498g unt Debic 82%
- 498g zahăr tos
- 498g făină migdale Llopis
- 12g scorțișoară
- 8g sare
- 300g făină de orez
- 198g făină din porumb

Metodă

Combi­nați ingre­dientele uscate într-un mixer planetar și adaugă untul rece, tăiat cuburi.

Opriți când se formează o textură de crumble.

Coaceți la 150°C timp de 20–25 de minute.

Se poate prepara crumble cu făină de grâu; înlocuiește pur și simplu făina de orez și de porumb cu făină de grâu.

Sos de zmeură cu fructe proaspete

Ingrediente

- 500 g piure de zmeură Andros
- 20 g piure de lămâie Andros
- 40 g apă
- 50 g dextroză
- 28 g Gel Crem Cold Sosa (amidon modificat)
- 75 g zmeură proaspătă
- 75 g tulpini proaspete
- 75 g afine proaspete
- 150 g căpșuni proaspete

Metodă

Combinați pulberile, adăugați-le în piureurile de fructe și amestecați-le bine cu un blender vertical pentru a activa amidonul pre-gelatinizat. Lăsați să stea 10 minute, apoi mixați-le din nou până când amestecul capătă o textură cremoasă și lucioasă.

Adăugați fructele de pădure tăiate anterior în cuburi regulate.

Daniele Combi

Velvet Sofie

40 monoportii

Crumble

Ingrediente

- 498g unt Debic 82%
- 498g zahăr tos
- 498g făină de migdale Llopis
- 12g scortisoară pudră
- 8g sare
- 300g făină de orez
- 198g făina de porumb

Crocant cu migdale si nuci pecan

Ingrediente

- 1000g migdale mărunțite
- 150g ciocolată Veliche Euphoria 31%
- 75g unt de cacao Veliche
- 150g pralină de nuci pecan 66%

Mousse de crema de brânză și mascarpone

- 260g lapte Mleko 3,5%
- 8g gelatină pudră
- 40g apă

- 260g ciocolată albă Veliche Obsession 30%
- 20g unt de cacao Veliche

- 524g cremă de branză Debic
- 524g Cream Plus Mascarpone Debic
- 100g piure lămâie Andros
- 4 g sare
- 1 păstaie de vanilie

Blat cu nucă pecan

290g nuci pecan

233g zahăr pudră Laped

430g ouă

120g unt Debic 82%, topit

1.15g sare

95g albușuri

57g zahăr tos

Total: 1200g

175/180 C

9-11min

Confit de zmeură și smochine

- 560g piure de zmeură Andros
- 560g piure de smochine Andros
- 165g glucoză lichida Laped
- 100g zahăr 1

- 65g zahăr 2
- 18g pectină Nh
- 50g piure lămâie Andros

Namelaka cu cremă de brânză Debic

- 390g smântână lichidă 35% Debic
- 6g gelatină
- 30g apă
- 1 coajă de lămâie
- 1 pastaie de vanilie Pariani

- 390g ciocolată albă Veliche Obsession 30%
- 20g unt de cacao Veliche

- 550g cremă de brânză Debic
- 200g Cream Plus Mascarpone Debic

Amestec de ciocolată pentru spray-ul de vopsire

- 700g ciocolată albă Veliche Obsession 30%
- 300g unt de cacao Veliche

Sos de zmeură și smochine

- 300g piure de zmeură Andros
- 200g piure de smochine Andros
- 60g piure de lămâie Andros

- 50g dextroză
- 28g Gel Crem Cold Sosa

Crumble

Metodă

Combină uscatele în bolul mixerului și adaugă untul tăiat cuburi.

*Se poate prepara crumble cu făină de grâu; înlocuiește pur și simplu făina de orez și de porumb cu făină de grâu.

Opriți când aveți textura nisipoasă.

Coaceți la 150 C pentru 20-25 min.

Crocant cu migdale și nuci pecan

Metodă

Topiți ciocolata și untul de cacao la 45 de grade

Celsius și combinați cu crumble și mixul de pralină.

Întindeți într-o tavă și taie la dimensiunea dorită.

Mousse cu cremă de brânză si mascarpone

Metodă

Topiți ciocolata și untul de cacao separat.

Încalziți laptele și adăugați gelatina. Combinați laptele și ciocolata folosind un blender de mână pentru a emulsiona cele 2 ingrediente. Adăugați crema de brânză Debic, Cream Plus Mascarpone și aromele. Blenduiți. Refrigerati și spumați pentru consistența dorita.

Blat cu nucă pecan

Metodă

Procesează nucile pecan împreună cu zahărul într-un robot de bucătărie până când capătă consistență nisipoasă.

Adăugați ouăle și încorporați-le.

Spumați albușurile adăugând zahărul treptat până obțineți o beza lucioasă și fermă. Adăugați untul topit și omogenizați.

Încorporați amestecul de ou în beza.

Întindeți pe o tavă sau în forma dorită.

Gătiți la 180 C pentru aprox 12-14 min.

Confit cu zmeură si smochine

Metodă

1. Combină piureul de zmeură cu pulpa de smochine într-o cratiță. Amestecă pectina NH cu aproximativ 1/5 din cantitatea de zahăr pentru a evita formarea de cocloașe. Încălzește piureul, zahărul și glucoza până la 40–45°C. Adaugă amestecul de pectină și zahăr și adu la fierbere. Ia de pe foc și adaugă sucul de lămâie. Lasă să se răcească până la 35–40°C și încorporează ușor mango-ul tăiat cubulețe. Toarnă compoziția în forme sau inele, acoperă și congelează.

Namelaka cu cremă de brânză Debic

Metodă

Încălzește smântâna, adaugă amestecul de gelatină și aromele, iar separat topește ciocolata și untul de cacao. Combină cele două amestecuri folosind un blender vertical pentru a obține o emulsie. La final, adaugă Debic CreamCheese și Debic CreamPlus Mascarpone și omogenizează. Lasă să se răcească și folosește a doua zi pentru decorarea porțiilor individuale.

Amestec de ciocolată pentru spray-ul de vopsire

Metodă

Topește ciocolata și untul de cacao separat, apoi combină-le și strecoară amestecul. Folosește-l la 40–45°C pe produsul congelat pentru a obține un efect catifelat.

Sos de zmeură și smochine

Metodă

Combină ingredientele sub formă de pulbere, adaugă-le în piureurile de fructe și amestecă bine cu un blender vertical pentru a activa amidonul pregelatinizat. Lasă amestecul să stea 10 minute, apoi mixează din nou până când capătă o textură cremoasă și lucioasă.

Folosiți la decor.