



# INSPIRA TU VERANO CON DEBIC



# SORPRENDE A TUS COMENSALES ESTE VERANO

Debic te ofrece **soluciones prácticas, versátiles y de calidad**. Con los productos Debic llevarás a la mesa elaboraciones de gran valor añadido de manera sencilla y rápida.



## DEBIC CULINARIA ORIGINAL

La n. 1 para cocina

Destaca por su sabor, cremosidad y versatilidad, ideal para salsas y cremas reduciendo rápidamente sin cortarse. Esta nata práctica y a prueba de errores admite alcoholes e ingredientes ácidos, siendo estable al recalentar.



## DEBIC NATA SPRAY

La que aguanta más

Ideal para decorar y finalizar postres y bebidas al instante, Debic nata spray añade valor a tus elaboraciones de manera simple y rápida. Ofrece firmeza excepcional, gran rendimiento (700 ml = 2,8 L de producto montado) y es fácil de limpiar. Disponible refrigerado y congelado.



## DEBIC POSTRES: MOUSSE DE CHOCOLATE TIRAMISÚ - PARFAIT - PANNA COTTA - CRÈME BRÛLÉE - CREMA INGLESA

Destaca por su practicidad. Son **bases listas para usar, desde 0,80€ por ración**. La versatilidad es increíble: **haz del postre la estrella de tu carta** con un toque personal, añadiendo tus propios ingredientes y sabores. Ahorrando tiempo y dinero porque ya tienes la base lista. Tenemos 6 diferentes tipos de postres, desde tiramisú hasta panna cotta.

# DEBIC CULINARIA ORIGINAL

La nata para cocinar de referencia



NO SE CORTA

ADMITE  
ALCOHOLES E  
INGREDIENTES  
ÁCIDOS

ESTABLE AL  
RECALENTARLA

20% MATERIA  
GRASA

SABOR RICO Y  
CREMOSO

REDUCE CON  
RAPIDEZ

# EMPIEZA CON CULINARIA



## ESPUMA DE DULCE DE LECHE

### INGREDIENTES

500 ml **Debic Culinaria Original**  
250 ml leche condensada  
sal

### PREPARACIÓN

Colocar una lata de leche condensada en una olla llena de agua y cocer durante 3 horas. En una cazuela, llevar la nata a ebullición y añadirle la leche caramelizada. Mezclar bien y sazonar con sal al gusto. Verter en un sifón de 1 L y añadirle 2 cargas. Dejar enfriar durante 3 horas. Agitar antes de usar.



## ESPUMA DE QUESO PARMESANO

### INGREDIENTES

500 ml **Debic Culinaria Original**  
350 g queso parmesano  
100 ml leche entera  
sal

### PREPARACIÓN

Calentar la leche y disolver gradualmente en ella el queso parmesano finamente rallado. Incorporar la nata y mezclar bien. Pasar por un colador fino. Verter en un sifón de 1L y añadirle 2 cargas. Dejar enfriar durante unas horas y agitar antes de usar.

## ESPUMA DE ALGAS

### INGREDIENTES

800 ml **Debic Culinaria Original**  
250 g wakame chuka (ensalada de alga)  
sal

### PREPARACIÓN

Calentar la leche y añadir la wakame chuka. Dejar infusionar y triturar con una batidora hasta que quede una crema homogénea. Pasar por un colador fino y sazonar con sal al gusto. Verter en un sifón de 1L y añadirle 2 cargas. Dejar enfriar durante unas horas y agitar antes de usar.



# LUBINA CON GAMBAS DE PALAMÓS

a la salsa exótica



### INGREDIENTES

#### Lubina con gambas de Palamós

1 lubina de 2 o 3 Kg  
6 dl agua de mar  
aceite de oliva  
pimienta  
12 gambas de Palamós  
3 dl agua de mar  
calabacín, puerros  
zanahorias, espárragos  
cebolletas

#### Salsa exótica

3 chalotas  
3 puerros  
3 cebollas tiernas  
2 dientes ajo  
espinas de lubina  
cabezas de gambas  
1,5 l **Debic Culinaria Original**  
5 g jengibre  
4 gotas de aceite esencial de citronella  
15 g pasta de curry verde  
ralladura de 1 lima  
sal y pimienta  
decoraciones de hojaldre

### PREPARACIÓN

#### Salsa exótica

Infusionar con la nata Culinaria Original, los puerros, el jengibre, la citronella, la pasta de curry y la ralladura de lima. Juntar los dos preparados y hervir durante 20 minutos. Salpimentar y colar. Hervir las verduras al dente.

#### ACABADO

Disponer la verdura al dente en el centro del plato, la lubina encima, las dos gambas sobre la lubina y un cordón de salsa alrededor.



# GAZPACHO

de aguacate y pepino



## INGREDIENTES

### Gazpacho

- 3 aguacates maduros
- 3 pepinos grande
- 1 diente de ajo
- 240 g **Debic Culinaria Original**
- 240 g caldo de vegetales
- 1 limón jugo
- sal y pimienta al gusto
- hojas de cilantro fresco para decorar (opcional)

### Cremoso de aguacate

- 200 g aguacates maduros
- 50 g **Debic Culinaria Original**
- 1 limón jugo
- sal y pimienta al gusto
- 5 g aceite de oliva virgen extra

## PREPARACIÓN

### Gazpacho

Pelar y cortar los aguacates, retirando el hueso. Cortar el pepino en trozos grandes. Colocar todos los ingredientes en la Thermomix, junto con la nata culinaria, el caldo de vegetales y el zumo de limón. Licuar hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Si queda demasiado espesa, agregar un poco más de caldo hasta obtener la consistencia deseada. Añadir sal y pimienta al gusto. Licuar nuevamente para mezclar bien los condimentos. Pasar a un recipiente y refrigerar durante al menos 1 hora.

### Cremoso de aguacate

Para el cremoso de aguacate, incorporar la nata Debic Culinaria con los cubos de aguacate y triturar todo hasta quedar un puré cremoso de aguacate, juntar el zumo, la sal y un poco de pimienta.

## ACABADO

Servir el gazpacho en cuencos individuales y decorar con un snack con el cremoso de aguacate, tomate Cherry, pepino y brotes germinados.



# BACALAO

con tagliolini a la crema



## INGREDIENTES

### Salsa de Bacalao

- 400 g bacalao seco
- 5 g ajo
- 2 g pimienta negra
- 100 g aceite de oliva virgen extra
- 100 g vino blanco
- 10 g perejil
- 400 g champiñones porcini
- 400 ml **Debic Culinaria Original**
- 80 g Parmigiano Reggiano

### Migas de pan

- 100 g pan rústico
- 5 g ajo
- 40 g aceite de oliva virgen extra

### Pasta

- 800 g tagliolini

## PREPARACIÓN

### Salsa de Bacalao

Sofreír el ajo picado en el aceite de oliva virgen extra en una sartén, a continuación, quitar el ajo y saltear las setas cortadas a fuego fuerte durante unos minutos. Salpimentar y a continuación añadir el bacalao seco cocido picado. Anadir el vino blanco y dejar que se evapore y a continuación la nata Culinaria Original, el parmesano y el perejil picado. Apagar el fuego y mantener caliente.

### Migas de pan

Rallar el pan, saltear en una sartén con aceite de ajo hasta que esté crujientes y reservar.

## ACABADO

Cocer el tagliolini durante un minuto en agua hirviendo con sal, mezclar con la salsa y servir con el pan rallado en la parte superior.



# AHORRA TIEMPO Y DINERO EMPIEZA A CREAR.



El postre es el broche de oro de una excelente comida en cualquier restaurante. Es la última impresión que puedes ofrecer a tus comensales. Pero elaborar tus propios postres puede resultar difícil, caro y quitarte mucho tiempo para la mise en place. En Debic estamos encantados de ayudarte con una serie de postres líquidos que puedes utilizar como base para tus propias creaciones. Lo único que tienes que hacer es montar o calentar, y, por supuesto, darle tu propio toque creativo.

Las bases para postres de Debic son ideales para los chefs que siempre van justos de tiempo o que cuentan con poco personal. Con estas bases para postres todo profesional puede preparar un postre rápido, delicioso y de gran calidad. Tu toque final marcará la diferencia y garantizará que estos postres rápidos encajen perfectamente con tu nivel, reputación y estilo personal.



## MONTAR Y CREAR

Debic Mousse de Chocolate, Debic Parfait y Debic Tiramisú proporcionan una base deliciosa y de gran calidad para crear postres clásicos elaborados con chocolate, helado o mascarpone. Sólo tienes que montar y obtendrás la base perfecta para una mousse de chocolate, un helado de turrón, o un auténtico tiramisú italiano.



## CALENTAR Y CREAR

Debic Panna Cotta es la base líquida ideal para obtener un postre italiano ligero, puro y auténtico elaborado con nata fresca. La aterciopelada Crème Brûlée de Debic, con vainilla natural, puede utilizarse, por ejemplo, como base para una crème brûlée tradicional o una crema catalana. Estas bases sólo tienen que calentarse y ya están listas para que les des tu toque personal y creativo.



# TIRAMISÚ

con piña y virutas de coco



## INGREDIENTES

### Tiramisú

500 ml **Debic Tiramisú**  
20 ml Malibu  
30 ml leche de coco  
20 g virutas de coco

### Perlas de coco

500 ml crema de coco  
50 ml agua  
6 g agar-agar  
1 l aceite de soja

### Galleta de coco

360 g coco rallado  
225 g huevo  
315 g azúcar  
1 limón, el zumo y la ralladura

### Decoración

10 g coco seco  
½ piña, cortada en daditos  
1 lima, la ralladura  
1 bandeja de limón cress

## PREPARACIÓN

### Tiramisú

Montar el tiramisú con la batidora hasta que quede ligero y esponjoso. A continuación añadir el resto de ingredientes. Introducir en una manga pastelera y reservar en la nevera.

### Perlas de coco

Introducir el aceite de soja en la nevera hasta que esté muy frío. Calentar la crema de coco con el agua y el agar-agar. Hervir un minuto. Dejar enfriar hasta que esté a temperatura ambiente e introducir la mezcla en un biberón. Verter gotas de crema de coco en el aceite y se formarán pequeñas perlas. Colar y enjuagar con agua templada. Reservar en la nevera hasta su utilización.

### Galleta de coco

Mezclar bien todos los ingredientes con la batidora. Precalentar el horno a 185 °C. Extender la mezcla entre dos láminas de hornear de silicona. Enfriar bien en la nevera. Sacar la lámina superior y hornear hasta que quede dorada. Dejar enfriar de nuevo y cortar con un cortapastas redondo. Reservar en un recipiente hermético.

## ACABADO

Colocar los discos de galleta en los platos y escudillar el tiramisú encima. Calentar una cuchara y presionar la parte superior del tiramisú para crear un hueco. Finalizar con la piña cortada en daditos, las perlas de coco, el coco seco, limón cress y ralladura de lima fresca.



# TARTA TATIN

con caramelo especiado  
y crema inglesa



## INGREDIENTES 10 PORCIONES

### Tarta Tatin

5 kg manzanas  
200 g mantequilla  
200 g azúcar  
2 vainas de vainilla  
10 círculos de masa de hojaldre

### Crema de caramelo especiado

150 g azúcar  
1 rama de canela  
3 piezas de anís estrellado  
3 vainas de cardamomo  
1,5 l **Debic Nata 35% para Montar y Cocinar**

### Decoración

500 ml **Debic Crema Inglesa Bourbon**  
flores silvestres  
decoraciones de hojaldre



## PREPARACIÓN

### Tarta Tatin

Pelar las manzanas y cortar en dados grandes. Fundir la mantequilla en una sartén, añadir el azúcar y dejar caramelizar. Extraer la pulpa de las vainas de vainilla y añadir al caramelo junto con las manzanas cortadas a dados. Cocer a fuego suave. Repartir las manzanas cocidas en moldes de silicona. Colocar encima los círculos de masa de hojaldre y presionar. Hornear las tartas a 180 °C durante unos 30 minutos. Sacar las tartas del horno. Dejar enfriar 5 minutos y a continuación darles la vuelta.

### Crema de caramelo especiado

Caramelizar el azúcar hasta que adquiera el color deseado. Llevar la nata a ebullición e incorporarla al caramelo. Añadir las especias tostadas al caramelo y colocar en una bolsa de vacío. Dejar infusionar toda una noche. Pasar el caramelo por un colador fino y guardarlo en un biberón en la nevera.

## ACABADO

Colocar la tarta Tatin templada en el plato. Verter encima una buena cantidad de crema de caramelo. Decorar con flores silvestres comestibles y decoraciones de hojaldre. Servir con la crema inglesa.

# CEREZA

enamorada de chocolate



## INGREDIENTES

### Mousse de Chocolate

500 g **Debic Mousse de Chocolate**

### Coli de Cereza

250 g cerezas frescas (deshuesadas)  
50 g azúcar  
10 g zumo de limón

### Parfait

1 l **Debic Parfait**

### Crumble de cacao

100 g harina floja  
100 g azúcar moreno  
100 g **Debic Mantequilla Tradicional**  
100 g harina de Almendra  
5 g cacao en polvo  
2 g sal

### Decoración

variado de frutos rojos  
menta  
gel de cereza

## PREPARACIÓN

### Mousse de chocolate

Batir la mousse de chocolate hasta que quede ligero y espumoso. Introducir la mezcla en una manga pastelera y distribuir la mousse en un molde de silicona. Congela en el abatidor.

### Coli de cereza

Colocar las cerezas, el azúcar y el jugo de limón en una cacerola mediana. Cocinar a fuego medio, revolviendo ocasionalmente, hasta que las cerezas se ablanden y el azúcar se disuelva completamente, aproximadamente 10 minutos. Una vez que las cerezas estén blandas, retirar la cacerola del fuego. Colar y reservar el coli.

### Parfait

Batir el tiramisú hasta que quede ligero y espumoso. Introducir la mezcla en una manga pastelera con la boquilla lisa.

### Crumble de cacao

Colocar todos los ingredientes en el bol de la batidora con pala y amasar hasta tener una masa homogénea. Cocer durante 10 minutos a 180 °C.

## ACABADO

Emplatar la mousse de chocolate en el centro del plato. Añadir el coulis de cereza, el parfait y el crumble de chocolate. Decora con frutos rojos, gel de cereza y hojas de menta fresca.



# PANNA COTTA

con lima y chocolate blanco, un postre dulce a la vez que refrescante



## INGREDIENTES

### Puré de Maíz

1 kg maíz congelado  
1 dl agua

### Panna Cotta

200 g puré de maíz  
1 l **Debic Panna Cotta**  
100 g chocolate negro  
100 g chocolate blanco  
1 lima (ralladura y zumo)

### Caramelo Crujiente

200 g azúcar  
50 g palomitas

### Decoración

10 lime cress  
helado nata



## PREPARACIÓN

### Puré de Maíz

Para elaborar el puré de maíz, descongelar y triturar en la batidora con el agua hasta que quede liso. Pasar por un colador muy fino.

### Panna Cotta

Calentar la Panna Cotta Debic a 50°C y añadir el resto de ingredientes. Calentar brevemente para que todos los ingredientes se disuelvan y pasar por un colador muy fino. Repartir en platos hondos y dejar en la nevera para que adquiera consistencia.

### Caramelo Crujiente

Preparar las palomitas con un poco de aceite y guardar en un recipiente hermético. Caramelizar el azúcar y con una cuchara realizar entramados sobre una lámina de silicona. Añadir las palomitas para que se peguen y dejar que el caramelo endurezca. Guardar en una lata hermética con gel de sílice.

## ACABADO

Terminar el plato con la decoración de caramelo, las palomitas, el helado de nata y lime cress.

# MOUSSE

de chocolate blanco con panna cotta y mango



## PREPARACIÓN

### Panna Cotta

Calentar el puré de mango a 40°C y disolver en él la gelatina previamente remojada. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Cubrir una placa de hornear con papel sulfurizado y colocar un cuadrado encima. Verter la mitad de la gelatina de mango en el cuadrado y guardar durante dos horas en el frigorífico. Fundir la Panna Cotta Debic y dejar enfriar a temperatura ambiente. Repartir la Panna Cotta líquida sobre la jalea de mango y guardar en la nevera para que adquiera firmeza. Repartir el resto de la jalea de mango encima de la Panna Cotta endurecida. Reservar el cuadrado en la nevera.

### Mousse de chocolate blanco

Calentar 100 ml de Tiramisú Debic y fundir en él el chocolate blanco. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Batir el resto de Tiramisú Debic hasta obtener una masa ligera y con ayuda de una espátula incorporar la preparación de chocolate. Guardar en el frigorífico para que adquiera firmeza.

### Salsa de chocolate

Calentar la Crema Inglesa Bourbon Debic e incorporar el chocolate blanco hasta que éste último se funda completamente. Guardar la salsa de chocolate en una botella flexible (biberón).

## ACABADO

Cortar el mango en brunoise fina y reservar en el frigorífico. Sacar el cuadrado calentándolo ligeramente con el quemador de gas. Cortar la panna cotta en partes iguales y repartir en los platos. Colocar una quenelle de mousse de chocolate blanco en cada plato. Decorar cada plato con la salsa de chocolate, la brunoise de mango, el limón cress y una galleta de almendras.

## INGREDIENTES

### Panna Cotta

500 ml **Debic Panna Cotta**  
3 g gelatina  
50 g puré de mango

### Mousse de chocolate blanco

500 ml **Debic Tiramisú**  
150 g chocolate blanco

### Salsa de chocolate

300 ml **Debic Crema Inglesa Bourbon**  
100 g chocolate blanco

### Decoración

1 mango  
10 galletas de almendra  
5 g limón cress



# CRÈME BRÛLÉE

con higos caramelizados



## INGREDIENTES

### Crème Brûlée

100 ml **Debic Crème Brûlée**

### Higos caramelizados

300 g higos  
100 g azúcar de caña

### Decoración

100 g **Debic Nata Azucarada**  
200 g queso de doble crema  
50 ml **Debic Saltear & Asar**  
1 lámina de pasta brick

### Toque final

100 g azúcar de caña  
1 bandeja de hiervas de decoración

## PREPARACIÓN

### Crème Brûlée

Calentar la Crème Brûlée Bourbon Debic a 70 °C y repartirla en platos hondos. Guardar en el frigorífico.

### Higos caramelizados

Cortar los higos por la mitad y recubrir el lado cortado con azúcar de caña. Calentar en una sartén en seco y dejar que los higos se caramelicen.

### Decoración

Enrollarla alrededor de un aro de acero inoxidable y hornear a 170 °C. Mezclar el queso de doble crema con la Nata Azucarada Debic y remover para obtener una mezcla lisa. Introducir en una manga pastelera. Untar la pasta brick con Saltear & Asar Debic y cortarla en tiras largas. Reservar en un recipiente bien cerrado.

## ACABADO

Espolvorear la crème brûlée con azúcar de caña y quemar con ayuda de un soplete de gas. Decorar con la crema de queso, la tira de pasta brick y una brizna de atsina cress.



# REFRESCO

de albaricoque



## INGREDIENTES

### Carpaccio de albaricoques

6 u albaricoques maduros

### Parfait de albaricoques

1 l **Debic Parfait**  
200 g puré de albaricoques

### Crumble de coco tostado

100 g harina floja  
100 g azúcar moreno  
100 g **Debic Mantequilla Tradicional**  
2 g sal  
80 g coco rallado tostado

### Decoración

1 u albaricoque  
**Debic nata en Spray**  
Menta

## PREPARACIÓN

### Carpaccio de albaricoques

Corta los albaricoques en finas láminas con la mandolina y colócalos en un plato, formando un carpaccio.

### Parfait de albaricoques

Montar el parfait primero a velocidad media y cuando se marquen las varillas, añadir el puré de albaricoque. Seguir montando a velocidad máxima, hasta la consistencia deseada. Guardar en nevera.

### Crumble de coco tostado

Tostar el coco rallado en el horno. Cuando se haya enfriado, colocar todos los ingredientes en el bol de la batidora con pala y amasar hasta tener una masa homogénea. Cortar rocas irregulares y cocer durante 10 minutos a 180 °C.

## ACABADO

Emplata el carpaccio en un plato, añade el parfait de albaricoque y el crumble de coco, y decora con nata en spray Debic y hojas de menta fresca



# DOBLE MOUSSE

de chocolate con chile  
y salsa de espino cervical de mar



## INGREDIENTES

### Panna cotta de chocolate

200 ml **Debic Mousse de Chocolate**  
4 g gelatina en hojas  
salsa de espino cervical de mar

### Salsa de espino cervical de mar

400 g puré de espino cervical de mar  
50 g azúcar  
150 g chocolate blanco  
50 g **Debic Mantequilla Tradicional**

### Mousse de chocolate

1 l **Debic Mousse de Chocolate**  
1 chile seco  
5 g cacao oscuro en polvo  
gotas de aceite de chile

### Decoración

10 g coco seco  
½ piña, cortada en daditos  
1 lima, la ralladura  
1 bandeja de limón cress

## PREPARACIÓN

### Panna cotta de chocolate

Calentar la Debic Mousse de Chocolate y añadir la gelatina previamente remojada. Dividir entre los moldes en espiral y congelar para desmoldar. Almacenar en el congelador.

### Salsa de espino cervical de mar

calentar el puré de espino cervical de mar con el azúcar y verter sobre el chocolate blanco. Emulsionar con la batidora de mano y añadir la mantequilla. Dejar enfriar. Almacenar en un sifón.

### Mousse de chocolate

Calentar 1 L de la Debic Mousse de Chocolate y añadir el chile picado y el cacao oscuro en polvo. Hervir durante 1 minuto y luego dejar infusionar durante 20 minutos a un lado de la estufa. Enfriar y pasar por un colador fino. Batir la Debic Mousse de Chocolate restante hasta que estar ligera y aireada, y añadir la infusión. Batir bien y sazonar la mezcla con unas gotas de aceite de chile. Deja reposar en el refrigerador durante 4 horas.

## ACABADO

Colocar la salsa en el centro de los platos, la panna cotta de chocolate congelada en el centro y llevar a temperatura ambiente. Terminar con la mousse de chocolate, una flor de azúcar y unas gotas de gel de espino cervical de mar.



# DEBIC NATA AZUCURADA EN SPRAY

¿El secreto de la Nata Spray Debic?

ROSETA PERFECTA EN UN "ABRIR Y CERRAR DE OJOS"

GRAN RENDIMIENTO Y EXCELENTE FIRMEZA



PARA APLICACIONES FRÍAS Y CALIENTES

EXCELENTE SABOR

ALTA CALIDAD E HIGIENE



# FÁCIL DE USAR

Sigue con cuidado los siguientes pasos para sacarle el máximo partido a tu Nata en Spray Debic. Gracias a su boquilla exclusiva y a su práctico dosificador puedes trabajar de forma muy higiénica y, con un poco de cuidado, puedes obtener fácilmente unos resultados perfectos.

## 1 Abrir

Quitar el tapón tirando de él directamente hacia arriba.



## 2 Quitar

Tirar del asa hacia arriba, arrancar el sello del bote y volver a bajar el asa.



## 3 Agitar

Agitar el bote antes de usarlo (no agitarlo más de tres veces por hora).



90°

## 4 Rociar

Mantener el spray boca abajo en un ángulo de 90° para poder obtener el mejor resultado: un dibujo perfecto.



## 5 Limpiar

Después de su uso, limpiar la boquilla del spray con agua templada para eliminar los restos de nata que hayan podido quedar y guardar inmediatamente el bote en la nevera.



# CARPACCIO

de mango



## INGREDIENTES

### Carpaccio de mango

- 100 g azúcar
- 100 g agua
- 4 bayas de anís estrellado
- 2 mangos
- 1 cáscara de limón
- 1 cáscara de naranja

### Decoración

- decoraciones en chocolate
- frutos rojos
- Debic Nata Spray

## PREPARACIÓN

### Carpaccio de mango

Preparar un almíbar con el agua, el azúcar y los aromas, y dejar reposar en el frigorífico. Pelar el mango, cortarlo y dejar macerar en el almíbar durante un par de horas. Transcurrido este tiempo escurrir la mezcla y servir alternando las rodajas de mango, para crear sensación de movimiento.

### ACABADO

Espolvorear con azúcar moreno y caramelizar brevemente con un soplete. Colocar encima una plantilla en forma de damero y espolvorear con azúcar glas. Sacar la plantilla y decorar con moras.



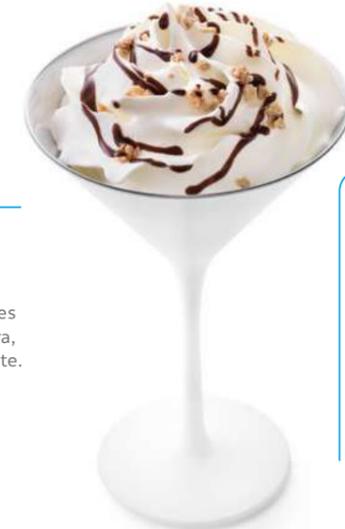
# TÉCNICAS

Con estas técnicas de decoración proporcionarás a tus creaciones una imagen contemporánea. Moviendo la boquilla del spray de diferentes maneras puedes crear toda una gama de nuevas formas de presentación.



## La cascada

Esta técnica funciona si tienes una creación con cierta altura, como este pastel de chocolate. Rocía la nata montada realizando un movimiento ondulante de arriba a abajo.



## El remolino

Es el dibujo más clásico de las copas de postre. Agita el bote de spray solo una vez cada hora para que los bordes queden bonitos y bien dibujados. Para obtener mejores resultados sujeta el spray en un ángulo de 90°.



## La línea

Sujeta el bote tan recto como te sea posible y presiona el dosificador al tiempo que acercas el spray hacia ti con un movimiento fluido de un extremo al otro de la tarta.



## La ola

Es la técnica decorativa perfecta para decorar tortitas con nata montada. Sujeta el bote de spray tan recto como te sea posible y presiona el dosificador mientras realizas un movimiento ondulado.



## Los puntos

Realiza pequeños picos sobre los gofres. Puedes hacer variaciones alternando puntos pequeños con otros un poco mayores.



# ELEVA TU COCINA DE VERANO CON DEBIC: 3 CONSEJOS PARA MEJORAR TU MENÚ

El verano es el momento perfecto para mostrar sabores frescos y texturas ligeras en tus creaciones culinarias. En Debic, entendemos la importancia de los ingredientes y productos de alta calidad para crear platos excepcionales. **Aquí tienes algunos consejos expertos para la cocina de verano, junto con recomendaciones sobre cómo los productos de Debic pueden mejorar tu menú.**



## 1 APROVECHA LOS INGREDIENTES DE TEMPORADA, PARA LAS SALSAS Y ESPUMAS LIGERAS

El verano nos brinda una gran variedad de frutas, verduras y hierbas de temporada. Aprovecha estos ingredientes para preparar platos refrescantes y vibrantes, acompañados de salsas y espumas ligeras que realzan los sabores sin sobrecargarlos.

**CONSEJO.** Incorpora bayas frescas, tomates, pepinos y especias como albahaca y menta. Prepara vinagretas cítricas para las ensaladas, utilizando jugo de limón o lima, aceite de oliva y un toque de miel. Para los platos de pasta, una salsa cremosa ligera infundada con hierbas y ajo es una excelente opción.

### RECOMENDACIÓN DEBIC

**Debic Culinaria Original es perfecta para hacer aderezos y salsas cremosas y ligeras** que complementan los productos de verano, asegurando salsas suaves y estables **que permiten que otros sabores brillen.** Debic Culinaria combina perfectamente con todos los sabores, admite alcoholes e ingredientes ácidos, y puede recalentarse manteniendo la misma calidad. **A partir de la página 4 te ofrecemos recetas para espumas, salsas y cremas ligeras con Culinaria Original.**



## 2 PERFECCIONA TUS PASTELES Y POSTRES

Los postres de verano deben ser ligeros y deliciosos. Utiliza frutas frescas y cremas delicadas.

**CONSEJO.** Parfaits, tartas, tiramisús con frutas y mousses con cerezas, mango y cítricos añaden frescura a tu menú de postres.

### RECOMENDACIÓN DEBIC

**Con las bases para postres de Debic,** cualquier profesional puede preparar postres rápidos, deliciosos y de alta calidad. Tu toque final con ingredientes veraniegos **marcará la diferencia y asegurará que estos postres se adapten perfectamente a tu estilo y preferencias.** **Encontrarás una serie de postres de verano de diferentes niveles de la página 10 hasta la 17.**



## 3 AÑADE RENDIMIENTO CON NATA EN SPRAY

En cocinas de ritmo rápido, el rendimiento y la firmeza son claves. La nata en spray puede ahorrar tiempo manteniendo la calidad.

**CONSEJO.** Utiliza nata en spray para decorar postres y bebidas, garantizando un acabado profesional en cada ocasión.

### RECOMENDACIÓN DEBIC

La **Nata en Spray Debic** es la solución perfecta por su excelente textura y fácil aplicación, **ideal para adornar las delicias de verano sin esfuerzo.** En la **página 21** podrás descubrir **diferentes técnicas de decoración** que harán que tu postre quede espectacular.

# HECHA PARA MANOS PROFESIONALES



Con estos **consejos** y la **gama de productos de alta calidad de Debic**, puedes crear platos de verano excepcionales que deleiten a tus clientes. **¡Disfruta de los vibrantes sabores del verano y deja que tu creatividad brille en la cocina!**