



Beyond everyday boundaries.

Succesfuldt bagværk

Fløde er en essentiel ingrediens, der bidrager til bageriets succes. Med Debic sikres brugervenlige flødeprodukter, der er pålidelige i smag, konsistens og kvalitet.



Végétop med eller uden sukker

Alternativ til piskefløde. Kan enten bruges som flødestabilisator eller til fromage i stedet for fløde. God volumen og en flot hvid farve.

- God smag
- God til kolde dressinger
- Syrestabil
- Prisbevidst alternativ

Varenr. 0076549 | Pakning: 10x1 ltr (BIB)

Varenr. 0747250 | Pakning: 6x2 ltr

Varenr. 0747252 | Pakning: 6x1 ltr



Vegantop

Et godt valg til fremstilling af veganske kager m.m, nem at bruge, meget stabil og fantastisk volumen.

- 100% vegansk
- Kraftig volumen
- Stabil
- Tåler ikke opkok

Varenr. 1180281 | Pakning: 5 ltr (BIB)



Stand & Overrun, Piskefløde

Kvalitetspiskefløde til at stole på. Fløden med højere volumen og bedre stand. Hvis fløden piskes rigtig holder den sin stabilitet uden udvanding i 48 timer. Frysestabil efter piskning.

- Rigtig piskefløde
- Cremet konsistens
- God volumen
- Fantastisk stand, 48 timer
- Frysestabil

Varenr. 0843348 | Pakning: 3x5 ltr

Varenr. 0747244 | Pakning: 6x1 ltr



Fløde 35%, meget lig Stand & Overrun, uhomogeniseret

Debic 35% fløde har den gode klassiske fløde smag den giver en god volumen, velegnet til dekoration, samt til hjemmelavet is.

- Klassisk fløde
- Velegnet til piskning og madlavning
- Naturlig flødesmag
- God stand, 24 timer
- Frysestabil

Varenr. 0735367 | Pakning: 3x5 ltr

Varenr. 0747257 | Pakning: 6x2 ltr



Fløde 40%

Debic 40% fløde er en god, solid og tung fløde qua den høje fedtprocent. Velegnet til dekoration, samt til hjemmelavet is – en rigtig konditorfløde.

- Klassisk fuldfed fløde
- Velegnet til piskning og madlavning
- Naturlig flødesmag
- Super stabil
- God stand, 24 timer

Varenr. 0843646 | Pakning: 3x5 ltr

Varenr. 0747254 | Pakning: 6x2 ltr

Det naturlige valg fra Debic

Ønsker du at højne smag og kvalitet i dit bageri eller konditori, så prøv at omlægge til smør fra Debic.



Traditionel smør

100% traditionel, usaltet kvalitets-smør til en lang række formål. Højt smeltepunkt, derved nem at arbejde med.

- 82% mælkefedt
- Blød at arbejde med
- Ensartet uanset årstid
- Fantastisk smørsmag

Varenr. 0910400 | Pakning: 1x10 kg

SMØRBAGT LINSEDEJ

1000 g	Hvedemel
700 g	Debic All-round smør
400 g	Flormelis
100 g	Æg
7 g	Salt

Alle ingredienser vejes af og køres sammen i så kort tid som mulig. Her kan med fordel bruges hvedemel fra fryseren for at dejen ikke bliver for blød og levende.

LUKSUS SPECIE

1600 g	Hvedemel
800 g	Debic All-round smør
800 g	Chokolade dråber
700 g	Sukker
700 g	Flormelis
500 g	Helæg
400 g	Marcipan
40 g	Natron
20 g	Salt
3 stk	Vaniljestænger

Skrab forsigtigt kornene ud af vaniljestængerne. Bland herefter alle ingredienserne sammen og rør dejen til homogen masse.

Vej dejen af i stykker af 400-500 gram, og tril hvert stykke til en pølse i den ønskede tykkelse. Henstil nu i frost til de er skærefaste.

Skæres ud i skiver i den ønskede tykkelse og kommes på fedtede plader.



Briochesmør

100% usaltet smør – med konstant kvalitet hele året. Perfekt til dejføring og sikrer høj arbejdskomfort grunden den bløde og homogene struktur.

- Blød og let at blande/røre
- God at piske
- Udviklet specielt til brød og kager
- Særlig god til småkager og Brioche boller
- God til mange forskellige opgaver – fx remonce/mazarin

Varenr. 0900090 | Pakning: 4x2,5 kg

SMØR REMONCE

1000 g	Sukker
1000 g	Debic Briochesmør
500 g	Bitter/Kranse
12 g	Salt
16 g	Vaniljesukker (valgfrit)

Sukker, Bitter/Kranse, salt og vaniljesukker røres sammen til massen er helt fri for klumper. Tilsæt derefter Debic briochesmør lidt efter lidt.

BRIOCHE BOLLE

1840 g	Tipo
1000 g	Debic Briochesmør
750 g	Æg
400 g	Vand
350 g	Sukker
240 g	Gær
50 g	Vaniljesukker
40 g	Salt

Lang køretid – smør tilsættes lidt efter lidt.

Vej alle ingredienser af, men hold halvdelen af smørret tilbage.

Dejen køres i 5-8 minutter, derefter tilsættes smørret lidt efter lidt. Når alt smørret er blevet inkorporeret i dejen stilles æltekaret i høj gear og derefter køres dejen i 4-6 minutter til den er smidig, blank og skær.



Cremesmør

Denne cremesmør er perfekt til piskning af fx smørcreme og topping.

- Perfekt til piskning
- God opcremningsevne
- Lavt smeltepunkt

Varenr. 0900088 | Pakning: 4x2,5 kg

KOLDRØRT SMØRCREME

1000 g Debic Cremesmør
 500 g Flormelis
 500 g Lyngelé
 5 g Salt
 Vaniljesukker efter behag

Alle ingredienser vejes af i en kedel med spartel.

Der startes ved lav hastighed. Når alt tørstof er blevet en del af massen stilles røremaskinen i høj hastighed hvorefter massen røres færdig i ca. 10 minutter – gerne lidt mere.

KOGT SMØRCREME

1000 g Sukker
 230 g Vand
 260 g Æggeblommer
 2100 g Debic Cremesmør
 10 g Salt

Sukker og vand opkoges til 118 grader.

Æggeblommerne piskes til en luftig masse, hvorefter sukkermassen tilsættes lidt efter lidt.

Herefter piskes cremesmøret i lidt ad gangen.

Afslutningsvis tilsættes salt og hvis det ønskes kan der tilføjes lidt vaniljesukker til smørcremen.



Issmør

Indeholder 99,8% smørfedt – ingen vandfase og er derved meget velegnet til fillings ved chokoladeproduktion.

- 99,8% smørfedt
- God til ganash/filling
- Smagsneutral

Varenr. 0661453 | Pakning: 4x2,5 kg

CITRONCREME TIL TÆRTER

220 g Citronsaft
 220 g Sukker
 60 g Æggeblommer
 140 g Æggehvider
 300 g Debic Issmør
 1 g Vanilje 50/50
 6 g Gelatine

Citronsaft, sukker, æggeblommer, æggehvider og vanilje opvarmes til 84 grader. Herefter tilføjes gelatine og smør.

Hæld dejen i forme. Frys forme.

GANACHE TIL MACARONS

400 g Debic fløde
 600 g Chokolade 65%
 140 g Debic Issmør

Fløden opvarmes og hældes over chokoladen. Blend massen med en stavblender og tilføj issmørret til blandingen.

FILLINGS TIL FYLDTE CHOKOLADER

250 g Puré 10% sukker
 600 g Hvid chokolade
 145 g Debic Issmør
 90 g Invert sukker

Smelt først chokoladen. Opvarm derefter puré og invert sukker og hæld massen langsomt i den smeltede chokolade under omrøring.

Tilsæt til sidst issmørret.



Croissantsmør

Den gode rulle smør, som vil fungere til alle dine laminerede deje.

- Perfekt til laminering
- Høj fleksibilitet
- Plader á 2 kg

Varenr. 0900074 | Pakning: 5x2 kg

CROISSANT

- 3200 g Koldt hvedemel
- 1700 g Koldt vand
- 280 g Flydende hvedesur
- 280 g Sukker
- 160 g Gær
- 90 g Frost
- 60 g Salt
- 2000 g Debic Croissantsmør

Alle ingredienser tilføres fra start. Dejen køres 5 minutter langsomt, derefter 2 minutter hurtigt.

Debic croissantsmør pakkes ind i dejen og den rulles 1x4. Stilles på køl i 30 minutter. Rulles derefter igen 1x4. Stilles på køl i 30 minutter, først herefter rulles den ned på 3,5- 4 alt afhængig af rullebordet.

Deles i trekanter på ca. 80 gram. Rulles sammen med snippen i bunden, stilles på plader til raskning.



Millefeuillesmør

God fleksibel rullesmør med lidt højere smeltepunkt. En ren fornøjelse at arbejde med i de varme perioder.

- Højere smeltepunkt – bedre arbejdstid
- Ideel til smørbagt wienerbrød
- Strækbar

Varenr. 0900092 | Pakning: 5x2 kg

SMØRBAGT WIENERBRØD

- 2800 g Koldt hvedemel
- 1000 g Koldt vand
- 500 g Æg
- 200 g Gær
- 150 g Sukker
- 100 g Smør
- 50 g Frost
- 25 g Salt
- 35% Debic Millefeuille smør

Alle ingredienser vejes af og æltes 3 minutter langsomt og 2 minutter hurtigt.

Derefter pakkes Millefeuillesmør ind i dejen. Denne rulles 3x3 og henteslles på frost i ca. 20 minutter.

Den laminerede dej rulles ned til de ønskede elementer.



Crème Suisse Mousseline

Cremen til dine desserter og kager. En blanding af vaniljecreme og piskefløde, der piskes til en alsidig creme af høj kvalitet. Syrefast og frysestabil. Lavt fedtindhold, langholdbarhed, kan dog ikke bages. Fantastisk volumen en pose på 1,75 kg pose, der giver 5 liter fromage.

- Syrefast
- Frysestabil
- Lav fedtprocent
- 1 pose giver 5 liter fromage
- Meget lav portionspris

Varenr. 0843742 | Pakning: 6x1,75 kg

FLØDECREME

- 1750 g Crème Suisse Mousseline (1 pose)
- 1000 g Debic fløde

Pisk Crème Suisse Mousseline fri for klumper. Pisk fløden i ca. 4-5 minutter til ønsket volume. Bland de to masser.

Debic Cream Cheese

Den professionelle flødeost, der opfylder alle dine krav til konsistens, smag og kvalitet.



Cream Cheese

Flødeost er en blød, umodnet ost, der er fremstillet af mælk og fløde. Processen giver den en typisk fyldig og cremet smag kombineret med en blød, smørbar konsistens.

- Klassisk neutral flødeost
- Perfekt konsistens og afbalanceret smag
- Ideel til konditoriet
- Kan bages og fryses
- Ensartet kvalitet

Varenr. 1217462 | Pakning: 2x1,5 ltr

OSTECREME

- 1600 g Debic Cream Cheese
- 1440 g Flormelis
- 1000 g Debic smør
- 210 g Citronsaft
- 30 g Vaniljesukker

Alle ingredienser tempereres. Smør, flormelis og vanilje køres sammen. Tilsæt Debic Cream Cheese og citronsaft. Bland til massen er ensartet.

BAGT CHEESE CAKE

- 460 g Debic Cream Cheese
- 340 g Debic fløde
- 160 g Sukker
- 150 g Æg
- 25 g Hvedemel
- 4 g Salt
- 4 g Vaniljesukker

Cream Cheese og sukker blandes med en spatel indtil sukkeret er helt opløst. Tilsæt mel og salt rør i et par minutter indtil disse ingredienser er helt rørt ud.

Blend æg og vanille til en til homogen masse. Hæld herefter langsomt æggemassen i skålen – husk at skrabe kanterne ned. Stop maskinen, så snart det er kørt ud.

Hæld langsomt fløden i. Husk igen at skrabe kanterne ned. Stop maskinen, så snart det er kørt ud.

Hæld massen ned i ringformen. Bag ved 210 grader i 30-35 min.

Premium Shake 5%

Premium Shake giver en utrolig cremet konsistens, og man behøver ikke at bruge banan eller is. Blend f.eks. med isterninger og espresso, og få en dejlig mokka shake.

- Frisk, cremet smag
- Perfekt i blendere
- Kan tilsættes frosne bær og frugt
- Kan blendes med juice og culis
- Super fyldig konsistens uden at tilsætte banan

Varenr. 0747265 | Pakning: 6x2 ltr

MILKSHAKE BASISOPSKRIFT

- 750 g Debic Premium Shake
- 250 g Frosne bær (efter eget valg)

Ingredienserne blendes 15-20 sekunder og serveres herefter med sugerør i et passende glas. Pynt efter ønske.



Mød teamet

Nordic Sales Manager Søren Post Dam

Danmark, Norge, Island, Færøerne, Irland
+ 45 20 80 38 33
soren.dam@frieslandcampina.com

Key Account Manager Thomas Geiser Hansen

Foodservice, B2B & Industri Danmark
+ 45 26 30 83 41
thomas.hansen@frieslandcampina.com

Area Manager Ronnie Nielsen

Nordjylland, Bageri/Horeca
+ 45 31 19 04 45
ronnie.nielsen@frieslandcampina.com

Area Manager Claus L. Christensen

Syddanmark, Horeca
+ 45 27 13 13 07
claus.christensen@frieslandcampina.com

Area Manager Michael Seerup Jensen

Sjælland & Bornholm, Bageri/Horeca
+ 45 31 31 30 33
michael.jensen@frieslandcampina.com

Area Manager Per Miljkovic-Bangert

Kbh, Nordsjælland & Bornholm, Bageri/Horeca
+ 45 31 27 09 36
per.bangert@frieslandcampina.com



For mere inspiration, kontakt din lokale konsulent
eller besøg vores hjemmeside på: **www.debic.dk**