



# ELEMENTS®

inspired by DELEYE and DIDESS



Create  
your own dessert

Frozen Elements is een gamma diepgevroren dessertelementen, die kunnen gebruikt worden als bouwstenen van een kwalitatief hoogstaand en exclusief dessert. U bent steeds zeker van overheerlijke dessertelementen met dezelfde unieke smaak, kleur en textuur.

# Quenelles

Het maken van quenelles is geen sinecure, om het goed te doen heb je tijd en geduld nodig. In het gamma van Elements vind je exclusieve en steeds perfect gevormde quenelles in diverse vormen en smaken.



Maxi Quenelle  
Mascarpone  
Art. 45041  
30x13g - 55x28mm



Maxi Quenelle  
Tonka Chocolade  
Art. 45051  
30x13,5g - 55x28mm



Maxi Quenelle  
Tanzania Chocolade  
Art. 45061  
30x13,5g - 55x28mm



Maxi Quenelle  
Rode Vruchten  
Art. 45071  
30x13g - 55x28mm



Maxi Quenelle  
Yoghurt Mousse  
Art. 45081  
30x13g - 55x28mm

Ontdooitijd  
Quenelle:  
15 à 20 minuten op  
kamertemperatuur,  
25 minuten in de  
koelkast



NEW

Maxi Quenelle  
Limoen  
Art. 45088  
30x10g - 55x28mm

## Serveertip

Mini Sfera Caramel | Spuitzak Vanille Crèmeux | Maxi Sfera Caramel | Spuitzak Caramel Crèmeux | Maxi Quenelle Parfait Praliné | Decorette Koffie & Cacao | Spongecake Chocolade | Pure Chocolade Bross



# Spuitzakken

*Tip!* Topje van de spuitzakken dicht bij de top afknippen. Dat laat toe fijner te decoreren.



Spuitzak  
Exotisch Crèmeux  
Art. 45191  
4x300g



Spuitzak  
Caramel Crèmeux  
Art. 45201  
4x300g



NEW

Spuitzak  
Vanille Crèmeux  
Art. 45222  
4x300g



NEW

Spuitzak  
Framboos Crèmeux  
Art. 45223  
4x300g

Ontdooitijd  
Spuitzakken:  
24 uur op  
voorhand in de  
koelkast laten  
ontdooien

# Crèmeux

De crèmeux van Elements zijn op smaak gebracht met caramel, exotisch fruit, yuzu, en nu zelfs ook met basilicum, witte chocolade, citroen, framboos en walnoot.



Mini Quenelle  
Yuzu  
Art. 45162  
64x6g - 35x20mm



Mini Quenelle  
Exotic  
Art. 45161  
64x6,5g - 35x20mm



Mini Quenelle  
Caramel  
Art. 45163  
64x6,5g - 35x20mm

Ontdooitijd  
Mini Quenelle:  
7 à 10 minuten op  
kamertemperatuur,  
12 à 15 minuten in  
de koelkast.



Mini Sfera  
Yuzu  
Art. 45010  
160x3g - ø10mm



Mini Sfera  
Exotic  
Art. 45011  
160x3g - ø10mm



Mini Sfera  
Caramel  
Art. 45021  
160x3g - ø10mm



Mini Sfera  
Basilicum  
Art. 45013  
160x3g - ø10mm

Ontdooitijd  
Mini Sfera:  
5 minuten op  
kamertemperatuur,  
10 minuten in de  
koelkast



Maxi Sfera  
Yuzu  
Art. 45110  
56x10g - ø25mm



Maxi Sfera  
Exotic  
Art. 45111  
56x10g - ø25mm



Maxi Sfera  
Caramel  
Art. 45121  
56x10g - ø25mm



Maxi Sfera  
Basilicum  
Art. 45112  
56x8g - ø25mm



Mega Sfera Witte  
Chocolade Basilicum  
Art. 4530  
20x12g - ø30mm

Ontdooitijd  
Maxi Sfera:  
10 à 15 minuten op  
kamertemperatuur,  
20 minuten in de  
koelkast.



Little Lemon  
Art. 45012  
20x10g - 27x20mm



Crèmeux Framboos  
Art. 45014  
63x5g - 27x20mm



Crèmeux Walnoot  
Art. 45015  
20x15g - 35xmm

NEW

Ontdooitijd  
Crèmeux:  
7 à 10 minuten op  
kamertemperatuur,  
12 à 15 minuten  
in de koelkast.

Geef je dessert een extra frisse touch met een fijne cress.



Little Lemon | Mini Sfera Exotic | Perfect Salsa  
Exotisch Limoen | Crumble Amandel |  
Choc-O-Crisp Praliné | Decorette Meringue  
Passie



Crèmeux Walnoot | Spongecake Chocolade |  
Crumble Chocolade | Spuitzak Caramel  
Crèmeux | Pure Chocolade Bross

# Decorettes

Deze ultrafijne, luchtige meringues en koekjes zijn afgewerkt met gevriesdroogde passievruchten, intense koffie, koffie en cacao, hazelnoot en kokos.



Decorette  
Meringue Passie  
Art. 1634  
210x0,7g - 30x20mm



Decorette  
Meringue Koffie  
Art. 1635  
185x0,8g - ø35mm



Decorette  
Koffie & Cacao  
Art. 1630  
110x1,8g - 75x20mm



Decorette  
Hazelnoot  
Art. 1629  
230x2,1g - 30x30mm



Decorette  
Kokos  
Art. 1628  
235x1,1g - 74x10mm

Ontdooitijd  
Decorettes:  
5 minuten op  
kamertemperatuur.

# Chocolade Bross



Pure Chocolade Bross  
Art. 2422  
450g



Melk Chocolade Bross  
Art. 2421  
450g



Witte Chocolade Bross  
Art. 2420  
450g

Ontdooitijd  
Chocolade Bross:  
5 minuten op  
kamertemperatuur.

# Suikerweb

**Tip:** Het Suikerweb is hygroscopisch en kan dus snel vocht opnemen eens het in aanraking komt met lucht. Daarom wordt het best last-minute op uw dessert gedresseerd.



Suikerweb  
Art. 4515  
100g

## Serveertip

Vanille-ijs | Basis Brownie | Tube Hazelnoot |  
Spuitzak Caramel Crèmeux | Spuitzak Vanille  
Crèmeux | Melk Chocolade Bross |  
Spongecake Chocolate | Mini Sfera Caramel  
| Crumble Brazil Café | Retro Crocq' Amandel



# Spongecake

Geef je dessert extra volume met behulp van deze lichte en ultra luchtige spongecakes. De Spongecakes zijn kant-en-klaar in plastic bekertjes verpakt. In een mum van tijd is de spongecake ontdooid waardoor u veel tijd bespaart.



Spongecake  
Pistache  
Art. 16212  
8x20g



Spongecake  
Framboos  
Art. 16242  
8x20g



Spongecake  
Chocolade  
Art. 16242  
8x20g



Spongecake  
Amandel  
Art. 16202  
8x20g

Ontdooitijd  
Spongecake:  
20 minuten op  
kamertemperatuur.  
1u in de koelkast.

# Crumble



Crumble  
Amandel  
Art. 00211  
1 kg



Crumble  
Brazil Café  
Art. 00221  
1 kg



Crumble  
Framboos Yoghurt  
Art. 00231  
1 kg



Crumble  
Chocolade  
Art. 00241  
1 kg

Ontdooitijd  
Crumbles:  
1u op  
kamertemperatuur.  
2u in de koelkast.

# Perfect Dessert Salsa



Perfect Dessert Salsa  
Framboos Hibiscus Thee  
Art. 00401  
220g



Perfect Dessert Salsa  
Exotisch Limoen  
Art. 00411  
220g

Ontdooitijd  
Perfect Dessert  
Salsa:  
8u op voorhand in  
de koelkast laten  
ontdoeien.

NIEUWE  
VERPAKKING

# Choc-O-Crisp



Choc-O-Crisp  
Feuilletine  
Art. 24101  
2x400g



Choc-O-Crisp  
Praliné  
Art. 24111  
2x250g



Choc-O-Crisp  
Framboos Yoghurt  
Art. 24121  
2x400g

Ontdooitijd  
Choc-o-Crisp:  
20 minuten op  
kamertemperatuur.  
1u30 in de koelkast.

*Tip:* Breek de Choc-O-Crisp in stukken om uw dessert af te werken.

# Tabletten



NEW

Tablet Panna cotta met  
Fondant Chocolade  
Art. 4571  
20x30g - 90x45mm



NEW

Tablet Melk Chocolate  
Gezouten Caramel  
Art. 4572  
20x30g - 90x45mm



NEW

Tablet Vanille Crèmeux  
Art. 4570  
20x25g - 90x45mm

Ontdooitijd  
Tabletten:  
15 minuten op  
kamertemperatuur,  
30 minuten in de  
koelkast.

# Ringen



Panna Cotta Ring  
Yoghurt Citrus  
Art. 4510  
10x65g - ø95mm



NEW

Mini Ring Panna Cotta  
Ecuador Chocolate  
Art. 45582  
24x20g - ø65mm



NEW

Ring Tonka Melk  
Chocolate  
Art. 45584  
10x65g - ø96mm

Ontdooitijd  
Ringen:  
4 uur op voorhand  
in de koelkast  
ontdooien.

# Bodems



Basis Javanais  
Art. 4509  
4x300g - 255x155mm



Basis Brownie  
Art. 4510  
3x350g - 265x165mm



Basis Misérable  
Art. 45095  
3x255g - 26x165mm

NEW

Ontdooitijd  
Basis Javanais:  
Afhankelijk van de oppervlakte.  
Om de Javanais volledig te  
laten ontdooien: 15 minuten op  
kamertemperatuur, 25 minuten  
in de koelkast.

Ontdooitijd Basis Brownie:  
Afhankelijk van de  
oppervlakte. Om de Brownie  
volledig te ontdooien:  
30 minuten op  
kamertemperatuur, 60  
minuten in de koelkast.

Ontdooitijd Basis  
Misérable:  
Afhankelijk van de  
oppervlakte. Om de  
Misérable volledig te  
ontdooien:  
15 minuten op  
kamertemperatuur, 25  
minuten in de koelkast.

# Schijven



Schijf Witte Chocolate  
Vanille  
Art. 4524  
16x22g - ø145mm



Schijf  
Fondant Chocolate  
Art. 4525  
16x22g - ø145mm



Schijf Witte Chocolate  
Aardbei Yoghurt  
Art. 4526  
16x22g - ø145mm

De schijven  
hoeven niet ontdooid  
te worden. Deze  
kan je onmiddellijk  
gebruiken.



Vanille-ijs | Schijf Fondant Chocolate |  
Spongecake Chocolate | Decorette  
Meringue Koffie | Spuitzak Caramel Crèmeux |  
Chocolate Speren | Crumble Chocolate |  
Spuitzak Vanille Crèmeux



## Diamond Collection®

Verminder uw mise en place en arbeidsintensiviteit met deze kant-en-klare topdesserts. Diamond Collection biedt u 5 creatieve basisvormen met een gevarieerd smakenpallet.



Sphere Jade  
Framboos  
Art. 45575  
11x85g - ø65mm



Sphere Jade  
Mascarpone  
Art. 45576  
11x85g - ø65mm



Sphere Jade  
Chocolade  
Art. 45574  
11x85g - ø65mm



Half Moon Emerald  
Art. 4551  
10x65g - 110mm



Long Bar Topaz  
Art. 4552  
10x100g - 160x27mm

Ontdooitijd  
Diamond  
Collection:  
4u op voorhand in  
de koelkast laten  
ontdooien.

Elke verpakking van de Diamond Collection bevat ook de aangepaste chocoladekit, waarmee je met je eigen creativiteit aan de slag kan. Chocolade speren zijn ook apart verkrijgbaar.



Chocolade Speren  
Art. 4552

*Tip!* Bak de bijgevoegde kroepoek +/- 10 seconden in plantaardige olie op 180 °C.



Ontdek het gehele gamma en leuke serveertips op [www.frozenelements.be](http://www.frozenelements.be)



# Inspirators



ELEMENTS®

inspired by DELEYE and DIDESS



Didess

“Artisanale topkwaliteit volgens de regels van de kunst, creatief en professioneel doordacht.”  
Zaakvoerder Dirk Peeters weet waar hij voor staat.

De belangrijkste ambitie van Didess is het delen van inspiratie, creativiteit en expertise met chefs in binnen- en buitenland, wat resulteert in een rijke variatie aan artisanale en vernieuwende producten die vanuit de kunst en de liefde voor het vak zijn ontstaan.



Deleye Products

Deleye Products is een bekende internationale speler in het segment van de diepgevroren geraffineerde desserts.

In 1993 richtte Carlos Deleye 'Deleye Products' op. Het bedrijf groeide uit van onbekend in het diepvriesaanbod tot bemind door de hele patisserieereweld. Deleye Products levert aan de nationale en internationale groothandel, catering, bakkerijsector en restaurants.



Van chef-pâtissier tot sterrenchef, Roger van Damme kan op zijn minst een buitenbeentje in de culinaire wereld worden genoemd. Sinds de jaren '90 is zijn zaak Het Gebaar in Antwerpen een gevestigde waarde, geliefd om zijn heerlijke desserts en originele lunchsuggesties. Dessert Trofee, Coupe du Monde, Guardian Pastry Award, Chef van het Jaar, Michelinster en als kroon op het werk 'BEST PASTRY CHEF OF THE WORLD'.

Roger van Damme heeft zijn strepen ondertussen verdiend. Het mag dus een eer genoemd worden dat we voor elements met hem kunnen samenwerken.

