

Elements[®]

by **Didess**



Create
your own
dessert

NL

Creatieve ondersteuning voor culinaire professionals

Didess ondersteunt chefs om creatieve, smaakvolle gerechten te creëren. Hoe? In nauwe samenwerking met professionals ontwikkelen wij hoogwaardige, ambachtelijke bouwstenen die het makkelijker maken om culinaire creaties samen te stellen. Bereid met de grootste zorg, liefde en passie voor het vak.

Ons breed scala aan producten, van heerlijke boterkoekjes en kleurrijke kroepoek tot unieke dessertoplossingen, brengen we onder verschillende merken op de markt. Zo sluiten we altijd perfect aan bij de wensen en behoeften van de sector.



Didess draagt kwaliteit hoog in het vaandel. Voor de ontwikkeling en productie van onze producten werken volgens de strengste Europese normen. Daarom behaalden we in 2008 het belangrijke IFS-certificaat. Een mooie erkenning voor ons team, dat bestaat uit meer dan 35 patissiers en werknemers.



Innovatieve dessertoplossingen

Onder het merk **Elements** ontwikkelde Didess een breed gamma aan innovatieve dessertoplossingen voor chefs. Of je nu een volledig dessert wil creëren of gewoon jouw 'signature dessert' wil afwerken: wij hebben precies wat je nodig hebt.

Breed assortiment texturen en smaken

Ons assortiment bestaat zowel uit producten voor de basis van je dessert als voor de afwerking. Van zachte texturen, zoals quenelles en sfera's, tot meer krokante, zoals decorettes en crumbles.

Door onze uitgebreide keuze aan smaken, waaronder chocolade, fruit en exotische aroma's, geef je jouw desserts telkens weer een nieuwe en verrassende twist.

Flexibel en efficiënt

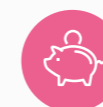
Onze producten zijn klaar voor gebruik en kunnen naar wens worden gecombineerd om unieke, persoonlijke creaties te realiseren. Ze worden diepgevroren geleverd, waardoor je enkel gebruikt wat je nodig hebt en verspilling voorkomt. Dankzij de lange houdbaarheid zijn Frozen Elements de perfecte oplossing in elke keuken.

Kortom, met Frozen Elements by Didess heb je altijd de juiste tools in handen om jouw culinaire creaties naar een hoger niveau te tillen.

Inhoud

CLASSICS.....	4
SPUITZAKKEN	5
QUENELLES	6
SFERA'S	7
FEUILLETÉE KARAMEL	8
SPONGECAKES	9
CRUMBLES EN DECORETTES	10
CHOCOLADE BROSS	
& CHOC-O-CRISP	11

Waarom kiezen voor Elements?



Besparing op personeelskosten



Uitbreiding van uw assortiment



Snel en gebruiksvriendelijk



Diepgevroren en lang houdbaar



Persoonlijke finishing touch



Gemakkelijke verpakking



Gemaakt met de beste ingrediënten



Recycleerbare boxen van 100% plastic



Classics

Ontdek onze 'Classics' desserts – de perfecte oplossing voor horecaondernemers die creatieve desserts willen serveren zonder uitgebreide voorbereiding.

Deze kant-en-klare desserts besparen kostbare tijd en arbeid, vooral in tijden van een tekort aan goed opgeleid personeel en stijgende personeelskosten. Met een constante, hoge kwaliteit garanderen ze altijd een perfect resultaat. Of je nu klassieke nagerechten wilt presenteren of juist creatief aan de slag wilt gaan, onze Panna Cotta Ring, Bar Mascarpone, Ring Vanille Crèmeux en Quenelle Chocolademousse bieden talloze afwerkingsmogelijkheden. Gemakkelijk te gebruiken en altijd indrukwekkend op het bord!



Ontdooitijd
Panna Cotta Ring:
1 uur op voorhand
in de koelkast laten
ontdooien.



Panna Cotta Ring
Yoghurt/Citrus
10x65 g - ø 95 mm
Art. 4558



Ontdooitijd
Bar mascarpone:
1 uur op voorhand
in de koelkast laten
ontdooien.



Bar Mascarpone
12x60 g - 91x31x31 mm
Art. 4560



Ontdooitijd
Quenelle
Chocolademousse:
1 uur op voorhand
in de koelkast laten
ontdooien.



**Quenelle
Chocolademousse**
12x54 g - 89x45x36 mm
Art. 4562



Ontdooitijd
Cirkel Vanille
Crèmeux:
1 uur op voorhand
in de koelkast laten
ontdooien.



Ring Vanille Crèmeux
8x57 g - ø 81 mm x 19 mm
Art. 4561



Toefjes Crèmeux Ruby
Chocolade & Perzik |
Mini tulbandjes gemaakt met
Crèmeux Ruby Chocolade
Perzik | Spongecake Framboos
| Rood Fruit | Frambozencoulis
| Cress

Ontdooitijd
Crèmeux:
2 uur op voorhand
in de koelkast laten
ontdooien.



Spuitzakken

Vereenvoudig jouw dessertcreaties met onze kant-en-klare crèmeux in handige spuitzakken.

Verkrijgbaar in de smaken Vanille, Chocolade Hazelnoot Koffie, Kalamansi en Ruby Chocolade & Perzik. Laat de crèmeux eerst ontdooien en gebruik ze vervolgens direct uit de spuitzak en bespaar zo kostbare bereidingstijd. Vul je eigen siliconen mallen met deze crèmeux en creëer je eigen unieke Elements. De mooie structuur zorgt voor een perfecte afwerking, of het nu gaat om decoreren, vullen, of het toevoegen van een laag tussen een millefeuille.

Tip:
knip het topje van de
spuitzak dicht bij de top af
voor fijnere decoraties



**Spuitzak Crèmeux
Vanille**
4x300 g
Art. 45224



**Spuitzak Crèmeux
Chocolade Hazelnoot
Koffie**
4x300 g
Art. 45225



**Spuitzak Crèmeux
Kalamansi**
4x300 g
Art. 45226



**Spuitzak Crèmeux
Ruby Chocolade Perzik**
4x300 g
Art. 45227



Spongecake Basilicum |
 Quenelle Rood Fruit | Blokjes
 Feuilletée Karamel gevuld
 met Crèmeux Ruby Perzik
 | Toefjes Crèmeux Ruby
 Perzik | Crèmeux Framboos |
 Frambozencoulis | Cress

Sfera's

Onze **sfera's** zijn creaties gemaakt van een gladde en crèmeachtige vulling op basis van eieren, room en/of chocolade. Ze zijn verkrijgbaar in de smaken karamel, exotisch fruit, framboos, yuzu en basilicum.

Onze sfera's zijn perfect als decoratie van taarten, gebakjes en desserts en geven een prachtige, elegante uitstraling aan het geheel.



**Maxi Sfera
 Caramel**
 56x10 g / Ø25 mm
 Art. 45121

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



**Mini Sfera
 Yuzu**
 160x3 g / Ø10 mm
 Art. 45010

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



**Maxi Sfera
 Exotisch**
 56x10 g / Ø25 mm
 Art. 45111

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



**Crèmeux
 Framboos**
 63x5 g / 27x20 mm
 Art. 45014

Crèmeux Vanille |
 Feuilletée Karamel |
 Maxi Sfera Exotisch |
 Spongecake Amandel |
 Passievruchtencoulis |
 Yopoi



Quenelles

Het maken van **quenelles** is een ware kunst en vereist tijd en toewijding om ze perfect te vormen. Elements by Didess biedt een exclusief gamma aan prachtig gevormde quenelles op basis van opgeklopte room en diverse smaken, waaronder mascarpone, chocolade, rood fruit en yoghurt. Ze zijn niet alleen heerlijk, maar ook ideaal om een elegante touch aan jouw desserts toe te voegen.



**Maxi Quenelle
 Mascarpone**
 30x13 g / 55x28 mm
 Art. 45041



**Maxi Quenelle
 Tanzania Chocolate**
 30x13,5 g / 55x28 mm
 Art. 45061



**Maxi Quenelle
 Rood Fruit**
 30x12 g / 55x28 mm
 Art. 45071



**Maxi Quenelle
 Yoghurt Mousse**
 30x13,5 g / 55x28 mm
 Art. 45081

**Ontdooitijd
 Quenelles:**
 15 à 20 minuten op
 kamertemperatuur,
 25 minuten in de
 koelkast.



Spongecakes

Geef je desserts extra volume met onze lichte en ultra luchtige **spongecakes**. Onze ambachtelijk gebakken spongecakes zijn kant-en-klaar en verpakt in handige bekertjes, waardoor ze in een mum van tijd ontdooid zijn en je kostbare tijd bespaart. Bij Elements by Didess bieden we nu zes heerlijke smaken aan: Amandel, Pistache, Framboos, Chocolade, Basilicum en Yoghurt.

Ontdooitijd
Spongecake:
5 minuten op
kamertemperatuur,
20 minuten in de
koelkast.

Feuilletée Karamel

Onze **gekarameliseerde bladerdeegkrokantjes** met 100% boter zijn het resultaat van jarenlange ontwikkeling. Twee unieke deeglagen, gevuld met handgemaakte boter en verfijnde bloem, zorgen voor een extra knapperige textuur en heerlijke karamelsmaak. Al gebakken en diepgevroren verpakt, klaar om te ontdoien en te serveren in combinatie met ander componenten.

Feuilletée Karamel gevuld met
Crèmeux Vanille & Crèmeux
Kalamansi | Maxi Sfera
Exotisch | Spongecake Yoghurt
| Coulis | Crumble Amandel |
Klets koppen | Meringue Italienne
| Passievruchtencoulis | Atsina
Cress | Bloemetjes



Feuilletée Karamel
75x9 g / 11,5x3,2x0,5 cm
Art. 0045

Ontdooitijd
Feuilletée Karamel:
5 minuten op
kamertemperatuur,
10 minuten in de
koelkast.



Spongecake Framboos
8x20 g
Art. 16242



Spongecake Chocolade
8x20 g
Art. 16272



Spongecake Pistache
8x20 g
Art. 16212



Spongecake Amandel
8x20 g
Art. 16202



Ring Vanille Crèmeux
| Crèmeux Chocolade
Hazelnoot Koffie |
Spongecake Chocolade |
Rode Vruchten |
Atsina Cress

Crumbles

Crumble op basis van gemalen koekjes is een heerlijke en knapperige toevoeging aan jouw desserts. Bij Elements by Didess bieden we verschillende soorten crumbles aan waaronder amandel, chocolade, framboos & yoghurt en koffie. Onze crumbles zijn perfect als basis van desserts. Probeer het zelf en ontdek hoe deze crumbles je desserts kunnen versterken.

 Klaar voor gebruik.



Crumble Amandel
1 kg
Art. 00211



Crumble Chocolade
1 kg
Art. 00241



Crumble Framboos Yoghurt
1 kg
Art. 00231



Crumble Brazil Koffie
1 kg
Art. 00221



Chocolade Bross

Chocolade bross op basis van witte of pure chocolade is een heerlijke en knapperige chocoladeverwennerij, die op een innovatieve manier wordt gemaakt. De luchtbelletjes worden verkregen door chocolade onder vacuüm en op zeer lage temperaturen te laten stollen. Het resultaat is een prachtig en smakelijk product dat perfect is om te gebruiken als decoratie van desserts. Intens van smaak en smelt zo in de mond.

 **Ontdooitijd
Chocolade Bross:**
10 minuten op kamertemperatuur,
15 minuten in de koelkast.



Witte Chocolade Bross
450 g
Art. 2420



Pure Chocolade Bross
450 g
Art. 2422

Decorettes

Maak je desserts compleet met onze **decorettes** en geniet van heerlijke smaken en texturen. Onze koekjes zijn gemaakt van de beste ingrediënten, zoals echte boter, amandelspijs en scharreleieren. Voor een extra luchtige en delicate textuur kan je ook kiezen voor onze ultrafijne meringue koekjes, afgewerkt met gevriesdroogde passievrucht of intense koffie.

 **Ontdooitijd
Decorettes:**
5 minuten op kamertemperatuur.



Decorette Koffie en Cacao
110x1,8 g - 85x20 mm
Art. 1630



Decorette Meringue Koffie
185x0,84 g - ø 35 mm
Art. 1635



Decorette Meringue Passie
210x0,7 g - 30x20 mm
Art. 1634

Choc-O-Crisps

Onze **choc-o-crisps** zijn gemaakt van de heerlijkste chocolade en gepofte rijst, waardoor het een perfecte combinatie is van zoet en krokant. We bieden twee heerlijke smaken aan: praliné en framboos & yoghurt. Onze luchtige chocolade krokantjes kunnen als basis én als decoratie worden gebruikt en kunnen naar wens worden gebroken.

 **Ontdooitijd
Choc-O-Crisp:**
5 minuten op kamertemperatuur,
10 minuten in de koelkast.



Choc-O-Crisp Praliné
2x250 g
Art. 24111



Choc-O-Crisp Framboos Yoghurt
2x400 g
Art. 24121



Elements
by Didess

Brulens 18 | B-2275 Gierle
T +32 (0)14 55 35 20 | F +32 (0)14 55 64 77 | info@didess.com



www.frozelements.be