

inspired by **DELEYE** and **DIDESS** 



Create your own dessert

Frozen Elements umfasst ein Sortiment tiefgefrorener Dessertelemente, bei denen Sie sich immer auf denselben einzigartigen Geschmack, dieselbe kräftige Farbe und dieselbe feine Textur verlassen können.

Verwenden Sie die köstlichen Dessertelemente wie einzelne Bausteine für Ihre hochwertigen und exklusiven Dessertkreationen.

### Quenelles

Quenelles zu machen ist gar nicht so leicht: die Herstellung verlangt viel Zeit und Geduld, wenn man es richtig macht im Elements-Sortiment finden Sie exklusive und perfekt geformte Quenelles in verschiedenen Formen und Geschmacksrichtungen.



Maxi Quenelle Mascarpone Art. 45041 30x13g - 55x28mm



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



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



Maxi Quenelle Rote Früchte Art. 45071 30x13g - 55x28mm



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



Maxi Quenelle Limone Art. 45088 30x10g - 55x28mm

#### Serviervorschlag

Mini Sfera Karamell I Spritzbeutel Vanille Crémeux I Maxi Sfera Karamell I Spritzbeutel Karamell Crémeux I Maxi Quenelle Parfait Praliné I Decorette Kaffee & Kakao I Mikrowellen Biskuit Schokolade I Zartbitterer Schokoladen-Bruch



# **Spritzbeutel**



Spritzbeutel Exotisch Crémeux Art. 45191 4x300g



Spritzbeutel Karamell Crémeux Art. 45201 4x300g



Spritzbeutel Vanille Crémeux Art. 45222 4x300g



Spritzbeutel Himbeere Crémeux Art. 45223 4x300q

Auftauzeit Spritzbeutel: 24 Stunden lang im Kühlschrank auftauen.

Tipp: Schneiden Sie die Spitze des Spritzbeutels nahe der Spitze ab, um präzise dekorieren zu können.

#### **Crémeux**

Die Crémeux von Elements sind veredelt mit Karamell, exotischen Früchten, Yuzu und jetzt sogar mit Basilikum, weißer Schokolade, Zitrone, Himbeere und Walnuss.



Mini Quenelle Yuzu Art. 45162 64x6g - 35x20mm



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



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



Gremeux Form Zitrone | Mini Sfera Exotisch | Perfekt Salsa exotische Limone | Crumble | Mandel | Choc-O-Crisp Praliné | Decorette | Baiser Passion



Mini Sfera Yuzu Art. 45010 160x3g - ø10mm



Mini Sfera Exotisch Art. 45011 160x3g - ø10mm



Mini Sfera Karamell Art. 45021 160x3g - ø10mm



Mini Sfera Basilikum Art. 45013 160x3g - ø10mm



Maxi Sfera Yuzu Art. 45110 56x10g - ø25mm



Maxi Sfera Exotisch Art. 45111 56x10g - ø25mm



Maxi Sfera Karamell Art. 45121 56x10g - ø25mm



Maxi Sfera Basilikum Art. 45112 56x8g - ø25mm



Mega Sfera Weiße Schokolade Basilikum Art. 4530 20x12g - ø30mm



Cremeux Form Zitrone Art. 45012 20x10g - 27x20mm



Cremeux Form Himbeere Art. 45014 63x5g - 27x20mm



Cremeux Form Walnuss Art. 45015 20x15g - 35xmm



Cremeux Form Walnuss I Mikrowellen-Biskuit Schokolade I Crumble Schokolade I Spritzbeutel Karamell Crémeux I Luftschokoladenbruch Zartbitter

### ecorette

Diese ultrafeinen und luftigen Meringues und Kekse werden mit gefriergetrockneten Passionsfrüchten, intensivem Kaffee, Kakao, Haselnüssen und Kokosnuss verfeinert.



Decorette Baiser Passion 210x0,7g - 30x20mm



Decorette Baiser Kaffee 185x0,8g - ø35mm



Decorette Kaffee & Kakao 110x1,8g - 75x20mm



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



Decorette Kokonuss 235x1,1g - 74x10mm

### Luftschokoladen-Bruch



Luftschokoladen-Bruch Zartbitter Art. 2422



Luftschokoladen-Bruch Milchschokolade Art. 2421 450g



Luftschokoladen-Bruch Weiß

## **Zuckernetz**

Das Zuckernetz ist hygroskopisch und kann Feuchtigkeit, sobald es mit Luft in Berührung kommt, schnell absorbieren. Daher empfehlen wir, das Zuckernetz erst ganz am Schluss auf Ihrem Dessert zu platzieren.



Zucker Netz Art. 4515 100g

#### Serviervorschlag

Vanilleeis I Boden Brownie I Tube Haselnuss I Spritzbeutel Karamell Crémeux I Spritzbeutel Vanille Crémeux I Luftschokoladen Bruch Milchschokolade I Mikrowellen-Biskui Schokolade I Mini Sfera Karamell I Crumble Brasilianischer Kaffee I Retro Crocq' Mandel



### Mikrowellen-Biskuit

Verleihen Sie Ihrem Dessert mit diesen leichten und ultraluftigen Biskuitkuchen zusätzliches Volumen. Die Mikrowellen-Biskuits im Kunststoffbecher sind im Handumdrehen aufgetaut, was Ihnen einiges an Zeit erspart.



Mikrowellen-Biskuit Pistazie 8x20g



Mikrowellen-Biskuit Himbeere 8x20g



Mikrowellen-Biskuit Schokolade Art. 16242 8x20g



Mikrowellen-Biskuit Mandel 8x20g

## **Crumble**



Crumble Art. 00211 1 kg



Crumble Brasilianischer Kaffee Art. 00221 1 kg



Crumble Himbeere Joghurt Art. 00231



Crumble Art. 00241 1 kg

# Auftauzeit Crumble: 1 Stunde bei Raumtemperatur 2 Stunden im Kühlschrank.

### **Perfect Dessert Salsa**



Perfect Dessert Salsa Himbeere Hibiskus-Tee Art. 00401



Perfect Dessert Salsa exotische Limone Art. 00411

# NEUE VERPACKUNG

# Choc-O-Crisp



Choc-O-Crisp Feuilletine Art. 24101 2x400g



Choc-O-Crisp Praliné Art. 24111 2x250g



Choc-O-Crisp Himbeer Joghurt Art. 24121 2x400g

Tipp: Brechen Sie den Choc-O-Crisp in kleine Stückchen, um Ihrem Dessert den letzten Schliff zu verleihen.

### **TafeIn**



Tafel Panna Cotta mit Art. 4571 20x30g - 90x45mm



Tafel Milchschokolade mit Salzkaramell Art. 4572 20x30g - 90x45mm



Tafel Vanille Crémeux Art. 4570 20x25g - 90x45mm



# Ringe



Panna-Cotta-Ring Joghurt Zitrusfrüchte Art. 4510 10x65g - ø95mm



Ring Tonka Milchschokolade Art. 45584 10x65g - ø96mm

### Böden



Boden Javanais Art. 4509 4x300g - 255x155mm



Boden Brownie Art. 4510 3x350g - 265x165mm



Boden Misérable Art. 45095 3x255g - 26x165mm

# Auftauzeit Boden Javanais: hängig vom Belag. Um den

Auftauzeit Boden Brownie:
abhängig vom Belag.
Um den Boden Brownie
vollständig auftauen zu
lassen: 30 Minuten bei
aumtemperatur, 1 Stunde
im Kühlschrank

Iftauzeit Boden Misérable: hăngig vom Belag. den Boden Miérable

### **Scheiben**



Scheibe Weiße Schokolade mit Vanille Art. 4524 16x22g - ø145mm



Scheibe Zartbitterschokolade Art. 4525 16x22g - ø145mm



Scheibe Weiße Himbeeren und Joghurt Art. 4526 16x22g - ø145mm



Schokolade I Spritzbeutel Vanille Crémeux





Sfera Jade Himbeer Art. 45575 11x85g - ø65mm



Sfera Jade Mascarpone Art. 45576 11x85g - ø65mm



Sfera Jade Schokolade Art. 45574 11x85g - ø65mm



Half Moon Emerald Art. 4551 10x65g - 110mm



Auftauzeit Diamond Collection: Stunden lang im Kühlschrank

Long Bar Topaz Art. 4552 10x100g - 160x27mm

Jedes Produkt der Diamond Collection enthält ein individuelles Schokoladen-Kit, mit dem Sie Ihrem Dessert eine ganz persönliche Note verleihen können.



Schokoladenstäbchen

Tipp: Backen Sie die beiliegenden Kroepoek Pflanzenöl für +/- 10 Sekunden bei 180°C.

Entdecken Sie das ganze Sortiment und ausgefallene Serviertipps auf www.didess.be





### Inspiratoren





Deleye Products

**Didess** 

"Handwerkliche Exzellenz nach den Regeln der Kunst, kreativ und professionell durchdacht". Geschäftsführer Dirk Peeters weiß, wofür er steht.

Didess' primäre Ambition ist es, Köche im In- und Ausland zu inspirieren und mit ihnen Kreativität und Fachwissen zu teilen. Nur so entsteht eine reiche Vielfalt an handgefertigten und innovativen Produkten, die aus der Kunst heraus und der Liebe zum Beruf entstanden sind.

Deleve Products ist ein bekanntes internationales Unternehmen im Bereich der tiefgefrorenen Dessertkreationen.

1993 gründete Carlos Deleye die Firma Deleye Products, die sich von einem weniger bekannten Tiefkühlkosthersteller zu einem in der gesamten Konditoreiwelt beliebten Unternehmen entwickelte. Deleye Products liefert seine Waren an nationale und internationale Großhändler, Cateringfirmen, Bäckereien und Restaurants.



Vom Chef-Konditor zum Starkoch: Roger van Damme beweist sich als einmalige Erscheinung in der kulinarischen Welt. Seit den 1990er Jahren hatte sich sein Geschäft 'Het Gebaar' in Antwerpen etabliert und wurde wegen seiner köstlichen Desserts und außergewöhnlichen Kreationen für das Mittagessen hoch angesehen. Dessert-Trophäe, Coupe de Monde, Guardian Pastry Award, Chef de Jores, Michelin-Stern und zur Krönung des ganzen 'BEST PASTRY CHEF OF THE WORLD'. Roger von Damme hat sich seine Auszeichnungen verdient. Wir erachten es als große Ehre, mit ihm arbeiten zu dürfen und Elements zu kreieren.

