

Elements[®]

by **Didess**



Créez
votre propre
dessert

FR

Support Créatif pour les Professionnels de la Cuisine

Didess soutient les chefs dans la création de plats créatifs et savoureux. Comment ? En collaborant étroitement avec les professionnels, nous développons des produits de qualité artisanale qui facilitent la composition des créations culinaires. Préparés avec le plus grand soin, amour et passion pour le métier.

Notre large gamme de produits, allant de délicieux biscuits au beurre et krupuk colorés à des solutions de desserts uniques, est disponible sous diverses marques. Cela nous permet de répondre en permanence aux besoins et aux désirs spécifiques du secteur.



Chez Didess, la qualité est d'une importance primordiale. Pour le développement et la production de nos produits nous travaillons selon les normes européennes les plus strictes. Didess a obtenu en 2008 l'important certificat IFS. Une équipe de plus de 40 pâtisseries et employés sont prêts jour et nuit à préparer vos commandes avec le soin et la compétence professionnelle nécessaires.



Solutions Innovantes pour les Desserts

Sous la marque **Elements**, Didess a développé une large gamme de solutions innovantes pour les desserts des chefs. Que vous souhaitiez créer un dessert complet ou simplement décorer votre dessert signature, nous avons exactement ce qu'il vous faut.

Large Gamme de Textures et de Saveurs

Notre assortiment inclue à la fois des produits de base et des décorations pour vos desserts. Des textures douces, comme les quenelles et sferas, aux textures plus croquantes, telles que les décorettes et les crumbles.

Avec notre large choix de saveurs - incluant le chocolat, les fruits et des arômes exotiques - vous pouvez offrir à vos desserts un accent fraîche et surprenante à chaque fois.

Flexible et Efficace

Nos produits sont prêts à l'emploi et peuvent être combinés selon vos choix pour créer des créations uniques et personnalisées. Ils sont livrés congelés, vous permettant ainsi de n'utiliser que la quantité nécessaire, réduisant le gaspillage. Grâce à leur longue de conservation, les produits Frozen Elements sont la solution parfaite pour chaque cuisine.

Contenu

CLASSIQUES	4
POCHE CRÉMEUX	5
QUENNELLES	6
SPHÈRES	7
FEUILLETÉE CARAMEL	8
SPONGECAKE	9
CRUMBLES & DÉCORETTES	10
CHOCOLAT BROSS & CHOC-O-CRISPS	11

Pourquoi choisir Elements by Didess ?



Économiser les coûts du main-d'œuvre et temps



Chouette ajout à votre choix de desserts



Facile à utiliser



Surgelé et longue conservation



Garder sa propre identité pour décoration personnelle



Emballage facile et réutilisable



Qualité supérieure, fabriqués avec les meilleures ingrédients principaux



Tous les box sont en plastic 100% recyclé



Classiques

Découvrez nos desserts « Classics » – la solution idéale pour les professionnels de la restauration qui souhaitent servir des desserts créatifs sans préparation complexe.

Ces desserts prêts à l'emploi économisent un temps et un travail précieux, en particulier en période de manque de personnel qualifié et de hausse des coûts de main-d'œuvre. Avec une qualité constante et élevée, ils garantissent un résultat parfait à chaque fois. Que vous souhaitiez présenter des desserts classiques ou faire preuve de créativité, notre Panna Cotta, Barre de Mascarpone, Circle Vanille Crèmeux et Quenelle de Mousse au Chocolat offrent d'innombrables possibilités de finition. Faciles à utiliser et toujours impressionnants dans l'assiette !



Temps de décongélation : 1 heure au réfrigérateur.



Panna Cotta Anneau Yaourt Agrumes
10x65 g - ø 95 mm
Ref. 4558



Temps de décongélation : 1 heure au réfrigérateur.



Bar Mascarpone
12x60g - 91x31x31 mm
Ref. 4560



Temps de décongélation : 1 heure au réfrigérateur.



Quenelle Mousse au Chocolat
12x54 g - 89x45x36 mm
Ref. 4562



Temps de décongélation : 1 heure au réfrigérateur.



Anneau Crèmeux à la vanille
8x57 g - ø 81 x 19 mm
Ref. 4561

Mini Bundy cakes réalisés avec Crèmeux Ruby Pêche | Spongecake framboise | Fruits rouges | Coulis de framboise | Cresson

Temps de décongélation : 2 heures au réfrigérateur.



Poche Crèmeux

Simplifiez vos créations de desserts avec nos crèmeux prêts à l'emploi dans des poches pratiques.

Disponibles en saveurs Vanille, Chocolat & Noisette, Kalamansi et Chocolat Ruby & Pêche. Laissez les crèmeux décongeler avant de les utiliser directement dans le sac à piping, ce qui permet d'économiser un temps précieux de préparation. Remplissez vos propres moules en silicone avec ces crèmeux et créez vos propres éléments uniques. La belle texture assure une finition parfaite, que ce soit pour décorer, remplir ou ajouter une couche entre un millefeuille.

Tip :
Coupez le sommet de la poche à douille près de l'extrémité pour des décorations plus fines.



Poche Crèmeux Vanille
4x300 g
Ref. 45224



Poche Crèmeux Chocolat Noisette
4x300 g
Ref. 45225



Poche Crèmeux Kalamansi
4x300 g
Ref. 45226



Poche Crèmeux Ruby Pêche
4x300 g
Ref. 45227



Spongecake Basilic | Maxi Quenelle Fruits Rouges | Feuilletée Caramel | Poche Crèmeux Ruby Pêche | Crèmeux Framboise | Coulis de Framboise | Cresson

Sphères

Nos **sphères** à base de crèmeux sont des créations composées d'un fourrage lisse et crèmeux à base d'œufs, de crème et/ou de chocolat. Pour réaliser les sphères à base de crèmeux, nous utilisons une moule dans laquelle nous versons le crèmeux et que nous congelons ensuite.

Nos sphères sont disponibles dans les parfums caramel, fruits exotiques, framboise et yuzu. Ces sphères sont parfaites pour décorer les gâteaux, les pâtisseries et les desserts et apportent une belle touche d'élégance.

Quenelles

La fabrication de **quenelles** est un véritable art qui demande du temps et de l'application pour les mouler à la perfection. Frozen Elements by Didess propose une gamme exclusive de quenelles joliment façonnées à base de crème fouettée et de différents parfums, dont le mascarpone, le yaourt, le chocolat et les fruits rouges. Chaque mousse a un profil de saveur unique et est soigneusement élaborée pour garantir une forme ovale parfaite et une texture impeccable. Elles sont non seulement délicieuses, mais aussi idéales pour ajouter une touche d'élégance à vos desserts.



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



Maxi Quenelle Tanzania Chocolat
30x13,5 g / 55x28 mm
Ref. 45061



Maxi Quenelle Fruits Rouges
30x12 g / 55x28 mm
Ref. 45071



Maxi Quenelle Yaourt Mousse
30x13,5 g / 55x28 mm
Ref. 45081

Temps de décongélation : 15 à 20 minutes à température ambiante, 25 minutes au réfrigérateur.

Temps de décongélation : 15 à 20 minutes à température ambiante, 20 minutes au réfrigérateur.



Maxi Sphère Caramel
56x10 g / Ø25 mm
Ref. 45121



Mini Sphère Yuzu
160x3 g / Ø10 mm
Ref. 45010

Temps de décongélation : 5 minutes à température ambiante, 10 minutes au réfrigérateur.



Maxi Sphère Exotique
56x10 g / Ø25 mm
Ref. 45111

Temps de décongélation : 7 à 10 minutes à température ambiante, 12 à 15 minutes au réfrigérateur.



Crèmeux Framboise
63x5 g / 27x20 mm
Ref. 45014

Crèmeux Vanille | Feuilletée Caramel | Maxi Sfera Exotique | Spongecake Amandel | Coulis de Passion | Yopol





Feuilletée au Caramel garnie de Crèmeux Vanille & Crèmeux Kalamansi | Maxi Sfera Exotique | Spongcake Amande | Coulis | Crumble Amande | Dentelles | Meringue Italienne | Coulis de Passion | Cresson | Fleurs

Feuilletée Caramel

Nos **croustillants de pâte feuilletée caramélisés au beurre** 100% sont le résultat de plusieurs années de développement. Deux couches de pâte uniques, garnies de beurre fait main et de farine raffinée, créent une texture extra croustillante et une délicieuse saveur de caramel. Déjà cuits et emballés surgelés, prêts à être décongelés et servis en combinaison avec d'autres composants.



Feuilletée Caramel
75x9 g / 11,5x3,2x0,5 cm
Ref. 0045

 Temps de décongélation : 5 minutes à température ambiante, 10 minutes au réfrigérateur.

Spongecake

Ajoutez du volume supplémentaire à vos desserts avec nos **gênoises** légères et ultra-aériennes. Nos gênoises artisanales sont prêtes à l'emploi et emballées dans des gobelets pratiques, ce qui permet de les décongeler en un rien de temps et vous faire gagner un temps précieux de préparation. Chez Frozen Elements by Didess, nous proposons maintenant quatre délicieuses saveurs : Amande, Pistache, Framboise et Chocolat.

 Temps de décongélation : 5 minutes à température ambiante, 20 minutes au réfrigérateur.



Spongecake Framboise
8x20 g
Ref. 16242



Spongecake Chocolat
8x20 g
Ref. 16272



Spongecake Pistache
8x20 g
Ref. 16212



Spongecake Amande
8x20 g
Ref. 16202



Anneau Crèmeux à la vanille | Poche Crèmeux Chocolat Noisette | Spongcake Chocolate | Fruits Rouges | Cresson

Crumbles

Le **crumble** à base de biscuits moulus est un ajout délicieux et croustillant à vos desserts. Chez Frozen Elements by Didess, nous proposons différents types de crumbles, notamment au chocolat, aux amandes, au café et à la framboise et au yaourt. Nos crumbles sont parfaits comme garniture pour les desserts. Essayez-le vous-même et découvrez comment ces crumbles peuvent améliorer vos desserts.

Prêt à l'emploi.



Crumble Amande
1 kg
Ref. 00211



Crumble Chocolat
1 kg
Ref. 00241



Crumble Framboise Yaourt
1 kg
Ref. 00231



Crumble Brazil Café
1 kg
Ref. 00221

Décorettes

Complétez vos desserts avec nos **décorettes** et profitez de saveurs et de textures délicieuses. Choisissez parmi notre sélection de petits biscuits délicats cuits d'une manière unique. Nos biscuits sont fabriqués à partir des meilleurs ingrédients, tels que du vrai beurre, de la pâte d'amande et des œufs de poules élevées en plein air, et sont agrémentés de délicieuses noisettes, de café ou de noix de coco. Pour une texture encore plus aérienne et délicate, vous pouvez également opter pour notre meringue ultrafine, agrémentée de fruits de la passion lyophilisés ou de café intense.

Temps de décongélation :
5 minutes à température ambiante.



Decorette Café et Cacao
110x1,8 g - 85x20 mm
Ref. 1630



Decorette Meringue Café
185x0,84 g - ø 35 mm
Ref. 1635



Decorette Meringue Passion
210x0,7 g - 30x20 mm
Ref. 1634

Chocolat Bross



Temps de décongélation :
10 minutes à température ambiante,
15 minutes au réfrigérateur.



Chocolat Blanc Bross
450 g
Ref. 2420



Chocolat Fondant Bross
450 g
Ref. 2422

Les **bross au chocolat** à base de chocolat blanc ou noir sont des friandises délicieuses et croustillantes fabriquées de manière innovante. Les bulles d'air sont obtenues en solidifiant le chocolat sous vide et à très basse température. Le résultat est un produit beau et savoureux, parfait pour la décoration des desserts. Sa saveur est intense et il fond dans la bouche en un rien de temps.

Choc-O-Crisps

Nos **choc-o-crisps** sont fabriqués à partir du plus délicieux chocolat et de riz soufflé, ce qui en fait une combinaison parfaite de sucré et de croustillant. Nous proposons deux délicieux parfums : framboise/yaourt et praliné. Nos croustillants au chocolat peuvent être utilisés comme base ou comme décoration et peuvent être brisés selon les besoins. Ils peuvent être utilisés comme touche finale pour les desserts, les crèmes glacées, les gâteaux et autres pâtisseries.

Temps de décongélation :
5 minutes à température ambiante,
10 minutes au réfrigérateur.



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



Choc-O-Crisp Framboise Yaourt
2x400 g
Ref. 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.frozenelements.be