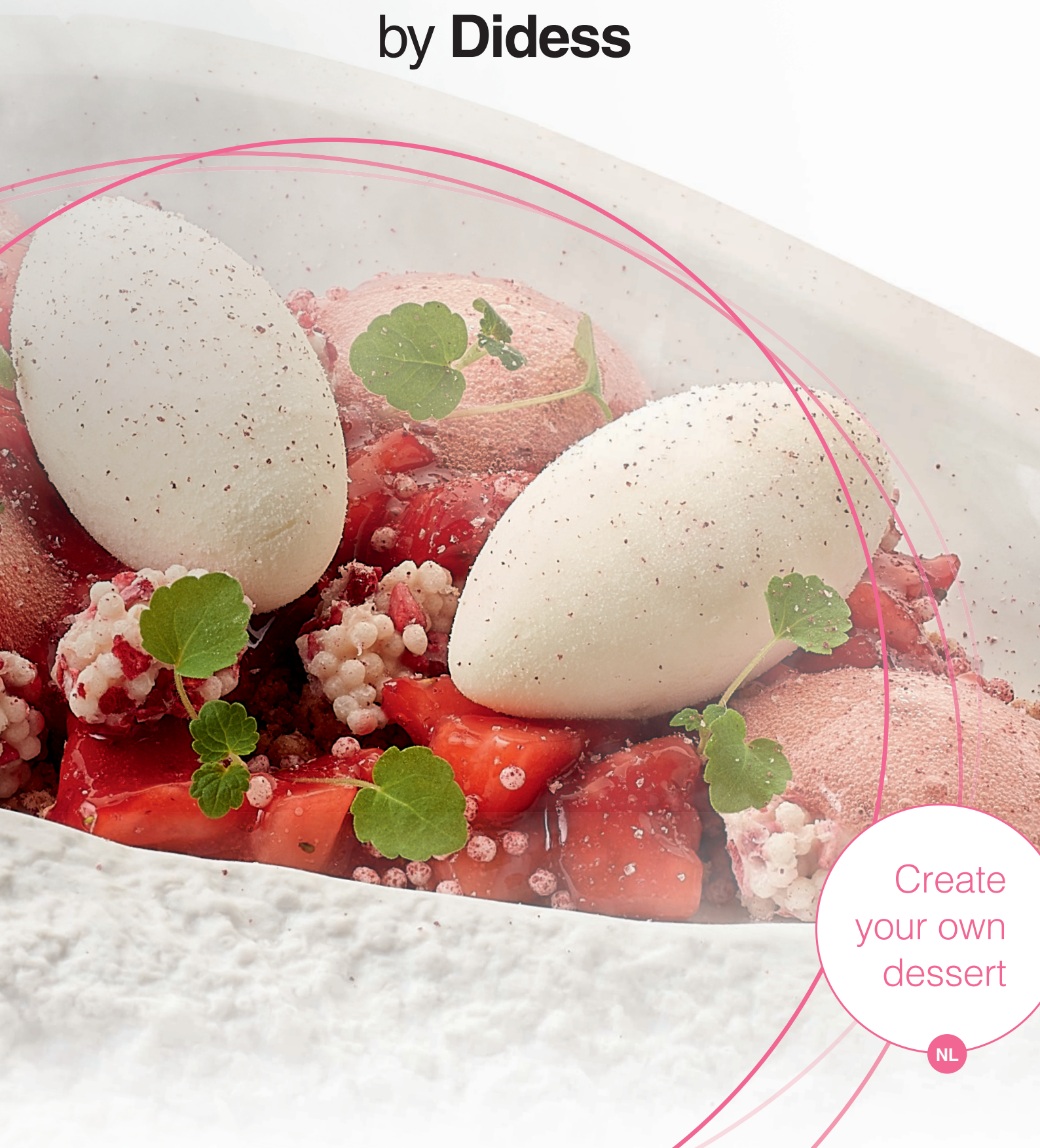


Elements[®]

by **Didess**



Create
your own
dessert

NL

Bij Didess draait alles om het leveren van hoogwaardige, ambachtelijke producten, ontwikkeld met de grootste zorg en deskundigheid. Of het nu gaat om heerlijke boterkoekjes, decoraties, kleurrijke kroepoek of gemakkelijke dessertoplossingen,... wij hebben het allemaal.

De verschillende merken, Frozen Elements by Didess, Didess for Bakeries, New Tex by Didess en Food Revolution by Didess zijn het bewijs van onze visie en creativiteit. Met een breed scala aan producten, willen we chefs helpen om hun creativiteit te stimuleren en smaakvolle gerechten te creëren.

Bij Didess geloven we in een nauwe samenwerking met onze klanten, om zo producten te ontwikkelen die aansluiten bij hun specifieke wensen en behoeften. Samen kunnen we de culinaire wereld verrijken en nieuwe ervaringen creëren.

Didess[®]
Creative taste experience

Didess[®]
for Bakeries

Elements[®]
by Didess

**FOOD
REVOLUTION**[®]
by Didess

**new
tex**[®]
by Didess

Bij Didess dragen we kwaliteit hoog in het vaandel. Voor de ontwikkeling en productie van onze producten werken wij volgens de strengste Europese normen. Om aan deze eisen en normen te kunnen voldoen, heeft Didess in 2008 het belangrijke IFS-certificaat behaald. Een team van meer dan 40 patissiers en werknemers staan dag en nacht klaar om met de nodige zorg en vakkennis uw bestellingen aan te leveren.



Elements[®]

by Didess

Frozen Elements by Didess biedt een breed scala aan gemakkelijke en heerlijke dessertoplossingen voor chefs. Of je nu op zoek bent naar **een dessert dat snel klaar** is of juist indruk wil maken met een **uniek en smaakvol dessert**, wij hebben de oplossing die je nodig hebt.

Je kunt ervoor kiezen om een volledig dessert te creëren met ons aanbod of juist jouw 'signature dessert' af te werken met onze heerlijke kant-en-klare elementen.

We bieden zachte texturen zoals quenelles, sfera's, spongecakes en salsa's. Maar ook voor krokante texturen hebben we heel wat in petto: denk maar aan onze decorettes, crumbles en Choc-O-Crisps. Bovendien kan je bij ons terecht voor producten die als basis kunnen dienen, maar ook voor producten die kunnen zorgen voor een mooie afwerking.

En wat dacht je van onze uitgebreide keuze aan smaken? Van chocoladesmaken tot frisse en fruitige smaken, we hebben voor ieder wat wils. Zo kan je keer op keer jouw klanten verrassen met de meest originele en heerlijke desserts.

Daarnaast zijn alle producten diepgevroren, wat betekent dat je precies kunt nemen wat je nodig hebt, zonder verspilling. Dit zorgt voor meer efficiëntie in de keuken en vermindert de kosten.

Kortom, met Frozen Elements by Didess kan je als chef altijd op ons rekenen voor de meest gemakkelijke en heerlijke dessertoplossingen. Ontdek in deze folder ons ruime gamma en til jouw desserts naar een nog hoger niveau.

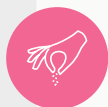
Kortom:



Besparen op personeelskosten en tijd



Gemakkelijk in gebruik



Behoud van eigen identiteit door persoonlijke afwerking



Topkwaliteit, gemaakt met de beste grondstoffen zoals 100% echte boter, scharreleieren, ...



Mooie uitbreiding voor uw dessert assortiment



Alle producten zijn diepgevroren met lange houdbaarheid, dus geen verlies



Gemakkelijke en herbruikbare verpakking



Onze boxen zijn gemaakt van 100% gerecycleerde plastic en zijn bovendien opnieuw recycleerbaar



Inhoud

QUENELLES	4
SFERA'S	5
CHOCOLADE BROSS	6
SPONGECAKES	7
CRUMBLES	8
CHOC-O-CRISPS	8
PERFECT DESSERT SALSA'S	9
PANNA COTTA RING	10
BASIS BROWNIE	10
DECORETTES	11



Aardbeien in Perfect Dessert
 Salsa Framboos Hibiscus Thee
 | Maxi Quenelle Mascarpone |
 Crumble Framboos Yoghurt |
 Cocktail-Foam Strawberry
 & Basil – Food Revolution
 by Didess | Rice Crispies
 Raspberry - New Tex by Didess
 | Frambozenpoeder
 | Cress

Quenelles

Het maken van **quenelles** is een ware kunst en vereist tijd en toewijding om ze perfect te vormen. Frozen 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 toe te voegen aan jouw desserts.



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



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



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



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



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

Sfera's

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

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



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

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



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

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



Maxi Sfera Exotisch
56x10 g / Ø25 mm
Ref. 45111



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



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

Retro Crocq' Amandel | Mini Sfera Yuzu | Maxi Sfera Exotisch | Perfect Dessert Salsa Exotisch Limoen | Spongecake Amandel | Rice Crispies Citrus – New Tex by Didess | Yopol | Cress | Limoenzeste





Spongecake Chocolade |
 Pure Chocolade Bross |
 Chocolade-ijs |
 Frambozenpoeder |
 Chocoladepoeder
 Callebaut

Chocolade Bross

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

Chocolade bross op basis van witte of pure chocolade is een heerlijke en knapperige chocoladeverwennerij, die op een innovatieve manier wordt gemaakt. De luchtbellens 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.



Pure Chocolade Bross
 450 g
 Art. 2422



Witte Chocolade Bross
 450 g
 Art. 2420

Spongecakes

Geef je desserts extra volume met behulp van deze lichte en ultra luchtige **spongecakes**. Onze ambachtelijk gebakken spongecakes zijn kant-en-klaar en verpakt in handige bekertjes. Hierdoor zijn de spongecakes in een mum van tijd ontdooid, waardoor je veel tijd bespaart. Bij Frozen Elements by Didess bieden we vier smaken aan: amandel, pistache, framboos en chocolade.



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



Spongecake Pistache
8x20 g
Art. 16212



Spongecake Framboos
8x20 g
Art. 16242



Spongecake Chocolade
8x20 g
Art. 16272



Spongecake Amandel
8x20 g
Art. 16202



Crumble Amandel |
Spongecake Amandel |
Witte Chocolade
Bross | Crème van
Kalamansi | Goudspray |
Limoenzeste

Crumbles

Crumble op basis van gemalen koekjes is een heerlijke en knapperige toevoeging aan jouw desserts. Bij Frozen 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

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.



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



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



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

Perfect Dessert Salsa's

Het zijn vaak de kleine details die het verschil maken en dat geldt zeker voor onze **perfect dessert salsa's**. Dankzij de toevoeging van xantaangom zijn deze sauzen dikker dan een coulis, waardoor je gemakkelijk een final touch kunt geven aan je dessert zonder dat deze uitloopt. Verkrijgbaar in twee smaken: exotisch limoen en framboos hibiscus thee.



Perfect Dessert Salsa
Framboos Hibiscus Thee
220 g
Art. 00401



Perfect Dessert Salsa
Exotisch Limoen
220 g
Art. 00411



Ontdooitijd
Perfect Dessert
Salsa:

8 uur op voorhand
in de koelkast
laten ontdooien.



Maxi Quenelle Yoghurt
Mousse | Witte Chocolade
Bross | Spongecake
Amandel | Crème van
Kalamansi | Perfect Dessert
Salsa Exotisch Limoen |
Cress | Limoenzeste

Panna Cotta Ring

Laat je smaakpapillen verrassen met onze overheerlijke **panna cotta in ringvorm!** Gemaakt met extra yoghurt, citrus en vanille voor een perfect gebalanceerde smaak. De ringvorm zorgt voor een mooie presentatie van je dessertbord.

Panna Cotta Ring
Yoghurt Citrus | Mini Sfera
Yuzu | Mini Sfera Basilicum |
Witte Chocolade Bross |
Crème van Kalamansi |
Cocktail-Foam Mint & Lime -
Food Revolution
by Didess



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



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



Basis Brownie

Breng jouw desserts naar een hoger niveau met onze heerlijke **basis brownie**. Deze bodem is gemaakt van chocolade, amandelen, hazelnoten en walnoten voor een onweerstaanbare smaak en textuur. Laat even ontdooien en gebruik als basis voor jouw taarten, gebakjes en desserts.



Ontdooitijd
Basis Brownie:
10 minuten op
kamertemperatuur,
20 minuten in de
koelkast.



Basis Brownie
3x390 g - 265x165 mm
Art. 4510

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 en zijn afgewerkt met verrukkelijke hazelnootjes, koffie of kokos. 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
Meringue Passie
210x0,7 g - 30x20 mm
Art. 1634



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



Decorette
Kokos
235x1,1 g - 50x15 mm
Art. 1628



Decorette
Hazelnoot
230x2,1 g - 30x30 mm
Art. 1629



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



Vanille-ijs | Slagroom |
Compote van Citroen |
Crumble Amandel | Perfect
Dessert Salsa Exotisch
Limoen | Spongecake
Amandel | Decorette
Meringue Passie | Yopol
| Cress



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