

**new
tex**

by Didesse[®]



Chez Didess, notre objectif est de fabriquer des produits artisanaux de haute qualité, développés avec le plus grand soin et la plus grande expertise. Qu'il s'agisse de délicieux biscuits au beurre, de décorations, de crackers colorés ou de solutions faciles pour les desserts, ... nous avons tout ce qu'il faut.

Les différentes marques, Frozen Elements by Didess, Didess for Bakeries, New Tex by Didess et Food Revolution by Didess sont la preuve de notre vision et de notre créativité. Avec une large gamme de produits, nous voulons aider les chefs à stimuler leur créativité et à créer des plats savoureux.

Chez Didess, nous croyons qu'il faut travailler en collaboration avec nos clients pour développer des produits qui répondent à leurs besoins et exigences spécifiques. De cette manière, nous pouvons créer de nouvelles expériences culinaires.



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.



new tex[®] by Didess[®]

Les produits innovants de New Tex By Didess permettent à vos plats d'atteindre un niveau supérieur et de mettre quelque chose de spécial sur la table. Nos produits soutiennent les chefs à la recherche de textures créatives et savoureuses. En combinant votre propre créativité et nos matières premières et produits semi-finis, vous faites briller vos plats et assurez une expérience inoubliable à vos invités.

Chez New Tex By Didess, nous collaborons avec Piet van Steenberghe, l'expert créatif à l'origine de New Tex, et Dirk de Didess, connu pour ses décorations délicieuses. Ensemble, nous offrons un soutien complet aux chefs, de sorte que vous pouvez toujours compter sur une qualité élevée et constante, tout en mettant votre propre touche créative sur vos plats.

Que vous choisissiez des liants pour réaliser vos propres décorations ou des pankos et des crispies prêts à l'emploi pour ajouter de la texture à vos plats, les produits New Tex By Didess créeront une sensation en bouche surprenante et une belle présentation.

Dans les cuisines de restauration d'aujourd'hui, les produits semi-finis sont de plus en plus demandés en raison du manque de personnel et le manque de temps. Chez New Tex By Didess, nous comprenons ces besoins et offrons une solution qui permet aux chefs de créer rapidement et facilement les plats les plus créatifs et les plus savoureux. Faites confiance à notre gamme de produits innovants et faites briller vos plats !



Facile et réutilisable
emballage



Contenu

Rice Crispies	4
Grains & Seeds.....	6
Corn Pankos	8
Sugars.....	10
Gellings & Binders	14



Conseil

Saumon fumé froid |
Rice Crispies Wasabi |
Jus de citron vert en coquille
(Gelatin Powder) |
Natural Sauce Wasabi

Rice Crispies

Ces **boules de riz aérées et gonflées** ajoutent de la saveur et une agréable bouchée croustillante à tous les plats.

Le riz soufflé est disponible **pur ou assaisonné, avec des saveurs sucrées et salées**, telles que agrumes, framboise, caramel salé, wasabi, tomate et dashi.

Avec ces saveurs variées, nous faisons appel à toutes les cuisines. **Servir comme crumble, décoration ou comme chapelure.** Ces boules de riz peuvent également être parfaitement frites, en conservant leur couleur et leur saveur.

Nos "Rice Crispies" sont également sans gluten.

Comment travailler avec ... Rice Crispies ?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Servir comme crumble, décoration ou chapelure.
Ces Rice Crispies sont également parfaits pour la friture.

CONSERVATION

Conserver à température ambiante dans un récipient fermé.

EMBALLAGE

Pot refermable

Plus d'info



Rice Crispies
Pure
Art. 6530 - 310 g



Rice Crispies
Citrus
Art. 6531 - 360 g



Rice Crispies
Raspberry
Art. 6532 - 360 g



Rice Crispies
Salted Caramel
Art. 6533 - 360 g



Rice Crispies
Wasabi
Art. 6541 - 360 g



Rice Crispies
Tomato
Art. 6542 - 360 g



Rice Crispies
Dashi
Art. 6543 - 360 g

Conseil

Rice Crispies Citrus |
Retro Crocq' Amande | Mini Sfera
Yuzu | Maxi Sfera Exotique |
Dessert parfait Salsa Exotique
Citron | Spongecake Amande |
Yop | Cresson |
Zeste de citron vert





Grains & Seeds
Crunchy Buckwheat
Art. 6560 - 550 g



Grains & Seeds
Crunchy Bulgur
Art. 6561 - 450 g



Grains & Seeds
Crunchy Lentils
Art. 6562 - 500 g



Grains & Seeds
Crunchy Quinoa
Art. 6563 - 350 g

Comment travailler avec ... Grains & Seeds ?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Ces céréales et graines peuvent être utilisées dans les plats salés et sucrés, ainsi que dans les préparations chaudes et froides. Également très agréable pour finir les cocktails.

CONSERVATION

Conserver à température ambiante dans un récipient fermé.

EMBALLAGE

Pot refermable.

Plus d'info



Grains & Seeds

Le sarrasin grillé, le quinoa, les lentilles et le boulgour sont de délicieuses céréales et graines qui appartiennent à cette gamme.

Ils sont grillés d'une manière unique, ce qui leur donne une **texture croustillante** magnifique. **Aucune huile ou graisse** n'est utilisée au cours de la production, de sorte que la saveur grillée délicieuse et pure est conservée, sans devenir rance. La touche de sel donne une dimension supplémentaire de saveur aux grains et graines. Les céréales et les graines sont extrêmement saines et conviennent parfaitement comme garniture et assaisonnement pour chaque type de plat.

Conseil

Aubergine avec laquage soja et dashi (emulbinder) | Rice Crispies Dashi | Rice Crispies Citrus | Crunchy Lentils | Crunchy Buckwheat



Corn Pankos



Le Panko est connu pour sa chapelure japonaise et est fabriqué à base de pain.



La particularité de ces pankos est qu'ils sont fabriqués à partir de **farine de maïs**. L'avantage est qu'ils sont plus **croustillants et plus aérées** que les pankos japonais à base de blé.

Le panko de maïs est disponible en saveur pure et également enrobé des saveurs populaires comme herbes vertes, curry, kimchi et soja.

Conseil

Tomates au miel | Burrata |
Corn Panko Green Herbs |
Natural Sauce Basil | Caviaroli
Basil | Roquette



Comment travailler avec ... Corn Panko ?

CONSEIL DE PRÉPARATION

Les pankos conviennent pour la panure du poisson, de la viande et des snacks, conservant leur couleur après la friture ou la cuisson au four. Peut également être utilisé comme crumble ou comme garniture.

CONSERVATION

Conserver à température ambiante dans un récipient fermé.

EMBALLAGE

Pot refermable

Plus d'info



Conseil

Crevettes Nobashi |
Corn Panko Curry | Natural
Sauce Ras El Hanout



Corn Panko
Green Herbs
Art. 6551 - 350 g



Corn Panko
Curry
Art. 6552 - 350 g



Corn Panko
Kimchi
Art. 6553 - 350 g



Corn Panko
Soy
Art. 6554 - 350 g



Corn Panko
Pure
Art. 6555 - 310 g

Sugars

Palatinose, Dextrose, Isomalt et polydextrose sont des **substituts de sucre qui sont moins sucrés** que le sucre cristallisé et peuvent être utilisés dans plusieurs applications telles que les décoration salées et sucrées, sorbets, pains, boissons, sucreries ...

Conseil

Taco (Isomalt) | Sfera de Chocolat blanc et yaourt (Agar+, Inuline Blend) | Crèmeux de Fruit de la Passion (Creamy Gel) | Broses au chocolat blanc | Crumble aux amandes | Cress

Plus d'info



Palatinose



Art. 6501 - 2 kg

Palatinose est un édulcorant, faible en calories et la moitié moins sucré que sucre cristallisé. Utilisation idéale pour préparations salées. Ce substitut de sucre peut être utilisé comme sucre normal dans un vaste gamme de produits tels que le pain, les barres de céréales, les bonbons, les glaces, les boissons, ...

CONSEIL



1-sur-1 avec sucre

Point de fonte : 123°C



MODE D'EMPLOI

- A employer à froid et à chaud
- Mélanger au fouet ou spatule
- Possible de mixer
- Caramélise
- Moins soluble en liquides
- Colore plus rapidement que le sucre lors de la cuisson

APPLICATIONS

- Cake aux carottes
- Préparations salées
- Spongecake
- Biscuits
- Ruban
- Crèmeux
- Mousses
- Bavaois

AVANTAGES

- Utilisable en préparations salées
- Faible en calories
- 50% douceur de sucre
- Assimilation lente
- Substitut de sucre
- Résistant à l'alcool et acidité
- Très stable en préparations

Isomalt



Art. 6502 - 2 kg

Isomalt est un édulcorant, faible en calories et moitié sucré que sucre fin. Isomalt dissout moins en eau mais est très stable et décompose moins vite que sucre à haute température. Pas de décoloration lors qu'il est chauffé. Isomalt permet de créer des décorations brillants et sublimes.

Point de fonte : 141°C



MODE D'EMPLOI

- Soluble à froid et à chaud
- Mélanger au fouet ou à la spatule
- Possible de mixer

CONSEIL



APPLICATIONS

- Cake aux carottes
- Préparations salées
- Spongecake
- Biscuits
- Ruban
- Crèmeux
- Mousses
- Bavaois

AVANTAGES

- Faibles en calorie
- 50% de la valeur sucrée du sucre
- Extra croustillant après traitement
- Ne caramélise qu'à des températures très hautes
- Se dégrade moins rapidement que le sucre à haute température
- Résistant à l'humidité ressemble à du sucre
- Très stable
- Résistant à l'alcool et aux acides
- Sans sucre

Polydextrose



Art. 6503 - 2 kg

Polydextrose - Ce substitut de sucre est idéale en préparations salées et très soluble en liquides. Faible en calories. Donne une belle couleur comme le sucre normal. Le polydextrose est un polymère synthétique à base de dextrose (glucose) et est une combinaison de fibres, de glucose et de sorbitol.

- 1-sur-1 avec sucre
- Point de fonte : 60°C



MODE D'EMPLOI

- A mixer en liquides, pas en pâtes
- Soluble à froid et à chaud

APPLICATIONS

- Préparations salées
- Sorbets
- Crèmes de légumes
- Spongecake salé

AVANTAGES

- Faible en calories
- 1/10 intensité sucrante de sucre, moins sucré que Palatinose
- Très soluble en liquides
- Idéal en préparations salées Coloration égale à sucre
- Résistant à l'alcool et acidité

CONSEIL



Dextrose



Art. 6505 - 2 kg

Dextrose est la forme naturelle de glucose, mais moins sucré

- Point de fonte : 146°C



MODE D'EMPLOI

- Soluble à froid et à chaud
- Mélanger au fouet ou à la spatule
- Possible de mixer

APPLICATIONS

- Glaces
- Marshmallows

AVANTAGES

- Résistant à l'alcool et acidité
- Hydrophile
- Intensité sucrante 0.7
- Anti-cristallisation en bonbons
- Agent anti-cristallisant
- Aliments pour les levure

CONSEIL



Sweetess



Art. 6504 - 700 g

Ce substitut de sucre remplace le sucre 1 sur 1. Sweetess est faible en calories et en plus riche en fibres. **Sweetess** a le goût du sucre, est polyvalent et convient aux diabétiques. Également à saupoudrer sur une crème brûlée et à caraméliser

- 1-sur-1 avec sucre
- 3-21°C



MODE D'EMPLOI

- Remplace le sucre 1-sur-1
- Convient pour caraméliser (p.e. crème brûlée)
- Possible de mixer

AVANTAGES

- Résistant à l'alcool et acidité
- Remplace le sucre 1-sur-1
- Possible de caraméliser
- Faible en calories

CONSEIL



Conseil

Sphère de sucre (Isomalt) | Espuma de yaourt (Dextrose, Gelatin Powder) | Rice Crispies Raspberry | Crèmeux à la framboise | Salsa Framboise Hibiscus | Mini Sfera Basilic | Crumble Yoghourt à la framboise



Gellings & Binders

En outre, la gamme de produits de New Tex comprend une large gamme de **gélifiants et de liants** ayant des objectifs différents. Y compris les poudres de gélatine, les mélanges d'amidon et de fibres, les substituts de protéines,... aussi bien d'origine animale que végétale.

Plus d'info



Conseil

Tomate | Spongecake
Basilic (Polydextrose, Albumine
High Whip, Emulbinder) |
Anneau de Burrata (Agar+) |
Rice Crispies Tomato

Creamy Gel



Art. 6511 - 400 g

30-60gr/l

3-100°C



MODE D'EMPLOI

- Soluble à froid et à chaud
- Mélanger avec fouet ou spatule
- Possible de mixer

APPLICATIONS

- Crémeux
- Bavarois
- Structures onctueuses
- Crème pâtissière froide

AVANTAGES

- Aussi soluble à froid
- Remplace jaunes d'œufs en liaison
- Sensation en bouche crémeuse
- Aussi pour les textures crémeuses salées que sucrées
- Résistant à l'alcool et à l'acidité
- Sans sucre

CONSEIL



Agar+



Art. 6512 - 400 g

12-25gr/l

80°C



MODE D'EMPLOI

- N'a pas besoin de bouillir, lie déjà à 80°C
- Gélifie à partir de 30-35°C
- Possible de mixer
- De préférence mélanger à froid avant de chauffer

APPLICATIONS

- Ganache
- Panna Cotta
- Crème Glacée
- Crème Brûlée
- Flans

AVANTAGES

- N'a pas besoin de bouillir pour lier
- Ralenti la fonte des glaces et des sorbets
- Préserve la couleur et le goût du produit
- Résistant à l'alcool et à l'acidité

CONSEIL



Emulbinder



Art. 6513 - 400 g

Emulbinder - Mélange d'amidon modifié et fibre citrique qui convient à de nombreuses applications de la cuisine. Donne une structure crémeuse, liaison claire à froid et à chaud, et également résistant à la congélation. Fait briller les sauces, donne une texture crémeuse et brillante aux crèmes de légumes, apporte un croustillant supplémentaire aux tuiles et texture au pain sans gluten, biscuits et cake.



- 2-80gr/l
- 3-100°C



MODE D'EMPLOI

- Soluble à froid et à chaud
- Mélanger avec fouet ou spatule
- Possible de mixer
- Maximum 60gr/l, excepte pour les tuiles
- Liaison à froid et à chaud

APPLICATIONS

- Sauces
- Coulis
- Laquages
- Tuiles
- Sauce de trempage aux légumes
- Fluid gel
- Marshmallow

AVANTAGES

- Résistant à l'alcool et à l'acidité
- Sans sucre
- Remplaçant de graisse et/ou crème
- Liaison clair
- Résultat brillant
- Emulsifiant pour liquides, graisse, sorbets
- Laquages ne goutent et ne brûlent pas
- Donne plus de croustillant Apporte texture aux pains, biscuits et crème glacée et cakes sans gluten

Gelatin Powder



Art. 6514 - 500 g

Gélatine en poudre d'origine animale (bœuf) Liquides peuvent mais ne doivent pas être chauffée pour une belle gélification. Avantage important: il n'est pas nécessaire de le dissoudre au préalable dans de l'eau, également stable en liquides acide et assure une gélification rapide.

- Gel : 10-40gr/l
Acide : jusqu'à 50gr/l
- Gel : 3-80°C
Acide : utiliser à froid



MODE D'EMPLOI

- Utilisation froid et tiède
- Applicable aux préparations froides acidulé
- Perd la liaison en chauffant les liquides acidulés
- 2gr feuille de gélatine = 3 à 4gr Gelatin Powder
- Produit final ne peut pas être chauffée
- Possible de mixer

APPLICATIONS

- Gels
- Espuma
- Marshmallow

AVANTAGES

- Résistant à l'alcool et acidité
- Gain de temps: ne doit pas être mouillé ou chauffé avant l'utilisation
- Également résistant aux enzymes de kiwi, ananas,,.....



Albumine High Whip



Art. 6515 - 300 g

Ce poudre Albumine est le substitut idéal de blanc d'œufs crus et est facile à fouetter/monter. Se dissout très facile, ne forme pas des grumeaux et est très stable. Résiste plus d'acidité que blanc d'œuf classiques.

- 90-125gr/l
- A partir de 3°C



MODE D'EMPLOI

- Soluble à froid, idéal entre 35-45°C
- Emulsifie et lie
- Blanc d'œufs fouettable 10 gr Albumine
- High Whip + 90 gr eau = blanc d'œufs classiques
- Possible de mixer

APPLICATIONS

- Substitut pour blanc d'œufs
- Nougat
- Meringue
- Marshmallow
- Mousse
- Soufflé
- Macarons
- Toutes les applications avec blanc d'œufs

AVANTAGES

- Résistant à l'alcool et acidité
- Ne peut pas être battu trop
- Plus de volume que blancs d'œufs classique
- Alternative aux blanc d'œufs pas-pasteurisé
- Forme pas de grumeaux Très stable
- Mieux résistant à l'acidité que blancs d'œufs classique
- Pas de déchets



Conseil

Gâteau éponge aux herbes vertes (Polydextrose, albumine émulsifiant) | Anguille fumée | Caviaroli Arbequina | Cresson | Herbes vertes



Natural Emulsifier



Art. 6516 - 250 g

Alternative végétalienne aux œufs. A base de protéines et de fibres.

- 40-90gr/l
- 3-21°C



MODE D'EMPLOI

- Mixer indispensable pour une liaison active
- A dissoudre à froid
- Emulsifie et lie

APPLICATIONS

- Emulsions
- Crémeux

AVANTAGES

- Résistant à l'alcool et l'acidité
- Sans sucre
- Convient pour utilisation à froid

CONSEIL



Natural Gelatin Powder



Art. 6517 - 200 g

Alternative végétalienne à la gélatine. A base de soft agar et pectine.

- 4-15gr/l
- 80°C



MODE D'EMPLOI

- Mélanger au fouet ou mixer
- Dissoudre à froid avant de chauffer
- Lie à partir de 80°C, gélifie en dessous de 30°C

APPLICATIONS

- Substitut végétalien de gélatine

AVANTAGES

- Résistant à l'alcool et acidité
- Alternative végétalienne à la gélatine

CONSEIL



Natural Whip



Art. 6518 - 250 g

Alternative végétalienne aux protéines. A base de fibres et protéines de pois.

- 4-80gr/l
- 3-21°C



MODE D'EMPLOI

- Doit être fouetté (de préférence mécaniquement)
- Soluble à froid

APPLICATIONS

- Substitut végétalien de blanc d'œufs.
- Substitut pour aquafaba (p.e. en cocktails)

AVANTAGES

- Résistant à l'alcool et acidité
- Sans sucre
- Alternative végétalienne au blanc d'œufs
- Plus stable que aquafaba
- Peu d'influence sur le goût
- Produit idéal pour utilisation au bar

CONSEIL



Inulines Blend



Art. 6519 - 500 g

Mélange de différentes fibres. Donne une bouche riche et crémeuse sans utilisation de crème ou d'huile. Idéal pour la cuisine végétalienne, la gastronomie et la pâtisserie. Le mélange doit être dissout dans un liquide, pas dans une graisse.

- 30-100gr/l
- 3-21°C



MODE D'EMPLOI

- Mixer obligatoire
- Soluble à froid et à chaud
- Consommation maximum 30gr/jour
- D'abord dissoudre dans un liquide, pas dans une graisse

APPLICATIONS

- Crémeux
- Mousses
- Glaces
- Crèmes

AVANTAGES

- Idéal pour les applications végétaliennes
- Reduction de graisses dans vos préparations
- Apporte une bouche onctueuse à vos recettes
- Remplace partiellement/totallement beurre et crème
- Résistant à l'alcool et à l'acidité

CONSEIL



