

new tex

by Didesse[®]



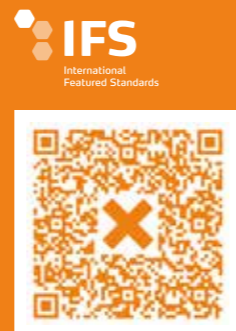
Bij Didess draait alles om het leveren van hoogwaardige, ambachtelijke producten, ontwikkeld met de grootste zorg en deskundigheid. Of het nu gaat om heerlijke boterkoekjes, decoraties, kleurrijke kroepoek of gemakkelijke dessertoplossingen, ... wij hebben het allemaal.

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.



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.



new tex[®] by Didess

Met de innovatieve producten van New Tex by Didess til je jouw gerechten naar een hoger niveau en zet je iets bijzonders op tafel. Onze producten ondersteunen chefs die op zoek zijn naar creatieve en smaakvolle texturen. Door het combineren van jouw eigen creativiteit en onze grondstoffen & halffabricaten, laat je jouw gerechten schitteren en zorg je voor een onvergetelijke ervaring voor uw gasten.

Bij New Tex by Didess bundelen we de krachten van Piet van Steenberg, het creatieve brein achter New Tex, en Dirk van Didess, bekend om zijn smaakvolle decoraties. Samen bieden we een complete ondersteuning aan de chef, zodat je altijd kunt vertrouwen op een constante hoge kwaliteit en tegelijkertijd jouw eigen creatieve stempel kunt drukken op jouw gerechten.

Of je nu kiest voor bindmiddelen om zelf decoraties te maken of voor gebruiksklare panko's en crispies om extra textuur toe te voegen aan jouw gerechten, met de producten van New Tex by Didess creëer je een verrassend mondgevoel en een prachtige presentatie.

In de horecakeukens van vandaag is er steeds meer vraag naar halffabricaten vanwege het personeelstekort en tijdgebrek. Bij New Tex by Didess begrijpen we deze behoeften en bieden we een oplossing die chefs in staat stelt om snel en gemakkelijk de meest creatieve en smaakvolle gerechten te creëren. Vertrouw op ons gamma aan innovatieve producten en laat jouw gerechten stralen!



Gemakkelijke en herbruikbare verpakking



Inhoud

Rice Crispies	4
Grains & Seeds.....	6
Corn Pankos	8
Sugars.....	10
Gellings & Binders	13



Serveertip
 Koud Gerookte Zalm |
 Rice Crispies Wasabi |
 Schelpje van Limoen-
 sap (Gelatin Powder) |
 Natural Sauce
 Wasabi

Rice Crispies

Deze luchtige en **gepofte rijstbolletjes** geven elk gerecht extra smaak en een aangename crunchy bite.

Deze rijstbolletjes zijn zowel **puur te verkrijgen of extra op smaak gebracht met zoete en hartige smaken** zoals citrus, framboos, gezouten karamel, wasabi, tomaat en dashi.

We spreken elke keuken aan met deze gevarieerde smaken. **Serveer als crumble, decoratie of als paneermiddel.** Deze rijstbolletjes kunnen ook perfect gefrituurd worden, met behoud van kleur en smaak.

Onze 'Rice Crispies' zijn bovendien glutenvrij.

Hoe werk je met ... Rice Crispies?

GEBRUIKSADVIES
 Serveer als crumble, decoratie of als paneermiddel. Deze crispies kunnen ook perfect gefrituurd worden.

BEWAARADVIES
 Bewaren op kamertemperatuur in gesloten verpakking.

VERPAKKING
 Hersluitbare pot



Rice Crispies Pure
 Art. 6590 - 750 g



Rice Crispies Citrus
 Art. 6591 - 750 g



Rice Crispies Raspberry
 Art. 6592 - 750 g



Rice Crispies Salted Caramel
 Art. 6593 - 750 g



Rice Crispies Wasabi
 Art. 6594 - 750 g



Rice Crispies Tomato
 Art. 6595 - 750 g



Rice Crispies Dashi
 Art. 6596 - 750 g

Serveertip
 Rice Crispies Citrus |
 Retro Crocq' Amandel | Mini Sfera
 Yuzu | Maxi Sfera Exotique |
 Perfect Dessert Salsa Exotisch
 Limoen | Spongecake
 Amandel | Yopoi | Cress |
 Limoenzeste





Grains & Seeds

Geroosterde boekweit, quinoa, linzen en bulgur zijn de heerlijke granen en zaden die tot dit assortiment behoren.

Ze worden op een unieke manier geroosterd en krijgen hierdoor een mooie **crunchy textuur**. Tijdens het productieproces wordt er **geen olie of vet** gebruikt, zo blijft de heerlijk geroosterde en pure smaak behouden, zonder ranzig te worden. Het vleugje zout geeft de granen en zaden nog een extra smaakdimensie. De granen en zaden zijn supergezond, perfect geschikt als garnituur en smaakmaker voor elk type gerecht.



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

Hoe werk je met ... Grains & Seeds?

GEBRUIKSADVIES
Deze granen en zaden kunnen gebruikt worden in hartige en zoete gerechten, zowel in warme als koude bereidingen. Ook heel leuk om cocktails mee af te werken.

BEWAARADVIES
Bewaren op kamertemperatuur in gesloten verpakking

VERPAKKING
Hersluitbare pot

Meer info



Serveertip:

Aubergine met lakkage van sojasaus en dashi (Emulbinder) | Rice Crispies Dashi | Rice Crispies Citrus | Crunchy Lentils | Crunchy Buckwheat



Corn Pankos



Panko is gekend vanwege het Japanse paneermeel en wordt gemaakt op basis van brood.



Het unieke aan deze panko's is dat ze gemaakt zijn **op basis van maïsbloem**. Het voordeel is dat ze **krokanter en luchtiger** zijn dan Japanse panko's op tarwebasis.

De maïspanko is verkrijgbaar in zijn pure vorm en ook op smaak gebracht met populaire smaken zoals groene kruiden, curry, kimchi en soja.

Serveertip

Honingtomaten | Burrata |
Corn Panko Green Herbs |
Natural Sauce Basil |
Caviaroli Basil | Rucola



Hoe werk je met ... Corn Pankos?

GEbruIKSADVIES

De panko's zijn geschikt voor het paneren van vis, vlees en snacks, met behoud van kleur na frituren of bakken. Ook te gebruiken als crumble of garnering.

BEWAARADVIES

Bewaren op kamertemperatuur in gesloten verpakking

VERPAKKING

Hersluitbare pot

Meer info



Serveertip

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



Corn Panko
Green Herbs
Art. 6580 - 750 g



Corn Panko
Curry
Art. 6581 - 750 g



Corn Panko
Kimchi
Art. 6582 - 750 g



Corn Panko
Soy
Art. 6583 - 750 g



Corn Panko
Pure
Art. 6584 - 750 g

Sugars

Palatinose, Dextrose, Isomalt en Polydextrose zijn **suikervervangers die minder zoet zijn** dan kristalsuiker en kunnen gebruikt worden in verschillende toepassingen zoals hartige en zoete decoraties, sorbets, brood, dranken, snoep, ...

Serveertip

Taco (Isomalt) | Sfera van Witte Chocolade en Yoghurt (Agar+, Inulines Blend) | Crèmeux van Passievrucht (Creamy Gel) | Witte Chocolade Bross | Crumble Amandel | Cress

Meer info



Palatinose



Art. 6501 - 2 kg

- 1-op-1 met suiker
- Smeltpunt: 123°C



Palatinose is een zoetstof die calorie-arm is en half zo zoet als kristalsuiker. Hierdoor is het ideaal te gebruiken in hartige bereidingen. Deze suikervervanger kan zoals gewone suiker gebruikt worden in een enorme range van producten zoals in brood, graanrepen, snoep, ijs, dranken, ...



VERWERKING

- Warm en koud verwerkbaar
- Mengen met klopper of spatel
- Kan gemixt worden
- Karamelliseert
- Minder goed oplosbaar in vloeistof
- Kleurt sneller dan suiker bij bakken

TOEPASSINGEN

- Wortelcake
- Hartige bereidingen
- Spongecake
- Koekjes
- Ruban
- Biscuit
- Crèmeux
- Mousses
- Bavaois

VOORDELEN

- Te gebruiken in hartige bereidingen
- Calorie-arm
- 50% zoetwaarde van suiker
- Trage suiker
- Suikervervanger
- Alcohol- en zuurresistant
- Zeer stabiel tijdens verwerking

Isomalt



Art. 6502 - 2 kg

- Smeltpunt: 141°C



Isomalt is een calorie-arme zoetstof, half zo zoet als fijne suiker. Isomalt lost iets minder goed op in water, maar is zeer stabiel en breekt minder snel af bij hoge temperatuur dan suiker. Bij verhitting vindt er geen verkleuring plaats. Isomalt maakt het mogelijk om sublieme, glanzende decoraties te creëren.

VERWERKING

- Warm en koud oplosbaar
- Mengen met spatel of klopper
- Kan gemixt worden
- Geen kleuring bij bakken

TOEPASSINGEN

- Wortelcake
- Hartige bereidingen
- Spongecake
- Koekjes
- Ruban
- Biscuit
- Crèmeux
- Mousses
- Bavaois

VOORDELEN

- Calorie-arm
- Geen verkleuring bij verhitting, karamelliseert pas bij zeer hoge temperaturen
- Fijne korrel (zoals gewone suiker), waardoor breder inzetbaar
- Dezelfde textuur als gewone suiker
- 50% zoetwaarde van suiker
- Extra krokant na verwerking
- Minder snel afbrekend dan suiker bij hoge temperatuur
- Vochtbestendig
- Zeer stabiel
- Alcohol- en zuurresistant
- Suikervrij

SERVEERTIPS



Polydextrose



Art. 6503 - 2 kg

Deze suikervervanger is ideaal in hartige toepassing en is zeer goed oplosbaar in vloeistoffen. **Polydextrose** is laag in calorieën en geeft een mooie kleuring net zoals bij het gebruik van suiker. Polydextrose is een synthetisch polymeer op basis van dextrose (glucose) en is een combinatie van vezels, glucose en sorbitol.

- 1-op-1 met suiker
- Smeltpunt: 60°C



VERWERKING

- Dient gemixt te worden bij vloeistoffen, niet in degen (anders klontvorming)
- Eerst mengen met droge stof, anders krijg je klontvorming
- Koud en warm oplosbaar

VOORDELEN

- Calorie-arm
- Hartigste suiker: 1/10 zoetwaarde van suiker, minder zoet dan Palatinose & Isomalt
- Zeer goed oplosbaar in vloeistoffen
- Ideaal voor hartige bereidingen
- Kleuring bij gebruik identiek aan suiker
- Alcohol- en zuurresistant
- Waterabsorberend
- Kan niet uitkristalliseren

TOEPASSINGEN

- Hartige bereidingen
- Hartige sorbets en ijs
- Groentencrèmes
- Hartige spongecake
- Meringues

SERVEERTIPS



Dextrose



Art. 6505 - 2 kg

Dextrose is de natuurlijke vorm van glucose, doch minder zoet.

- Smeltpunt: 146°C



VERWERKING

- Warm en koud oplosbaar
- Mengten met klopper of spatel
- Kan gemixt worden

TOEPASSINGEN

- IJs
- Marshmallows
- Sorbets

VOORDELEN

- Alcohol- en zuurresistant
- Watervasthoudend (absorbeert zeer goed vloeistoffen)
- Zoetkracht 0.7 t.o.v. suiker
- Anti-kristallisatie in snoep
- Anti-kristalliseermiddel (kan niet kristalliseren)
- Voedsel voor gist

SERVEERTIPS



Gellings & Binders

Daarnaast bestaat het assortiment van New Tex uit een groot gamma aan **geleer- en bindmiddelen** met verschillende doeleinden. Waaronder gelatinepoeders, zetmeel- en vezelblends, eiwitvervangers, ... zowel op dierlijke als op plantaardige basis.

Meer info



Serveertip!

- Vegetable Sheets Beetroot |
- Crème van geitenkaas (Active Citrus Fiber) |
- Dashi bouillon | Cress |
- Crunchy Buckwheat



Soft Agar

new



Art. 6523- 250 g

Soft Agar is een variant van agar die zorgt voor een zachte, flexibele gelstructuur en een romig mondgevoel. Het biedt een zachtere textuur dan traditionele agar en is daardoor ideaal voor producten die een soepelere gelstructuur vereisen.

5-20gr/l

80°C



VERWERKING

- Bindt vanaf 80°C (mag, maar moet niet koken)
- Zet vanaf 30-35°C
- Kan goed gemixt worden met andere ingrediënten
- Optimale verwerking: koud mengen, daarna verwarmen
- Na het geleren kan het nog glad geroerd worden tot een crème

TOEPASSINGEN

- Zelfde toepassingen als Agar+, maar met een zachter mondgevoel
- Fluid gels
- Zachte texturen
- Panna cotta, ganache, mousses

VOORDELEN

- Puur product
- Geeft een zachte textuur
- Moet niet koken om te binden
- Alcohol- en zuurbestendig
- Geen invloed op de smaak van het eindproduct

SERVEERTIPS



Active Citrus Fiber

new



Art.6524 - 1 kg

Active Citrus Fiber is een uniek ingrediënt met zowel verdikkende als emulgerende eigenschappen, waardoor het bijzonder veelzijdig is in gebruik. Het combineert beide functies in één product en is ideaal voor toepassingen zoals emulsies, espuma's, sauzen, dressings, mayonaises, ijs en sorbets. Deze geactiveerde citrusvezel biedt een hogere stabiliteit en functionaliteit dan niet-geactiveerde varianten, wat zorgt voor een veel beter eindresultaat en grotere betrouwbaarheid in je bereidingen.

60-200gr/l

3-100°C



VERWERKING

- Kan zowel koud als warm worden gebruikt
- Kan eigeel vervangen voor de emulgerende eigenschappen
- Direct toepasbaar dankzij de volledige activatie
- Te gebruiken met een klopper, bamix of mixer. Kan niet kapot geklopt worden

TOEPASSINGEN

- Emulsies (zoals mayonaises, pesto's, dressings)
- Sauzen en espuma's
- Ijs & sorbets
- Ganache
- Verdikkende en emulgerende functies in zowel zoete als hartige gerechten

VOORDELEN

- Breed inzetbaar
- Emulgeert onmiddellijk
- Verhoogde stabiliteit en functionaliteit
- Weinig tot geen invloed op de smaak van het eindproduct
- Warm of koud toepasbaar
- Alcohol- en zuurbestendig
- Clean label

SERVEERTIPS



Creamy Gel



Art. 6511 - 400 g

Creamy Gel is een blend van diverse zetmelen. Kan zowel warm als koud gebruikt worden voor het verdikken van vloeistoffen en crèmes. Kan eigeel gedeeltelijk of volledig vervangen in een recept. Het resultaat geeft een mooi crèmig mondgevoel.

30-60gr/l

3-100°C



VERWERKING

- Koud en warm oplos- en verwerkbaar
- Mengen met klopper of spatel
- Kan gemixt worden

TOEPASSINGEN

- Crèmeux
- Bavarois
- Zalvige structuren
- Koude crème patissière

VOORDELEN

- Ook koud oplos- en verwerkbaar
- Vervangt eierdooiers als binding
- Geeft een romig mondgevoel
- Kan zowel voor hartige als zoete crèmime texturen gebruikt worden
- Alcohol- en zuurbestendig
- Suikervrij
- Weinig invloed op de smaak van het eindproduct
- Zelfde dosering als maïszetmeel

SERVEERTIPS



Agar+



Art. 6512 - 400 g

Agar + is een blend van agar en zetmeel, zorgt voor een romige, zachte structuur en geeft toch stevigheid aan uw desserts. Agar+ bindt al bij 80°C, gewone agar heeft 100°C nodig.

12-25gr/l

80°C



VERWERKING

- Moet niet koken om te binden, bindt vanaf 80°C
- Zet vanaf 30-35°C
- Kan gemixt worden
- Optimaal: koud mengen, daarna verwarmen

TOEPASSINGEN

- Ganache
- Panna Cotta
- Roomijs
- Crème Brûlée
- Flans

VOORDELEN

- Moet niet koken om te binden
- Vertraagt smeltgedrag van ijs en sorbets
- Kleur- en smaakbehoud van het product
- Alcohol- en zuurbestendig

SERVEERTIPS



Emulbinder



Art. 6513 - 400 g

Emulbinder is een blend van gemodificeerd zetmeel en citrusvezel, geschikt voor vele keukentoepassingen. Geeft een romige textuur, bindt helder zowel koud als warm, eveneens vriesbestendig. Laat sauzen mooi blinken, geeft mooie textuur en glans aan groentencrèmes, zorgt voor extra krokantheid in tuiles en andere krokantjes. Geeft textuur aan glutenvrij brood, koekjes en cake.

SERVEERTIPS



2-80gr/l

3-100°C



VERWERKING

- Warm en koud oplosbaar
- Mengem met klopper of spatel
- Kan gemixt worden maar moet niet
- Maximum 60gr/l, tenzij voor krokantjes
- Koude en warme binding

TOEPASSINGEN

- Sauzen
- Coulis
- Lakkages
- Krokantjes
- Groentendip
- Fluid gel
- Marsmallow

VOORDELEN

- Alcohol- en zuurbestendig
- Suikervrij
- Vet- en/of roomvervanger in sauzen
- Heldere binding
- Glanzend resultaat
- Emulgator voor vloeistof, vet, sorbets en roomijs
- Lakkages druipen en verbranden niet
- Geeft extra krokantheid
- Geeft textuur in glutenvrij brood, koekjes en cakes

Gelatin Powder



Art. 6514 - 500 g

Gelatinepoeder van dierlijke oorsprong (rund). Vloeistoffen mogen, maar moeten niet opgewarmd worden voor een mooie gelling. Groot voordeel: moet niet vooraf opgelost worden in water, is ook stabiel in zure vloeistoffen en zorgt voor een snelle gelling.

Gel: 10-40gr/l
 Zuur: tot 50gr/l

Gel: 3-80°C
 Zuur: koud verwerken



SERVEERTIPS



VERWERKING

- Koud en lauw verwerkbaar
- Toepasbaar op koude zure bereidingen
- Verliest binding bij verwarmen van zurige bereidingen
- 2gr gelatineblad = 3 à 4gr Gelatin Powder
- Eindproduct kan niet verwarmd worden
- Niet laten koken
- Kan gemixt worden

TOEPASSINGEN

- Gels
- Espuma
- Marsmallow

VOORDELEN

- Alcohol- en zuurresistant
- Tijdsbesparend: moet niet geweekt of verwarmd worden voor gebruik
- Ook bestand tegen enzymen in ananas, kiwi, ...
- Nauwkeuriger af te wegen
- Stabieler dan gelatineblaadjes
- Halal (rund)

Albumine High Whip



Art. 6515 - 300 g

Serveertip!

Spongecake van groene kruiden (Polydextrose, Albumine High whip, Emulbinder) | Gerookte paling | Caviaroli | Arbequina | Cress | Groene kruiden



Dit eiwitpoeder is de ideale vervanger voor rauw eiwit en is op een makkelijke manier tot eiwitschuim op te kloppen. Het lost probleemloos op, geeft geen klonters en is zeer stabiel. Kan meer zuur verdragen dan klassiek eiwit.

90-125gr/l

Vanaf 3°C



VERWERKING

- Koud oplosbaar, ideaal tussen 35-45°C
- Emulgeert en bindt
- Opkloppbaar eiwit
- 10gr Albumine High Whip + 90gr water = klassiek eiwit
- Kan gemixt worden

TOEPASSINGEN

- Eiwitvervanger
- Nougat
- Meringue
- Marsmallow
- Mousse
- Soufflé
- Macarons
- Alle eiwittoepassingen

VOORDELEN

- Alcohol- en zuurresistant
- Kan niet "overklopt" worden
- Meer volume dan klassiek eiwit
- Alternatief voor gepasteuriseerd eiwit
- Geen klontervorming
- Zeer stabiel
- Beter zuurbestendig dan klassiek eiwit
- Geen waste

SERVEERTIPS



Natural Emulsifier



Art. 6516 - 250 g

Veganistisch alternatief voor eieren. Op basis van proteïnes en vezels.

- 40-90gr/l
- 3-21°C



VERWERKING

- Mixen vereist voor activatie binding
- Koud oplosbaar en verwerkbaar
- Emulgeert en bindt

TOEPASSINGEN

- Emulsies
- Crèmeux

VOORDELEN

- Alcohol- en zuurresistant
- Suikervrij
- Geschikt voor koud gebruik

SERVEERTIPS



Natural Gelatin Powder



Art. 6517 - 200 g

Veganistisch alternatief voor gelatine. Op basis van soft agar en pectine.

- 4-15gr/l
- 80°C



VERWERKING

- Mengen met klopper of mixer
- Best koud oplossen en dan opwarmen
- Bindt bij 80°C, zet onder 30°C

TOEPASSINGEN

- Vegan vervanger van gelatine

VOORDELEN

- Alcohol- en zuurbestendig
- Vegan alternatief voor gelatine

SERVEERTIPS



Natural Whip



Art. 6518 - 250 g

Veganistisch alternatief voor eiwit. Op basis van vezels en erwteneiwit.

- 4-80gr/l
- 3-21°C



VERWERKING

- Dient opgeklopt te worden (best mechanisch)
- Koud oplosbaar en verwerkbaar

TOEPASSINGEN

- Vegan vervanger van eiwit
- Vervanger voor aquafaba, vb. in cocktails
- Vegan chocomousse, meringues, ...

VOORDELEN

- Alcohol- en zuurresistant
- Suikervrij
- Vegan alternatief voor eiwit
- Stabieler dan aquafaba en neutraler van smaak
- Ideaal voor bargebruik

SERVEERTIPS



Inulines Blend



Art. 6519 - 500 g

Blend van verschillende vezels. Geeft een vol en romig mondgevoel zonder olie en of room te gebruiken. Is ideaal in gebruik in de veganistische keuken, gastronomie en patisserie. De blend dient opgelost te worden in een vloeistof, niet in vetstoffen.

- 30-100gr/l
- 3-21°C



VERWERKING

- Mixen vereist
- Koud en warm oplosbaar en verwerkbaar
- Maximum consumptie 15-30gr/dag (= laxerend bij hoge dosis)
- Eerst oplossen in vloeistof, niet in vetstoffen

TOEPASSINGEN

- Crèmeux
- Mousses
- Roomijs
- Crèmes

VOORDELEN

- Ideaal voor vegan toepassingen
- Reduceren van vet in uw bereidingen
- Zorgt voor een zalvig mondgevoel in uw recepten
- Boter en roomvervangend/reducerend
- Alcohol- en zuurresistent

SERVEERTIPS



