

for Bakeries



Over Didess

Ruime ervaring
in het delen van inspiratie,
creativiteit en expertise

Bij Didess bakken we dagelijks hoogwaardige, verse en overheerlijke boterkoekjes naar Belgische traditie, speciaal voor de horeca. De creativiteit van Didess vindt u onder andere terug in de Grand Decor Collection en kleurrijke Kroepoek. Daarnaast is Didess, samen met Deleye, één van de grondleggers van Frozen Elements, een dessertconcept naar receptuur van 'Best Pastry Chef of the World' Roger van Damme.

De belangrijkste ambitie van Didess is het delen van inspiratie, creativiteit en expertise met chefs in binnen- en buitenland. Dit resulteert in een rijke variatie aan artisanale en vernieuwende producten die vanuit de kunst en passie van het vak zijn ontstaan en met de grootste zorg en deskundigheid zijn bereid.

Didess
for Bakeries

Didess *for Bakeries*

Het logische vervolg op een succesverhaal

Uit de bakkerijsector kwam de vraag om producten te leveren die bakkers op hun eigen manier kunnen afwerken. Met de kwaliteit die men van een bakkerij gewoon is. Zo kunnen bakkers niet alleen **tijd en geld besparen**, maar met basisproducten een uitgebreid gamma aan heerlijk gebak samenstellen. Vanuit die vraag groeide het idee om een heel assortiment aan bakkerijproducten op de markt te brengen, waaronder bordaloutaartjes, deegstangen, botercakes, hartige taarten, gebakken cheesecakes, ... Zo ontstond Didess for Bakeries.

Ook het volledige gamma van Frozen Elements stellen we ter beschikking van bakkerijen. Een gamma diepvrieselementen die gebruikt kunnen worden als decoratie op taarten, cakes, gebak, ... Kortom, de bouwstenen voor eigen, unieke creaties. **Makkelijk te bestellen en vlot leverbaar.**

Kortom:



**Besparen op
personeelskosten
en tijd**



**Mooie uitbreiding
voor uw assortiment**



**Gemakkelijk
in gebruik**



**Alle producten zijn
diepgevroren met
lange houdbaarheid,
dus geen verlies**



**Behoud van eigen
identiteit door
persoonlijke afwerking**



**Vlot bestel-
en leverbaar**



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



**Gemakkelijke
en herbruikbare
verpakking**

Inhoud

BORDALOU BASIS	4
BORDALOU FRUIT.....	5
CAKE	6
PLATTEKAASTAART	8
GEBAKKEN CHEESCAKE	9
LEKKERNIEN	9
GROTE CAKES	10
MUFFIN BESLAG	11
DEEGSTANGEN	12
ZUSTO	13
PATISSERIE.....	14
CRÈME BRÛLÉE.....	15
HARTIGE TAARTEN	16
FROZEN ELEMENTS.....	17

Kwaliteit Altijd en overal

Didess draagt 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 45 patissiers en werknemers staan dag en nacht klaar om met de nodige zorgen en vakkennis uw bestellingen te bereiden.

BORDALOU BASIS



**Bekijk onze
video's op
youtube**

Bordalou is een specialiteit uit Parijs; een luxe boterdeegbodem, gevuld met een smeuge frangipannevulling met extra veel amandelbroyage. De boterbodem is naar recept van Wittamer en de vulling naar recept van Debailleul, ode aan de twee patrons waar Dirk Peeters van Didess de bakkersstiel destijds geleerd heeft. De basis bodems zijn geschikt om naar eigen smaak te vullen.



**Bordalou
Bodem**

Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 33 g

24st. / tray

Ref. 0542



**Bordalou
Basis**

Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 60 g

24st. / tray

Ref. 0540



**Bordalou
Bodem Chocolade**

Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 33 g

24st. / tray

Ref. 0545



**Bordalou Basis
Met Chocolatebodem**

Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 60 g

24st. / tray

Ref. 0546



**Bordalou
rijst**

Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 80 g

24st. / tray

Ref. 0536



Bordalou Bodem

Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 91 g

8st. / tray

Ref. 0572



Bordalou rijst

Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 420 g

8st. / tray

Ref. 0550



Bordalou Basis

Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 170 g

8st. / tray

Ref. 0570

Serveertip:

Bordalou basis chocolade | Slagroom | Frambozen
Frambozenconfituur | Atsina Cress



**Bordalou Basis
Met Chocolatebodem**

Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 170 g

8st. / tray

Ref. 0576



**Bordalou
Bodem Chocolade**

Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 91 g

8st. / tray

Ref. 0575

BORDALOU FRUIT



**Bordalou
Pruim**

Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 330 g

8st. / tray

Ref. 0551



**Bordalou
Mango & Ananas**

Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 340 g

8st. / tray

Ref. 0552



Bordalou Framboos & Rabarber

Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 290 g

8st. / tray

Ref. 0553



Bordalou Abrikoos

Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 350 g

8st. / tray

Ref. 0554



Bordalou Appel Crumble

Ø14 cm / Aluminium /
Ongebakken / 370 g

8st. / tray

Ref. 0555



**Bordalou
Pruim**

Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 105 g

24st. / tray

Ref. 0531



**Bordalou
Mango & Ananas**

Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 105 g

24st. / tray

Ref. 0532



**Bordalou
Framboos & Rabarber**

Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 95 g

24st. / tray

Ref. 0533



**Bordalou
Abrikoos**

Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 105 g

24st. / tray

Ref. 0534



**Bordalou
Apple Crumble**

Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 115 g

24st. / tray

Ref. 0535

CAKE



Traditionele quatre-quart cake, gemaakte van 100% echte boter, fijne kristalsuiker en scharreleieren en verrijkt met 20% amandelspijs. Deze cakes zijn al gebakken in een artisanale houten ring. Gewoon even ontgooien en klaar om te serveren.



**Cake
Natuur**
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 110 g
20st. / tray
Ref. 0270



**Cake
Amandel**
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 110 g
20st. / tray
Ref. 0271



**Cake
Chocolade Straciatelli**
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 110 g
20st. / tray
Ref. 0272



**Cake
Appel**
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 115 g
20st. / tray
Ref. 0273



**Cake
Peer Amandel**
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 120 g
20st. / tray
Ref. 0274



**Cake
Rood Fruit**
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 115 g
20st. / tray
Ref. 0275

**Cake
Kers op Cointreau**
Ø10 cm / Houten ring /
Gebakken / 120 g
20st. / tray
Ref. 0276



Cake Natuur
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 410 g

6st. / tray

Ref. 0280



Cake Amandel
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 410 g

6st. / tray

Ref. 0281



Cake Chocolade Straciatelli
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 405 g

6st. / tray

Ref. 0282



Cake Appel
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 430 g

6st. / tray

Ref. 0283



Cake Peer Amandel
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 510 g

6st. / tray

Ref. 0284



Cake Rood Fruit
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 520 g

6st. / tray

Ref. 0285



**Cake
Kers op Cointreau**
Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 440 g

6st. / tray

Ref. 0286

PLATTEKAASTAART



Deze ambachtelijke plattekaastaarten zijn gemaakt van een smaakvolle zanddeegbodem met daarop een smeūge kaasvulling op basis van verse kaas, volle room en melk. De plattekaastaarten ontdooien, folie verwijderen en afwerken naar eigen creativiteit en smaak.



**Plattekaastaart
Natuur**

Ø16 cm / Houten ring /
Kant- & klaar / 550 g

6st. / tray

Ref. 0065



**Plattekaastaart
Chocolade**

Ø16 cm / Houten ring /
Kant- & klaar / 550 g

6st. / tray

Ref. 0066



**Plattekaastaart
Aardbei**

Ø16 cm / Houten ring /
Kant- & klaar / 550 g

6st. / tray

Ref. 0067



**Plattekaastaart
Cappuccino**

Ø16 cm / Houten ring /
Kant- & klaar / 550 g

6st. / tray

Ref. 0068

GEBAKKEN CHEESECAKE



Deze heerlijke in de oven gebakken cheesecakes zijn echte klassiekers. De bodem is gemaakt van zanddeeg, met de heerlijke smaak van verse boter. De structuur van deze 'New York Cheesecakes' is vaster dan ongebakken cheesecake, maar smelt zo weg op de tong.



**Gebakken cheesecake
Praliné & Mokka**

Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 400 g

6st. / tray

Ref. 0060



**Gebakken cheesecake
Natuur**

Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 400 g

6st. / tray

Ref. 0061



**Gebakken cheesecake
Framboos**

Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 400 g

6st. / tray

Ref. 0062



LEKKERNIEN

De lekkernijen van Didess worden zeer vakkundig en met passie gemaakt. Ze zijn een ware verwennerij op feestelijke momenten. Door de korte ontdooitijd zijn ze snel en makkelijk in gebruik. Breng op een eenvoudige manier meer kleur en variatie in uw aanbod.



Tartinne Russe

14 g per st. /
30x40x40 mm (hxbxl)

42st. / box

6 boxen per omdoos
Ref. 1077



**Cupcake
Fruit Collection**

53 g per st. /
ø 50 x 60 mm (h)

12st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 03000



Bokken-pootjes

23 g per st. /
30 x 25 x 75 mm (hxbxl)

24st. / box

6 boxen per omdoos
Ref. 1075



**Cupcake
Chocolate Collection**

53 g per st. /
ø 50 x 60 mm (h)

12st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 03003

GROTE CAKES



Traditionele quatre-quart cakes, gemaakte van 100% echte boter, fijne kristalsuiker, scharreleieren en verrijkt met 20% amandelspijs.



Cake Appel

280x183x32 cm / Kartonnen bakvorm /
Ongebakken / 1300 g

2st. / tray

Ref. 0460



Cake Framboos & Rabarber

280x183x32 cm / Kartonnen bakvorm /
Ongebakken / 1300 g

2st. / tray

Ref. 0461



Cake Vanille & Chocolade

280x183x32 cm / Kartonnen bakvorm /
Ongebakken / 1300 g

2st. / tray

Ref. 0462



Cake Perzik

280x183x32 cm / Kartonnen bakvorm /
Ongebakken / 1300 g

2st. / tray

Ref. 0463

MUFFIN BESLAG -18°

Met ons muffinbeslag maak je heerlijke, luchtige muffins. De basissmaken chocolade en vanille, kan je zelf naar wens op smaak brengen, door het toevoegen van rood fruit, stukjes appel, banaan, kruiden, ... Perfect voor bij een ontbijt of als tussendoortje. Zeer gemakkelijk om dagelijks kleine aantallen te maken, omdat het beslag 10 dagen goed blijft in de koeling. Eventueel afbakken in de winkel voor de heerlijke geur!



Muffinbeslag Chocolade

Ongebakken / 5000 g

emmer

Ref. 0213



Muffinbeslag Vanille

Ongebakken / 5000 g

emmer

Ref. 0215



Muffinbeslag Speculaas

Ongebakken / 5000 g

emmer

Ref. 02161



Tip: Ontdooi het muffinbeslag +/- 12uur op kamertemperatuur of +/- 24 uur in de koeling. Na ontdooien, emmer goed doorroeren.



1

Vul de vormpjes met behulp van een ijsschep voor 2/3 met het muffinbeslag.



2

Werk de muffins af met stukjes fruit, chocolade, noten, ... voordat je ze in de oven zet. Dat oogt mooi wanneer ze gebakken zijn.



3

Bak de muffins af in een oven van 190 °C. De tijd is afhankelijk van de portie.

DEEGSTANGEN



De specialiteit van Didess zijn koekjes. Speciaal voor Didess for Bakeries leveren we verschillende deegstangen om u de vrijheid te geven uw koekjes naar eigen creativiteit af te werken. Elke dag een vers gebakken koekje in de winkel. Heerlijk!

Bekijk onze video's op youtube



Deegstang
Speculaas
Ongebakken

4500 g / tray

Ref. 0660



Deegstang
Vanille
Ongebakken

4500 g / tray

Ref. 0661



Deegstang
Chocolade
Ongebakken

4500 g / tray

Ref. 0662



Deegstang
Domino
Ongebakken

4500 g / tray

Ref. 0663



Deegstang
Pain Turc
Ongebakken

4500 g / tray

Ref. 0664



1

Snij de deegstangen in de gewenste dikte



2

Werk de koekjes af naar eigen creativiteit; rol in suiker, doreer met ei, werk af met chocolade, amandelschaafsel, nootjes,...



3

Bak af voor een ovenvers koekje, baktijd is afhankelijk van "de dikte" van het koekje. Tip: Dip de koekjes nog even in de chocolade!



BORDALOU & DEEGSTANGEN

ZONDER TOEGEVOEGDE SUIKERS



Onze bordalougebakjes en deegstangen zijn vanaf nu ook verkrijgbaar in een versie zonder suikers. Hiervoor hebben we gebruik gemaakt van Zùsto; een suikervervanger op basis van plantaardige vezels en zoetstoffen. Door suiker te vervangen door Zùsto ervaar je dezelfde smaakbeleving en crunch. Zorgeloos genieten voor wie geen suiker meer mag of wil eten.



NEW!



Bordalou Bodem Zùsto
Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 33 g
24st. / tray
Ref. 0940



Bordalou Basis Zùsto
Ø8 cm / Aluminium /
Ongebakken / 60 g
24st. / tray
Ref. 0941



Deegstang Vanille
Amandel Zùsto
Ongebakken
4500 g / tray
Ref. 0921



Deegstang Domino Zùsto
Ongebakken
4500 g / tray
Ref. 0920



Deegstang Chocolade
Hazelnoot Zùsto
Ongebakken
4500 g / tray
Ref. 0922



PATISSERIE



INDIVIDUEEL GEBAK

Kies je voor deze individuele gebakjes, dan kies je voor gebruiksgemak. Enkel ontdooien, afwerken en klaar! Met dit assortiment kan u op een gemakkelijke manier het aanbod in uw winkel verbreden.



Rechthoek Misérable
32x105x40 mm (b/l/h) / 80 g

24st. / doos

Ref. 4603



Chocolade De Luxe
Ø70x35 mm / 90 g

12st. / doos

Ref. 4601



Gebak Krokant Passie Mango
Ø70x30 mm / 85 g

12st. / doos

Ref. 4606



Rechthoek Javanais
32x105x40 mm (b/l/h) / 80 g

24st. / doos

Ref. 4602



**Rechthoek Chocolade/
Gezouten Caramel**
32x105x35 mm (b/l/h) / 80 g

24st. / doos

Ref. 4605



Gebak Krokant Framboos & Citroen
Ø70x30 mm / 85 g

12st. / doos

Ref. 4607



Zwarte woud
Ø62x75 mm / 70 g

20st. / doos

Ref. 4600



Ivoire
Ø62x75 mm / 70 g

20st. / doos

Ref. 4604

**Tip: Waarom eens
geen super originele
presentatie in jouw toeg?**



Gebak Krokant Samba
Ø70x30 mm / 90 g

12st. / doos

Ref. 4611

CRÈME BRÛLÉE



Deze klassieker is puur genieten. Een suikerlaagje dat kraakt wanneer je de heerlijke smeuïge crème eronder wil ontdekken. Het convenience crème brûlée concept van Didess bestaat uit 8 verschillende smaken. De crèmes zijn op smaak gebracht met exclusieve ingrediënten zoals Madagascar vanille, Callebaut chocolade, Piemonte hazelnoten,... De crèmes brûlées zijn klaargemaakt in zwarte terracotta potjes en moeten alleen nog ontdooid worden. Klanten kunnen thuis suiker over de crème brûlée strooien en afbranden.



Tip: Probeer zeker ook eens onze vegan, suikervrije crème brûlée



Crème brûlée Vanille
Vegan Suikervrij
110 g
4st./box
3 boxen per omdoos
Ref. 1730



Crème brûlée Vanille
110 g
4st./box
3 boxen per omdoos
Ref. 1710



Crème brûlée Thee
110 g
4st./box
3 boxen per omdoos
Ref. 1711



Crème brûlée Framboos
110 g
4st./box
3 boxen per omdoos
Ref. 1712



Crème brûlée Mango Passie
110 g
4st./box
3 boxen per omdoos
Ref. 1713



Crème brûlée Pistache
110 g
4st./box
3 boxen per omdoos
Ref. 1714



Crème brûlée Hazelnoot
110 g
4st./box
3 boxen per omdoos
Ref. 1715



Crème brûlée Koffie
110 g
4st./box
3 boxen per omdoos
Ref. 1716



Crème brûlée Chocolade
110 g
4st./box
3 boxen per omdoos
Ref. 1717

HARTIGE TAARTEN



Hartige taarten van Didess for Bakeries worden gemaakt in een artisanale houten ring die handmatig wordt gevuld met verse kwaliteitsingrediënten, zoals Sud'n Sol tomaatjes, Breydelspek en verse geitenkaas van Boer Polle. De bodem is gemaakt van heerlijk knapperig bladerdeeg en de hartige taart wordt gevuld met een quiche pap op basis van volle room 40% en scharreleieren.



Hartige taart Lorraine

Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 480 g

6st. / tray

Ref. FP0050



Hartige taart Méditerranée

Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 480 g

6st. / tray

Ref. FP0051



Hartige taart Zalm Ricotta

Ø16 cm / Houten ring /
Gebakken / 480 g

6st. / tray

Ref. FP0052



FROZEN ELEMENTS



Bakkers en patissiers vinden in Frozen Elements een enorm creatief aanbod van dessert-elementen om hun gebak en desserts mee af te werken. U kiest één of meerdere elementen die uw bestaande basis net dat tikkeltje meer geven. Regelmatig afwisselen geeft uw assortiment steeds weer een nieuwe uitstraling wat ook uw klanten ongetwijfeld weten te waarderen.



Crumble Brazil Koffie

1 kg

1kg / box

3 boxen per omdoos
Ref. 00221



Crumble Framboos Yoghurt

1 kg

1kg / box

3 boxen per omdoos
Ref. 00231



Crumble Chocolade

1 kg

1kg / box

3 boxen per omdoos
Ref. 00241



Crumble Amandel

1 kg

1kg / box

3 boxen per omdoos
Ref. 00211



Crèmeux Framboos

27x20 mm / 5 g

63st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 45014



Crèmeux Walnoot

35x15 mm / 15 g

20st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 45015



Serveertip:

Werk uw bordalougebak, taarten en desserts af met Frozen Elements.



Mini Sfera Yuzu
Ø10 mm / 3 g
160st. / box
Ref. 45010



Mini Sfera Exotisch
Ø10 mm / 3 g
160st. / box
Ref. 45011



Mini Sfera Basilicum
Ø10 mm / 3 g
160st. / box
Ref. 45013



Mini Sfera Caramel
Ø10 mm / 3 g
160st. / box
Ref. 45021



Maxi Sfera Yuzu
Ø25 mm / 10 g
56st. / box
Ref. 45110



Maxi Sfera Exotisch
Ø25 mm / 10 g
56st. / box
Ref. 45111



Maxi Sfera Basilicum
Ø25 mm / 8 g
56st. / box
Ref. 45112



Maxi Sfera Caramel
Ø25 mm / 10 g
56st. / box
Ref. 45121



**Mega Sfera
Witte Chocolate Basilicum**
Ø30 mm / 12 g
20st. / box
3 boxen per omdoos
Ref. 4530



**Mini Quenelle
Yuzu**
35x20 mm / 6 g
64st. / box
3 boxen per omdoos
Ref. 45161



**Mini Quenelle
Exotisch**
35x20 mm / 6,5 g
64st. / box
3 boxen per omdoos
Ref. 45161



**Mini Quenelle
Caramel**
35x20 mm / 6,5 g
64st. / box
3 boxen per omdoos
Ref. 45163



**Maxi Quenelle
Mascarpone**
55x28 mm / 13 g
30st. / box
Ref. 45041



**Maxi Quenelle
Limoen**
55x28 mm / 10 g
30st. / box
Ref. 45088



**Maxi Quenelle
Yoghurt Mousse**
55x28 mm / 13,5 g
30st. / box
Ref. 45081



**Maxi Quenelle
Tonka chocolate**
55x28 mm / 13,5 g
30st. / box
Ref. 45051



Maxi Quenelle Rood Fruit
55x28 mm / 12 g
30st. / box
Ref. 45071



**Maxi Quenelle
Tanzania Chocolate**
55x28 mm / 13,5 g
30st. / box
Ref. 45061



Little Lemon
27x20 mm / 10 g
20st. / box
3 boxen per omdoos
Ref. 45012



**Spuitzak
Caramel Crèmeux**
300 g

4st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 45201



**Spuitzak
Vanille Crèmeux**
300 g

4st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 45222



**Spuitzak
Framboos Crèmeux**
300 g

4st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 45223



**Spuitzak
Exotisch Crèmeux**
300 g

4st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 45191



Songecake Amandel
20 g

8st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 16202



Songecake Chocolade
20 g

8st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 16272



Songecake Framboos
20 g

8st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 16242



Songecake Pistache
20 g

8st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 16212



**Decorette
Meringue Passie**
30x20 mm / 0,7 g

210st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 1634



**Decorette
Meringue Koffie**
Ø35 mm / 0,84 g

185st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 1635



**Decorette
Hazelnoot**
30x30 mm / 2,1 g

230st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 1629



**Decorette
Koffie en Cacao**
75x20 mm / 1,8 g

110st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 1630



Decorette Kokos
74x10 mm / 1,1 g

235st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 1628



Base Javanais
255x155 mm / 300 g

4st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 4509



Base Miserable
26x165 / 255 g

3st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 45095



Base Brownie
265x165 mm / 390 g

3st. / box

3 boxen per omdoos
Ref. 4510



Didess
for Bakeries

Brulens 18 | B-2275 Lille
T +32 (0)14 55 35 20 | F +32 (0)14 55 64 77 | info@didess.com



www.didessforbakeries.be