

Manufacture



de Buyer
D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette
a son secret





Cuisinez comme un Chef
Koken als een chef • Cocinar como un chef


ALCHIMY

Recettes & astuces • Recepten en handige tips • Recetas y trucos

ALCHIMY

 Une collection née en hommage à une collaboration presque centenaire entre la Manufacture de Buyer et l'univers des Chefs. Cette collection est lancée l'année du premier partenariat avec la finale du Bocuse d'Or 2021, le plus prestigieux des concours de cuisine !

 Een collectie ontstaan als eerbetoon aan een bijna honderdjarige samenwerking tussen de producten van de Buyer en het universum van de chefs. Deze collectie werd gelanceerd tijdens het jaar van het eerste partnerschap met de finale van de Bocuse d'Or 2021, de meest prestigieuze kookwedstrijd!

 Una colección nacida en homenaje a una colaboración casi centenaria entre la casa De Buyer y el universo de los Chefs. Esta colección se lanzó el año de la primera colaboración con la final del Bocuse d'Or 2021, el concurso de cocina más prestigioso.





Introduction • Inleiding • Introducción	2-3
Caractéristiques • Kenmerken • Características	4-5
Multicouche • Meerlaagse uitvoering • Multicapas	6-7
Recettes • Recepten • Recetas	8-19
Collection • Collectie • Colección	20-21
Manifesto • Manifest • Manifiesto	22-23

La collection Alchimy est la combinaison parfaite entre les exigences des Chefs et les besoins des cuisiniers au quotidien. Facile d'entretien, sain et durable, l'inox a tout pour plaire. Sa conception monobloc 3 couches assure une répartition des températures régulière et la maîtrise des cuissons même les plus délicates. Cette conception réduit la consommation d'énergie. Graduée, elle est facile à utiliser pour toute la brigade. La poignée confortable, haute et étanche, facilite la manipulation et l'entretien. Ses montures ergonomiques sont solidement rivetées. Sa finition brossée affine son style très professionnel.

De Alchimy-collectie is de perfecte combinatie tussen de vereisten van de chefs en de behoeften van wie elke dag aan het kookfornuis staat. Roestvrij staal is makkelijk te onderhouden, gezond en duurzaam, kortom: het heeft alles om in de smaak te vallen. Het concept uit één blok met 3 lagen verzekert een gelijkmatige verdeling van de temperatuur en controle van zelfs de meest delicate bereidingen. Dit concept vermindert het energieverbruik. Door de maataanduidingen is het voor de hele brigade handig te gebruiken. De comfortabele, hoge en dichte handgreep vergemakkelijkt het vastnemen en het onderhoud. De ergonomische monturen zijn stevig met revetten vastgezet. De geborstelde afwerking verfijnt de bijzonder professionele stijl.

La colección Alchimy es la combinación perfecta de las exigencias de los Chefs y las necesidades de los cocineros a diario. Fácil de limpiar, sano y duradero, el inox lo tiene todo. Su diseño monobloque de 3 capas asegura una distribución regular de las temperaturas y el control de la cocción más delicada. Este diseño reduce el consumo energético. Está graduado y es fácil de utilizar por todo el equipo. El asa cómoda, alta y estanca, facilita la manipulación y la limpieza. Sus monturas ergonómicas tienen sólidos remaches. Su acabado cepillado afina su estilo muy profesional.



Inox multicouche • 3 couches
Meerlaags roestvrij staal • 3 lagen
Inox multicapas • 3 capas

100 % 

**PRATIQUE
PRAKTISCH
PRÁCTICO**

Montures ergonomiques
Queue tube étanche
courbée à la française
• Préhension confortable.
• Reste froide.
• Étanche pour passage
au lave-vaisselle.

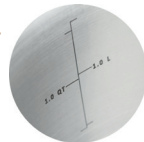
Ergonomische monturen
Dichte, gebogen buisvorm,
in typisch Franse uitvoering
• Comfortabele grip.
• Blijft koud.
• Dicht om in de vaatwasser te doen

Monturas ergonómicas
Mango tubo estanco curvado a la francesa
• Presión cómoda.
• Se mantiene frío.
• Estanco para poder meterlo en el
lavavajillas

Graduations intérieures
• Des volumes dans la pure tradition.
• Litrages (L et Qt).

Praktische interne
maataanduidingen
• Volumens in de pure traditie.
• Literaanduidingen (L en Qt)

Graduaciones interiores prácticas
• Volúmenes de tradición pura.
• Litros (L y Cant.)



Compatible tous feux y compris l'induction. Passe au four (pour les produits avec une poignée : maximum 200° pendant 30 minutes)

Passage au lave-vaisselle possible, mais peut altérer l'aspect de l'inox.

Geschikt voor alle soorten fornuizen, inclusief inductie. Ovenbestendig (voor producten met een handvat: maximaal 200 °C gedurende 30 minuten).
Vaatwasmachinebestendig, maar dit kan het uiterlijk van het roestvrij staal aantasten.

Compatible con todo tipo de cocinas, incluidas las de inducción. Apto para horno (para productos con asa: máximo 200 °C durante 30 minutos).
Apto para lavavajillas, pero puede alterar el aspecto del acero inoxidable.

**ECORESPONSABLE • DURABLE
ECOLOGISCH VERANTWOORD • DUURZAAM
ECORRESPONSABLE • DURADERO**

Robuste - Qualité Pro
Montures rivetées
Robuust - Pro-kwaliteit handgrepen met
revetten vastgezet
Robusto
Calidad Profesional
Monturas con Remaches

**PERFORMANTE
PERFORMANT
EFICAZ**

Matériau multicouche
hyper conducteur performant et
réactif

Supergeleidend, performant en
reactief meerlaags materiaal

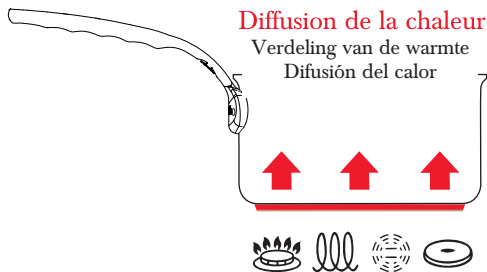
Material multicapas
hiperconductor eficaz y reactivo

Du fond sandwich...

Met sandwichbodem...

Del fondo de sándwich...

L'ustensile de cuisson inox à fond sandwich diffuse la chaleur sur toute la base de l'ustensile. Le disque est magnétique permettant une utilisation sur tous les feux. La batterie fond sandwich est pratique, polyvalente et efficace. Vous pourrez réaliser la plupart de vos recettes, en restant particulièrement vigilant au fait que la chaleur se concentre sur le fond de l'ustensile et qu'il est parfois difficile de la maîtriser.



Kookgerei van roestvrij staal met sandwichbodem verdeelt de warmte over de hele bodem van het kookgerei. Dankzij de magnetische schijf kan het gerei op alle soorten kookforuizen worden gebruikt.

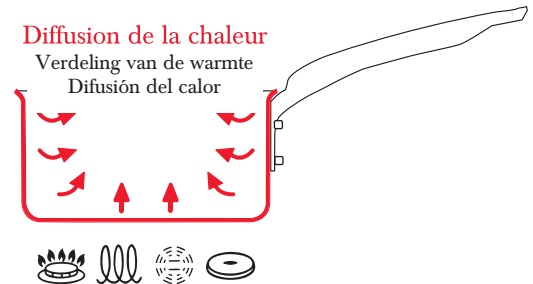
De batterij met sandwichbodem is praktisch, polyvalent en efficiënt. U kunt er zo goed als alle recepten mee klaarmaken, en tegelijk bijzonder waakzaam blijven voor het feit dat de warmte zich op de bodem van het kookgerei concentreert en dat het soms moeilijk is om die te controleren.

El utensilio de cocción inox de fondo de sándwich difunde el calor en toda la base del utensilio. El disco es magnético, lo que permite un uso en cualquier fuego. La batería fondo de sándwich es práctica, versátil y eficaz. Podrás cocinar la mayoría de tus recetas teniendo especial cuidado con el calor, que se concentra en la parte inferior del utensilio y que a veces es difícil de controlar.

...au multicouche
... in meerlaagse uitvoering
...a la multicapa

Le multicouche porte en lui le secret des recettes les plus délicates, réussies en toute simplicité. Il s'agit d'un matériau hyper **conducateur performant et réactif qui permet de maîtriser la température.**

De meerlaagse uitvoering is het geheim voor de meest delicate recepten, die in alle eenvoud goed zullen slagen. We hebben het over een zeer geleidend, **performant en reactief materiaal dat ervoor zorgt dat u de temperatuur kunt controleren.**

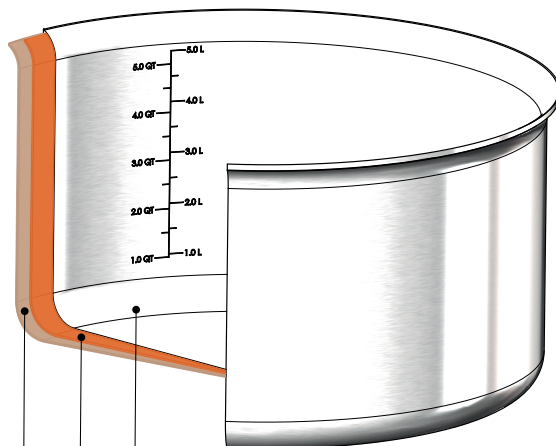


La multicapa alberga el secreto de las recetas más delicadas, elaboradas con total sencillez. Se trata de un material hiperconductor eficaz y reactivo que permite controlar la temperatura.



- ↪ CUISSON HOMOGENE
- ↪ MAÎTRISE DE LA CUISSON
- ↪ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
- ↪ GAIN DE TEMPS

Inox multicouche • 3 couches
Meerlaags roestvrij staal • 3 lagen
Inox multicapas • 3 capas



Inox 18/10 intérieur
Roestvrij staal 18/10 aan de binnenkant
Inox 18/10 interior

Aluminium
Aluminio

INOX INDUCTION extérieur
Inductie roestvrij staal aan de buitenkant
Inox inducción exterior

↪ GELIJKMATIG GAREN

↪ CONTROLE VAN DE BEREIDING

↪ ENERGIEBESPARING

↪ MINDER TIJD NODIG

↪ COCCIÓN HOMOGENEA

↪ CONTROL DE COCCIÓN

↪ AHORRO ENERGÉTICO

↪ AHORRO DE TIEMPO

EN BREF

- ✓ La température de cuisson monte et descend très rapidement.
- ✓ Vous chauffez sans brûler, ni attacher.
- ✓ Vous pouvez mijoter ou réduire des sauces sans remuer constamment.
- ✓ Les gros volumes d'eau bouillent beaucoup plus vite.

SAMENGEVAT

- ✓ Tijdens de bereiding stijgt en daalt de temperatuur zeer snel.
- ✓ U warmt op zonder het eten aan te branden of te laten klevan.
- ✓ U kunt sausen laten sudderen of inkoken zonder dat u voortdurend moet roeren.
- ✓ Grote volumes water komen veel sneller aan de kook.

RESUMEN

- ✓ La temperatura de cocción sube y baja muy rápidamente.
- ✓ Calienta sin quemar ni pegar.
- ✓ Puedes cocinar a fuego lento o reducir salsas sin necesidad de removerlas constantemente.
- ✓ Los grandes volúmenes de agua hierven mucho más rápido.

multi⁺⁺_{plus}

Le multicouche permet une cuisson forte au départ, afin de faire revenir vos légumes, et la réactivité de la matière permet de baisser très vite la température de cuisson pour mijoter, sans brûler le lait de coco. Alchimy permet également de conserver votre préparation bien au chaud sur table.



Curry de légumes à partager

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

4 Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 400 gr de riz cuit à l'eau
- 250 gr de carotte (soit 1 moyenne)
- 250 gr de céleri rave (soit ¼ de boule)
- 250 gr de navet (soit 2 moyens)
 - 100 gr de petits pois
 - 100 gr de haricots verts
 - 75 gr d'oignons (soit 1/2)
 - 1 gousse d'ail
- 15 gr de gingembre frais
 - 500 ml de lait de coco
- 10 gr de curry en poudre (suivant votre goût)
 - Sel du moulin
 - Huile d'olive

1 • Préparation des légumes:

Éplucher et laver les carottes, le céleri et les navets.

Tailler le céleri et les navets en gros quartiers. Tailler en sifflet (grosses rondelles en biais). Émincer grossièrement l'oignon. Éplucher, dégermer et hacher la gousse d'ail. Râper le gingembre. Cuire à l'anglaise* les petits pois et les haricots verts (coupés préalablement en morceaux de 1cm).

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

2 • Cuisson des légumes:

Faire suer, à feu doux, les oignons et l'ail, dans un peu d'huile d'olive, sans coloration. Ajouter les carottes, le céleri et les navets. Faire revenir. Saupoudrer avec le curry et d'un peu de sel. Ajouter le gingembre. Verser le lait de coco et porter à ébullition. Couvrir et cuire à feu doux. Après 15 minutes, ajouter les petits pois et les haricots verts. Mélanger 5 minutes.

Servir avec le riz chaud.

Groentecurry

Ingrediënten:

- 400 g in water gekookte rijst
- 250 g wortelen (5 middelgrote wortelen)
- 250 g knolselder (1/4 knol)
- 250 g knolraap (2 knollen)
- 100 g erwten
- 100 g sperziebonen
- 75 g ui (1/2 ui)
- 1 teentje look
- 15 g verse gember
- 500 ml kokosmelk
- 10 g kerriepoeder (naar smaak)
- Zout van de molen
- Olijfolie

1 • Groenten voorbereiden:

Pel en was de wortelen, de selder en de knolrapen. Snijd de selder en de knolrapen in grote blokjes. Snijd de wortelen in grote, schuine schijfjes.

Snijd de ui grof. Pel, ontkiem en hak het teentje look. Rasp de gember.

Kook de erwten en sperziebonen (gesneden in stukken van 1 cm) apart in een grote hoeveelheid kokend gezouten water en laat afkoelen in ijswater.

2 • Bereiding groentecurry:

Fruit de uien en de look glazig in wat olijfolie. Voeg de wortelen, de selder en de knolrapen toe. Laat even meebakken. Bestrooi met currypoeder en wat zout. Voeg de gember toe.

Giet de kokosmelk erbij en breng tot het kookpunt. Dek af en laat stoven op een zacht vuur.

Voeg na 15 minuten de erwten en sperziebonen toe. Meng 5 minuten.

Serveer met de warme rijst.



Voor 4 pers.
Para 4 pers.

Curry de verduras

Ingredientes :

- 400 gr de arroz cocido con agua
- 250 gr de zanahoria (es decir, 1 mediana)
- 250 gr de apio nabo (es decir, 1/4 de bola)
- 250 gr de nabo (es decir, 2 medianos)
- 100 gr de guisantes
- 100 gr de judías verdes
- 75 gr de cebolla (es decir, 1/2)
- 1 diente de ajo
- 15 gr de jengibre fresco
- 500 ml de leche de coco
- 10 gr curry en polvo (a su gusto)
- Sal molida
- Aceite de oliva

1 • Preparación de las verduras:

Pelar y lavar las zanahorias, el apio nabo y los nabos.

Cortar el apio nabo y los nabos en cuartos grandes. Cortar en sifflet (grandes rodajas en diagonal).

Cortar la cebolla toscamente. Pelar, sacar el germen y picar el diente de ajo. Rallar el jengibre. Cocer a la inglesa* los guisantes y las judías verdes (cortadas previamente en trocitos de 1 cm).

*Cocción a la inglesa: cocer las verduras de forma separada en una gran cantidad de agua hirviendo, salada y después enfriar en agua helada

2 • Cocinado del curry de verduras:

Dejar pochar a fuego suave las cebollas y el ajo en un poco de aceite de oliva sin que lleguen a dorarse. Añadir las zanahorias el apio nabo y los nabos. Rehogar. Espolvorear el curry y un poco de sal. Añadir el jengibre. Echar la leche de coco y llevar a ebullición. Tapar y cocinar a fuego lento.

A los 15 minutos, añadir los guisantes y las judías verdes. Mezclar 5 minutos.

Servir con el arroz caliente.

La multicapa permite una cocción fuerte al principio, para dorar verduras, y la reactividad del material permite bajar la temperatura de cocción muy rápidamente para cocinar a fuego lento sin que se queme la leche de coco. Alchimy también te permite conservar tu elaboración caliente en la mesa.

multi⁺⁺ plus

Le multicouche permet à la fois une montée douce en température pour tiédir la sauce vierge dans la sauteuse ou la casserole, mais aussi une cuisson vive dans la poêle pour saisir parfaitement les noix de coquilles Saint-Jacques.



Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, sauce vierge

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

4 Pour 4 personnes

Ingrédients Saint-Jacques:

- 20 noix de coquilles St Jacques
 - 5 gousses d'ail
 - 5 branches de thym frais
- Marjolaine fraîche (facultatif)
 - Fleur de sel
 - Huile d'olive

Ingrédients pour la sauce vierge:

- 2 citrons jaunes
- 1 citron vert
- 2 tomates
- ¼ de botte de ciboulette
 - 15 cl d'huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

1 • Préparation de la sauce vierge:

Monder les tomates.

Couper en 4, retirer les pépins et couper en petits cubes.

Peler à vif les citrons jaunes, prélever les suprêmes et les tailler en petits cubes de la même taille que les tomates.

Récupérer le jus du citron vert.

Émincer finement la ciboulette.

Rassembler tous les ingrédients dans une casserole, assaisonner et tiédir sans faire bouillir.

2 • Cuisson des noix de coquilles Saint-Jacques:

Faire chauffer une poêle avec l'huile d'olive, l'ail écrasé et le thym.

Colorer les coquilles 1 minute 30 de chaque côté.

Assaisonner de fleur de sel.

Ajouter la marjolaine. Servir aussitôt.

Gebakken Sint-Jakobsschelpen in “sauce vierge”

Ingrediënten voor de Sint-Jakobsschelpen:

- 20 Sint-jakobsschelpen
- 5 teentjes knoflook
- 5 takjes verse tijm
- Verse marjolein (naar wens)
- Fleur de sel
- Olijfolie

Ingrediënten voor de sauce vierge:

- 2 gele citroenen
- 1 groene citroen
- 2 tomaten
- ¼ botje bieslook
- 15 cl olijfolie
- Zout en peper van de molen

1 • Bereiding van de sauce vierge:

De tomaten blancheren. In 4 snijden, de pitjes verwijderen en in kleine blokjes snijden. De gele citroenen schillen, de kern verwijderen en ze in kleine blokjes snijden van dezelfde grootte als de tomaten. Het sap uit de groene citroen persen. Het bieslook versnipperen. Alle ingrediënten in een pan mengen, kruiden en opwarmen zonder te laten koken.

2 • / Bereiding van de Sint-Jakobsschelpen:

Een pan opwarmen met olijfolie, het fijngestampte knoflook en de tijm. De schelpen anderhalve minuut kleuren aan beide zijden. Kruiden met de fleur de sel. De marjolein toevoegen. Onmiddellijk opdienen.

Dankzij de meerlaagse uitvoering kunt u de temperatuur zachtjes laten toenemen om de onbewerkte saus in de sudderpan of de kom te laten opwarmen, maar ook om in de pan op een groot vuur te werken, om de vruchten van sint-jakobsschelpen perfect aan te bakken.



Voor 4 pers.
Para 4 pers.

Vieiras salteadas con salsa virgen

Ingredientes para las vieiras :

- 20 vieiras
- 5 dientes de ajo
- 5 ramas de tomillo fresco
- Mejorana fresca (opcional)
- Flor de sal
- Aceite de oliva

Ingredientes para la salsa virgen:

- 2 limones
- 1 lima
- 2 tomates
- ¼ de manojo de cebollino
- 15 cl de aceite de oliva
- Sal y pimienta recién molida

1 • Preparación de la salsa virgen:

Pelar los tomates, cortarlos en 4, retirar las semillas y cortarlos en cubitos. Pelar los limones en crudo, retirar los gajos y cortarlos en cubitos del mismo tamaño que los tomates. Exprimir la lima. Cortar finamente el cebollino. Mezclar todos los ingredientes en un cazo, salpimentar y calentar sin que llegue a hervir.

2 • Cocción de las vieiras:

Calentar una sartén con aceite de oliva, ajo machacado y tomillo. Dorar las vieiras durante 1 minuto y medio por cada lado. Sazonar con flor de sal. Añadir la mejorana. Servir caliente.

La multicapa permite tanto una suave subida de temperatura para templar la salsa en la sartén o cacerola, como una cocción viva en la sartén para dorar perfectamente las vieiras.

multi⁺⁺ plus

Grâce à la poêle Alchimy, saisissez parfaitement, sans brûler, le bœuf, et déglacez avec le jus de citron (acide) et le saké, sans craindre d'abîmer l'ustensile ou changer le goût de la marinade ! L'avantage du multicouche se révèle également quand vous réchauffez en douceur les légumes, sans perdre leurs vitamines, ni leur couleur. Il permet aussi de ne pas dénaturer l'huile de sésame.



Tataki de bœuf, sauté de légumes verts



Pour 4 personnes

Ingrédients du sauté de légumes*:

*Les légumes peuvent être adaptés suivant la saison et vos envies.

- 100 gr de petits pois
 - 100 gr de fèves
- 100 gr de pois mangetout
 - ¼ de chou vert frisé
- ½ tête de chou romanesco
- 100 gr de brocoli rave (ou ½ tête de brocolis)
 - 1 mini poivron rouge
 - Sel du moulin
- Huile de sésame ou d'olive

Ingrédients pour le Tataki:

- 300 gr de pavé de bœuf taillé en rectangle
 - 1 cl de saké de cuisine
 - 10 cl de sauce soja salée
 - 1 gousse d'ail
 - 15 gr de gingembre frais
 - ½ citron vert

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

1 • Préparation du Tataki (au minimum 2h avant ou la veille)

Éplucher, dégermer et hacher l'ail. Râper le gingembre. Râper le zeste de citron et presser le jus. Colorer les pavés de bœuf dans une poêle chaude, avec un peu d'huile, 3 minutes sur chaque face. réserver dans une plaque à débarrasser.

Hors du feu, déglacer la poêle avec le saké et la sauce soja. Ajouter le jus de citron, le gingembre et l'ail. Verser sur la viande. Réserver au froid.

2 • Préparation des légumes

Effeuillez et émincer le chou frisé. Prélever des sommités au chou romanesco. Cuire à l'anglaise* séparément les petits pois, fèves, pois mangetout, chou vert, chou romanesco, et brocoli. Tailler en fines rondelles le mini poivron. Réserver.

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

3 • Finition

Faire tiédir un peu d'huile de sésame et réchauffer les légumes et le poivron. Égoutter la viande et la couper en tranches fines. Faire réduire de moitié la marinade à feu doux et servir avec le Tataki.

Tataki van rundvlees, sauté van groene groenten

Ingrediënten voor de sauté van groenten: u kunt de groenten aanpassen volgens het seizoen of uw eigen voorkeur.

- 100 g erwten
- 100 g tuinbonen
- 100 g snijbonen
- ¼ savoieekool
- ½ kop van een romanescokool
- 100 g broccolistronken (of ½ broccolikoppen)
- 1 mini rode paprika
- Zout van het molentje
- Sesamololie of olijfolie

Ingrediënten voor de tataki:

- 300 g lapjes rundvlees, gesneden in rechthoekige stukjes
- 1 cl saké om te koken
- 10 cl gezouten sojasaus
- 1 teentje look
- 15 g verse gember
- ½ limoen

1 • Voorbereiding van de tataki: minstens 2u voordien of de avond ervoor.

Pel de look, verwijder de kiem en hak fijn. Rasp de gember. Rasp d limoenschil en pers het sap uit.

Kleur de lapjes rundvlees in een hete pan met een beetje olie, 3 minuten aan elke zijde. Haal het vlees uit de pan en zet opzij op. Haal de pan van het vuur en deglaceer de pan met de saké en de sojasaus. Voeg het limoensap, de gember en de look toe.

Giet het mengsel over het vlees. Laat koud opzij staan.

2 • Voorbereiding van de groenten:

Haal de bladeren van de savoieekool en snijd in reepjes. Snijd de torentjes van de romanescokool af.

Laat de erwten, tuinbonen, snijbonen, groene kool, romanescokool en broccoli apart koken en schrikken*.

Snijd de mini peper in kleine rondjes. Zet opzij

* Laten schrikken: de groenten apart garen in een grote hoeveelheid kokend water met zout, daarna afkoelen in ijswater

3 • Afwerking:

Laat een beetje sesamololie lauwwarm worden en verwarm de groenten en de paprika. Laat het vlees uitlekken en snijd in dunne plakjes. Laat de marinade op een zacht vuurtje tot de helft inkoken en dien op met de tataki.

Die Marinade bei schwacher Hitze zur Hälfte einkochen und mit dem Tataki servieren.

Dankzij de Alchimy-pan kunt u rundvlees perfect aanbakken zonder te verbranden en met citroensap (zuur) en saké deglacieren, zonder dat u bang moet zijn om het kookgerei te beschadigen of de smaak van de marinade te veranderen!

Het voordeel van de meerlaagse uitvoering blijkt ook wanneer u groenten zachtjes opwarmt, zonder hun vitamines en hun kleur te verliezen.

U kunt er ook sesamolie mee denatureren.

Tataki de ternera, salteado de verduras verdes

Ingredientes para el salteado de verduras: Las verduras se pueden adaptar según la temporada o tus gustos.

- 100 gr de guisantes
- 100 gr de habas
- 100 gr de guisantes de nieve
- ¼ de col verde rizada
- ½ cabeza de col romanescos
- 100 gr de grelo (o ½ cabeza de brócoli)
- 1 mini pimiento rojo
- Sal de molinillo
- Aceite de sésamo o de oliva

Ingredientes para el tataki:

- 300 gr de solomillo de ternera cortado en rectángulo
- 1 cl de sake para cocinar
- 10 cl de salsa de soja salada
- 1 diente de ajo
- 15 gr de jengibre fresco
- ½ limón

1 • Preparación del tataki: Mínimo 2 horas antes o el día anterior.

Pela, desgermina y pica el ajo. Ralla el jengibre.

Ralla la cáscara de limón y exprime el zumo. Dora el solomillo de ternera en una sartén caliente con un poco de aceite durante 3 minutos por cada lado.

Reserva en una bandeja. Fuera del fuego, desglasa la sartén con el sake y la salsa de soja. Añade el zumo de limón, el jengibre y el ajo.

Verter sobre la carne. Reservar en frío.

2 • Preparación de las verduras:

Retira las hojas de la col rizada y trocéalas. Retira las cabezas de la col romanescos.

Cocina a la inglesa* de forma separada los guisantes, las habas, los guisantes de nieve, la col verde, la col romanescos y el brócoli. Corta el mini pimiento en rodajas finas. Reservar.

* Cocción a la inglesa: Se trata de cocer las verduras por separado en un gran volumen de agua hirviendo con sal y luego enfriarlas en agua helada.

3 • Acabado:

Templa un poco de aceite de sésamo y recalienta las verduras y el pimiento. Escurre la carne y córtala en láminas finas.

Reduce la salsa marinada a la mitad a fuego lento y sírvela con el tataki.



Voor 4 pers.
Para 4 pers.

Gracias a la sartén Alchimy, podrás freír la carne perfectamente sin quemarla, y desglasar con zumo de limón (ácido) y sake sin miedo a dañar el utensilio o cambiar el sabor del adobo.

La ventaja del sistema multicapa también es evidente cuando se calientan las verduras suavemente, sin que pierdan sus vitaminas ni su color.

También garantiza que el aceite de sésamo no se desnaturalice.



multi⁺⁺ plus

Le multicouche chauffe beaucoup plus rapidement quelque soit la source de chaleur. Lors de la cuisson à l'anglaise des légumes de la potée, l'eau bout beaucoup plus vite : c'est du temps de gagné et de l'énergie économisée.



Mon interprétation de la potée Lorraine

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

4 Pour 4 personnes

Ingrédients:

- 4 mini-carottes fanes
- 4 mini-navets fanes
- 4 mini-oignons fanes
 - ½ chou vert frisé
- 4 côtelettes de porclet
 - 4 cubes de lard fumé de 2 cm
 - 4 mini-saucisses type ménage
- ½ litre de fond blanc de volaille
 - Fleur de sel
- Mignonette de poivre

1 • Préparation du chou

Effeuille le chou, laver les feuilles. Les émincer (couper en fines lanières). Les cuire « craquant » à l'anglaise*. Égoutter et réserver.

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

2 • Préparation des légumes

Éplucher en gardant 1 cm de fane. Les laver. Les cuire « craquant » à l'anglaise*. Égoutter et réserver.

3 • Préparation des viandes

Poêler « rosé » les côtelettes. Colorer à la poêle de chaque côté les cubes de lard. Pocher, départ eau froide, les minis saucisses, 10 minutes à frémissement.

4 • Finition

Dans une casserole, mettre au fond le chou vert. Dresser dessus harmonieusement les légumes et les viandes. Ajouter le fond blanc, un peu de fleur de sel, et de la mignonette de poivre. Porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes.

Mijn interpretatie van een stoofpotje Lorraine

Ingrediënten :

- 4 miniworteltjes met plukjes loof
- 4 miniraapjes met plukjes loof
- 4 mini-uien met groen
- ½ savooiekool
- 4 varkenskoteletjes
- 4 blokjes gerookt spek van 2 cm
- 4 miniworstjes om te braden
- ½ liter kippebouillon
- Grof zeezout
- Grof gemalen peper

Recept:

1 • Voorbereiding van de kool:

Maak de bladeren van de kool los, was de bladeren. Versnipper ze (snijd ze in dunne reepjes). Blancheer ze “beetgaar” en laat ze dan schrikken*. Laat ze uitlekken en zet opzij.

2 • Voorbereiding van de groenten:

Schil en behoud 1 cm van het groen. Was de geschildre groenten. Blancheer ze “beetgaar” en laat ze dan schrikken*. Laat ze uitlekken en zet opzij.

3 • Voorbereiding van het vlees:

Braad de koteletjes nog “roze”. Kleur de spekblokjes aan alle zijden in de pan. Pocheer de miniworstjes, te beginnen in koud water, en laat ze 10 minuten sudderen.

4 • Afwerking:

Leg de groene kool op de bodem van een kom. Dresseer hierop de groenten en het vlees harmonieus verdeeld. Voeg de kippebouillon toe, een beetje grof zeezout en de grof gemalen peper. Breng aan de kook en laat 5 koken.

**Laten schrikken: de groenten apart garen in een grote hoeveelheid kokend water met zout, daarna afkoelen in ijswater*

Dankzij de meerlaagse uitvoering kunt u sneller verwarmen, ongeacht de warmtebron die u aanwendt. Wanneer de groenten van het stoofpotje worden opgekookt om ze dan te laten schrikken, kookt het water veel sneller: dat spaart tijd uit en u verbruikt minder energie.



Voor 4 pers.
Para 4 pers.

Mi interpretación del puchero Lorenés (Potée Lorraine)

Ingredientes :

- 4 mini zanahorias con hojas
- 4 mini nabos con hojas
- 4 mini cebolletas con hojas
- ½ col verde rizada
- 4 chuletas de cerdo
- 4 tacos de panceta ahumada de 2 cm
- 4 mini salchichas caseras o de carnicería
- ½ litro de fondo blanco de ave
- Flor de sal
- Pimienta Mignonette

Receta :

1 • Preparación de la col: Retira las hojas de la col y lava las hojas. Trocéalas (córtalas en tiras finas). Cocínalas a la inglesa* para que tomen un aspecto “crujiente”. Escurre y reservar.

2 • Preparación de las verduras:

Pela las verduras conservando 1 cm de la hoja. Lávalas. Cocínalas a la inglesa* para que tomen un aspecto “crujiente”. Escurre y reservar.

3 • Preparación de la carne:

Dora las chuletas en una sartén hasta que alcancen un aspecto “rosado”. Dora los tacos de panceta por ambos lados en una sartén. Pocha las mini salchichas en agua fría durante 10 minutos a fuego lento.

4 • Acabado:

En una cacerola, coloca en el fondo la col verde. Añade de forma armoniosa por encima las verduras y la carne. Añade el fondo blanco de ave, un poco de flor de sal y pimienta Mignonette. Lleva a ebullición y deja cocinar durante 5 minutos.

** Cocción a la inglesa: Se trata de cocer las verduras por separado en un gran volumen de agua hirviendo con sal y luego enfriarlas en agua helada.*

La multicapa se calienta mucho más rápido independientemente de la fuente de calor. Al cocinar las verduras del estofado al vapor, el agua hierve mucho más rápido: esto ahorra tiempo y energía.



multi⁺⁺ plus

Le multicouche chauffe beaucoup plus rapidement que n'importe quelle autre matière. Cela permet de saisir vos légumes, sans perte de nutriments et de vitamines. Sa réactivité est sans pareil, vous mijoterez vos nouilles et légumes verts sans craindre la surcuisson !



Nouilles sautées aux petits légumes

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

4 | Pour 4 personnes

Ingrédients

- 150 gr de petits pois
- 150 gr de haricots verts
 - 1 poivron rouge
 - 1 gousse d'ail
- 250 gr de nouilles chinoises
 - Huile d'olive
 - Huile de sésame
 - Sauce soja salée

Progression de la recette

Éplucher, dégermer et hacher l'ail. Couper les haricots verts en petits tronçons et les cuire à l'anglaise. Cuire les petits pois à l'anglaise. Couper le poivron en petits cubes. Cuire les nouilles comme indiqué sur le paquet.

Dans le wok, faire revenir l'ail et les poivrons dans un peu d'huile d'olive, sans coloration. Ajouter les nouilles, les petits pois et les haricots verts. Bien remuer, couvrir et chauffer 5 minutes à feu doux. Déglacer avec un peu de sauce soja et terminer avec un filet d'huile de sésame.

* Cuisson à l'anglaise : cuire les légumes séparément dans un grand volume d'eau bouillante, salée, puis refroidir dans de l'eau glacée.

Gesauteerde noedels met fijne groenten

Ingrediënten :

- 150 g erwten
- 150 g sperziebonen
- 1 rode peper
- 1 teentje look
- 250 g Chinese noedels
- Olijfolie
- Sesamolie
- Gezouten sojasaus

Recept:

Pel de look, verwijder de kiem en hak fijn.

Snijd de sperziebonen in korte stukjes, kook ze en laat ze schrikken.

Kook de erwten en laat ze schrikken.

Snijd de peper in blokjes.

Kook de noedels zoals op de verpakking is aangegeven.

Bak de look en de peperblokjes in de wok in een beetje olijfolie, zonder ze te laten kleuren.

Voeg de gekookte noedels, de erwten en de sperziebonen toe.

Goed omroeren, afdekken en 5 minuten op een zacht vuurtje laten sudderen.

Deglaceer een beetje sojasaus en werk af met een scheutje sesamolie.

**Laten schrikken: de groenten apart garen in een grote hoeveelheid kokend water met zout, daarna afkoelen in ijswater*

Kookgerei in meerlaagse uitvoering warmt veel sneller op dan om het even welk ander materiaal. Zo kunt u uw groenten garen zonder de voedingsstoffen en vitamines te verliezen. De reactiviteit van dit materiaal kent zijn gelijke niet: u laat uw noedels en groene groenten sudderen zonder dat u bang moet zijn dat ze te gaar worden!



Voor 4 pers.
For 4 people

Noodles salteados con verduritas

Ingredientes :

- 150 g de guisantes
- 150 g de judías verdes
- 1 pimiento rojo
- 1 diente de ajo
- 250 g de noodles
- Aceite de oliva
- Aceite de sésamo
- Salsa de soja salada

Receta :

Pelar el ajo, quitarle el germen y picarlo. Cortar las judías verdes en trozos pequeños y cocinarlas al estilo inglés. Cocinar los guisantes al estilo inglés. Cortar el pimiento en cubitos. Cocinar los noodles siguiendo las instrucciones del paquete.

En el Wok, dorar los ajos y los pimientos en un poco de aceite de oliva, sin que lleguen a coger color.

Añadir los noodles, los guisantes y las judías verdes. Revolver bien, tapar y cocinar durante 5 minutos a fuego lento.

Desglasar con un poco de salsa de soja y terminar con un chorrito de aceite de sésamo.

La multicapa se calienta mucho más rápido que cualquier otro material. Esto permite dorar verduras sin perder nutrientes ni vitaminas. Su reactividad es inigualable, cocinarás a fuego lento pasta y verdura sin miedo a que se pasen.

** Cocción a la inglesa: Se trata de cocer las verduras por separado en un gran volumen de agua hirviendo con sal y luego enfriarlas en agua helada.*

multi⁺⁺ plus

Au même titre que le cuivre parfait pour travailler le sucre, le multicouche Alchimy maîtrise à la perfection la cuisson technique d'un caramel, grâce à la répartition uniforme de la chaleur sur tout le corps de l'ustensile.

La matière permet de maîtriser les écarts de température nécessaires à la réussite d'un caramel blond. Les amandes et les noisettes peuvent être ensuite mélangées tout en douceur.



Pour 500 gr
For 500 g

Ingrédients :

- 125 gr d'amandes
- 125 gr de noisettes
- 250 gr de sucre

Praliné Amandes Noisettes

Par Philippe Laruelle, Maître Cuisinier de France

Progression de la recette :

Étaler les amandes et les noisettes sur une plaque.

Les torrifier au four 15 minutes à 150°C. Faire un caramel à sec :

- Faire chauffer 1/3 du sucre dans le fond de votre casserole.
- Quand il commence à fondre, ajouter un peu de sucre et remuer en faisant tourner la casserole.
- Recommencer jusqu'à épuisement du sucre.
- Cuire jusqu'à coloration bien blonde.

Ajouter les amandes et noisettes encore chaudes. Bien mélanger. Débarrasser sur une plaque, recouverte d'un tapis de cuisson.

Laisser refroidir. Concasser le tout.

Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Débarrasser dans une boîte hermétique et conserver environ 2 semaines.

Praliné van amandelen en hazelnoten

Ingrediënten :

- 125 g amandelen
- 125 g hazelnoten
- 250 g suiker

Recept:

Leg de amandelen en hazelnoten op een ovenschaal.

Zet de schaal in de oven en laat 15 minuten branden op 150 °C.

Maak een droge karamel:

- Warm 1/3 van de suiker op in een steelpannetje.
- Wanneer de suiker begint te smelten, voegt u nog wat suiker toe. Meng het geheel door met het pannetje te draaien.
- Begin opnieuw tot de suiker op is.
- Verwarm tot een mooie blonde kleur.

Voeg de warme amandelen en hazelnoten toe. Meng goed. Strooi uit over een bakplaat met een vel bakpapier. Laat afkoelen.

Verbrijzel het geheel. Meng tot u een mooie gladde pasta krijgt.

Doe de pasta in een luchtdichte doos. U kunt praliné twee weken bewaren.

Net als koper perfect is om met suiker te werken, beheerst de meerlaagse Alchimy de kooktechniek voor het karameliseren tot in de perfectie dankzij de gelijkmatige verdeling van de warmte over de hele romp van het kookgerei. Dit materiaal laat toe om de temperatuurverschillen te beheersen die nodig zijn voor een geslaagde blonde karamel. Daarna kunt u de amandelen en hazelnoten geleidelijk eronder mengen.



Voor 500 g
Para 500 g

Praliné de Almendras Avellanas

Ingredientes :

- 125 g de almendras
- 125 g de avellanas
- 250 g de azúcar

Receta :

Colocar las almendras y las avellanas en una placa de horno.

Asarlas al horno durante 15 minutos a 150° C. Hacer un caramelo seco:

- Calentar 1/3 del azúcar en el fondo de un cazo.
- Cuando empiece a derretirse, añadir un poco de azúcar y remover girando el cazo.
- Repetir hasta que se acabe el azúcar.
- Cocinar hasta que esté dorado.

Añadir las almendras y las avellanas aún calientes. Mezclar bien.

Colocar en una bandeja de horno, cubierta con una alfombrilla para hornear. Dejar enfriar.

Aplastar. Mezclar hasta obtener una pasta homogénea.

Colocar en una caja hermética y conservar durante unas 2 semanas.

Al igual que el cobre es perfecto para trabajar con azúcar, la multicapa Alchimy domina perfectamente la cocción técnica de un caramelo, gracias a la distribución uniforme del calor en todo el cuerpo del utensilio. El material permite controlar las diferencias de temperatura necesarias para conseguir un caramelo rubio. A continuación, se pueden mezclar las almendras y las avellanas suavemente.

COLLECTION • COLLECTIE • COLECCIÓN



- Casserole / Kommen / Cacerola
3601.14 / Ø 14 cm / 1 L
3601.16 / Ø 16 cm / 1,5 L
3601.18 / Ø 18 cm / 2 L
3601.20 / Ø 20 cm / 2,5 L
3601.24 / Ø 24 cm / 5 L
3601.03 / Lot de 3 casseroles /
set van 3 kommen / Lote de 3 caceri
Ø 16, 18, 20 cm

3601.03



3601.06



- Lot / Set Alchimy

3601.03 Lot de 3 casseroles / Set van 3 pannen / Juego de 3 cacerolas
Ø 16-18-20 cm
3601.06 Lot 6 pcs : 1 casserole Ø 16 cm , 2 faitouts 20-24 cm , 3 cou-
vercles inox Ø 16-20-24 cm / Set van 6 / Lote de 6
3601.08 Lot 8 pcs : 2 casseroles Ø 16-20 cm , sauteuse bombée Ø 16
cm , faitout Ø 24 cm , poêle Ø 24 cm , 3 couvercles Ø 16-20-24 cm
Set van 8 / Lote de 8

3601.08



- Sauteuse bombée / Gebombeerde sudderpan /
Sartén para saltar abombada
3603.16 / Ø 16 cm / 1 L
3603.24 / Ø 24 cm / 3 L



- Sauteuse droite / Rechte sudderpan /
Sartén para saltar recta
3602.24 / Ø 24 cm / 3 L
3602.28 / Ø 28 cm / 4 L



- Poêle / Pan / Sartén
3604.20 / Ø 20cm
3604.24 / Ø 24 cm
3604.28 / Ø 28 cm
3604.32 / Ø 32 cm



- Wok
3608.28 / Ø 28 cm / 3 L
3608.32 / Ø 32 cm / 5,5 L



- Sautoir sans couvercle, 2 anses /
Sautoir zonder deksel, 2 handvatten
Caja sin tapa, 2 asas
3612.24 / Ø 24 cm / 3,1 L
3612.28 / Ø 28 cm / 5 L



- Faitout sans couvercle /
Stoofkom zonder deksel / Cacerola sin tapa
3605.16 / Ø 16 cm / 1,5 L
3605.20 / Ø 20 cm / 2,5 L
3605.24 / Ø 24 cm / 5 L
3605.28 / Ø 28 cm / 7 L



- Couvercle en verre avec pontet en inox /
Glazen deksel met grijpknop van roestvrij staal /
Tapa de vidrio con fijación de inox

3428.14 / Ø14 cm
3428.16 / Ø 16 cm
3428.18 / Ø 18 cm
3428.20 / Ø 20 cm
3428.24 / Ø 24 cm
3428.28 / Ø 28 cm
3428.32 / Ø 32 cm



- Couvercle inox /
Deksel van roestvrij staal /
Tapa de inox

3509.14 / Ø 14 cm
3509.16 / Ø 16 cm
3509.18 / Ø 18 cm
3509.20 / Ø 20 cm
3509.24 / Ø 24 cm
3509.28 / Ø 28 cm
3509.32 / Ø 32 cm

- Passoire cuit-vapeur en acier inoxydable /
Stoominzet van roestvrij staal /
Colador vaporera de acero inoxidable

3675.24 / Ø 24 cm



MANIFESTO

Depuis 200 ans, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement sont les valeurs qui animent la maison de Buyer et ses savoir-faire. Ils se transmettent de génération en génération. Nous concevons, fabriquons des ustensiles et innovons pour répondre avec précision aux attentes des professionnels de la gastronomie et des amateurs. Nous partageons avec tous les amoureux du goût, la passion pour une cuisine savoureuse et saine. Contre la culture de l'immédiateté et du « prêt à consommer », nous voulons accompagner chacun à s'accomplir et à reprendre le contrôle de son alimentation. Nous défendons, en effet, l'idée d'une pratique à l'écoute du temps et de l'effort. Labellisé par l'état Français « Entreprise du Patrimoine Vivant », nous avons conservé notre âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis. Nous militons pour une consommation responsable et éclairée : nos produits sont faits pour durer ! Nous favorisons des processus de fabrication vertueux pour l'environnement et notre belle région des Vosges. Nous sommes la première entreprise du secteur culinaire évaluée par l'AFNOR « engagé RSE de niveau confirmé » notamment pour l'attention portée au bien-être de nos collaborateurs. Forts de nos valeurs et de la maîtrise de nos métiers, nous voulons soutenir, avec nos produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :

« Chaque recette a son secret »

Al 200 jaar zijn de authenticiteit, de passie en gerichtheid op engagement waarden die het bedrijf de Buyer en haar knowhow bezielen. Deze waarden worden van generatie op generatie doorgegeven. We ontwerpen, maken en vernieuwen kookgerei om nauwkeurig in te spelen op de verwachtingen van de professionals op gebied van gastronomie, maar ook van alle kookliefhebbers. Met alle liefhebbers van lekker eten delen we de passie voor een smakelijke, gezonde keuken. Tegen de cultuur van nu-meteen en «klaar om op te eten» in, willen we iedereen helpen om zich te ontplooien en om opnieuw controle over zijn of haar voeding te krijgen. Wij verdedigen namelijk het idee van een inspanning met oor voor de tijd en de inspanningen. Ons bedrijf werd door de Franse staat bekroond met het label «Entreprise du Patrimoine Vivant» omdat wij onze ambachtelijke geest, het doorzettingsvermogen en de zin voor nauwgezet, goed uitgevoerd werk hebben behouden. Wij strijden voor een verantwoordelijk en verlicht gebruik: onze producten zijn gemaakt om lang mee te gaan! We geven de voorkeur aan milieuvriendelijke verwerkingsprocessen die onze mooie regio van de Vogezen ten goede komt. Wij zijn het eerste bedrijf in de culinaire sector die door AFNOR is geëvalueerd als «geëngageerde MVO van bevestigd niveau», met name voor de aandacht die wordt besteed aan het welzijn van onze medewerkers. Op grond van onze waarden en de beheersing van ons vak, willen we met onze producten alle gebaren en knowhow van iedereen ondersteunen: een extra bezieling die voor gastronomie zorgt:

'Elk recept heeft haar geheim'



Le Val d'Ajol

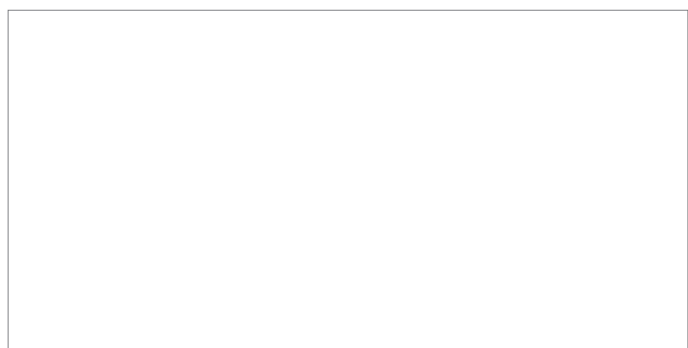
Engagée RSE CSR commitment



Desde hace 200 años, la autenticidad, la pasión y el espíritu de compromiso son los valores que impulsan la marca Buyer y su saber hacer. Se transmiten de generación en generación. Diseñamos y fabricamos utensilios e innovamos para satisfacer las expectativas de profesionales y aficionados de la gastronomía. Compartimos con todos los amantes del sabor la pasión por una cocina sabrosa y saludable. Frente a la cultura de la inmediatez y de los platos preparados, queremos ayudar a todos a alcanzar sus objetivos y a recuperar el control de su alimentación. Efectivamente, defendemos la idea de una práctica a la escucha del tiempo y el esfuerzo. Calificada por el gobierno francés como «Empresa de Patrimonio Vivo», hemos conservado nuestra alma artesanal, nuestro rigor y nuestro amor por el trabajo bien hecho y preciso. Abogamos por un consumo responsable e informado: ¡nuestros productos están hechos para durar! Favorecemos procesos de fabricación virtuosos para el medioambiente y nuestra hermosa región de los Vosgos. Somos la primera empresa del sector culinario evaluada por AFNOR

como «nivel confirmado de compromiso RSE (responsabilidad empresarial)», en especial en cuanto a la atención al bienestar de nuestros empleados. Con el respaldo de nuestros valores y el dominio de nuestros oficios, queremos apoyar con nuestros productos todos los gestos y el saber hacer propios de cada uno, ese suplemento de alma que hace la gastronomía:

« Cada receta tiene su secreto »



Autres recettes
Andere recepten
Otras recetas

de Buyer 
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE
TEL: +33 3 29 30 66 12 - info@debuyer.com - debuyer.com



10-103602