



Manufacture



de Buyer
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret



Pâtisserie

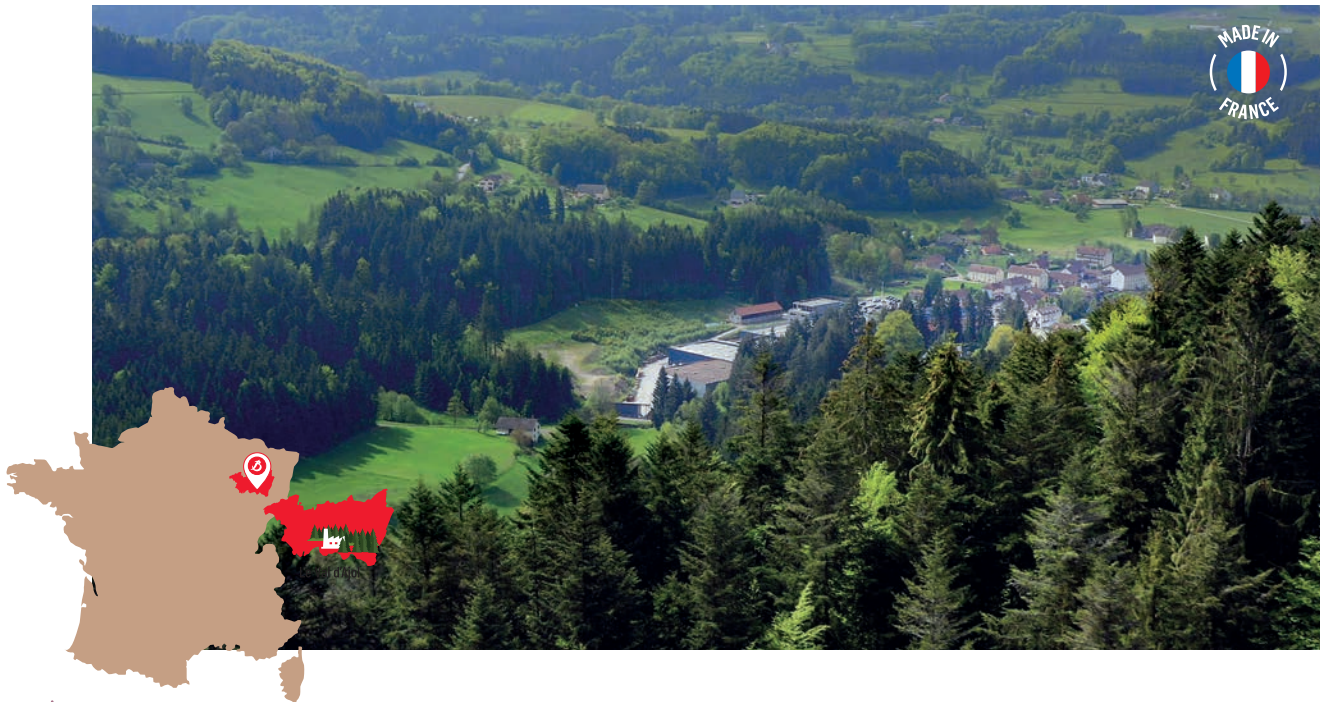
Les Essentiels en recettes et astuces



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 exemplaire » 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 »



Pâtisserie

Les Essentiels en recettes et astuces

Ce livret est conçu pour vous guider à travers les recettes de base de la pâtisserie, tout en vous présentant les ustensiles de qualité professionnelle indispensables pour réussir vos créations.

Que vous soyez un pâtissier débutant ou expérimenté, vous trouverez ici des conseils précieux et des outils de qualité.

Nous avons rassemblé pour vous une sélection de recettes incontournables : des pâtes à tarte à la crème pâtissière, en passant par les génoises et meringues, vivez une aventure pâtissière avec les ustensiles de Buyer associés à chaque recette.

RECETTES

Napolitain ganache chocolat p.4

Génoise

Ganache

Glaçage

Pavlova, pommes & Caramel beurre salé p.6

Meringue française

Crème Chantilly

Caramel beurre salé

Cookies moelleux chocolat p.8

Madeleine p.10

Macarons pistache p.12

Tarte fraise basilic p.14

Pâte sucrée

New York Roll p.16

Pâte feuilletée

Crème pâtissière

Brownies p.18

Opéra p.20

Crème au beurre

Biscuit Joconde

Ganache chocolat

Glaçage chocolat

Religieuse p.22

Pâte à chou

Crème pâtissière

Crème au beurre

Bavarois aux fruits rouges p.24

Génoise chocolat

Mousse bavaroise

Pâté en croûte p.26

Pâte à pâté croûte

Mousse framboise et son coulis p.28

Coulis

Meringue suisse

Mousse bavaroise

USTENSILES Récapitulatif p.30-31

Former cadrer cuire

Stocker filtrer mélanger

Ustensiles

Pocher doser

Napolitain ganache chocolat

Ingrédients

Génoise nature

8 oeufs
250 g de sucre
250 g de farine

Génoise chocolat

4 oeufs
125 g de sucre
60 g de farine
65 g de cacao

Ganache

338 g de chocolat au lait de couverture
1 càs de fèves tonka rapées
169 g de crème

Glaçage

200 g de sucre glace
3 càs de lait
1 càs de vermicelles au chocolat.



6 personnes

Recette

La veille, réaliser la **ganache** :

Faire chauffer la crème avec la fève de Tonka râpée, après ébullition, hors du feu, ajouter le chocolat et mélanger en prenant soin d'incorporer le moins d'air possible, jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
Filmer au contact et conserver 12 h au frais.

Le jour même, réaliser les **génoises** :

Préchauffer le four à 165°C. Fouetter ensemble le sucre et les oeufs jusqu'à obtenir une texture crémeuse (la pâte doit former un ruban). Ajouter la farine à l'aide d'un tamis tout en mélangeant délicatement avec une maryse, pour ne pas faire retomber la pâte. Sur une plaque perforée à pâtisserie recouverte d'un tapis antiadhésif silicone, graisser les bords du cadre extensible carré 20 cm.

Mettre l'appareil à génoise dans le cadre et enfourner 40 min.

Débarrasser la génoise sur une grille et laisser refroidir à température ambiante.

Réaliser la génoise au chocolat, en suivant les mêmes étapes que pour la génoise mais en mélangeant la farine avec le cacao avant de l'incorporer.

Pour le **glaçage** :

Dans un cul-de-poule, fouetter ensemble le sucre glace et le lait jusqu'à obtenir un glaçage homogène.

Pour le montage :

Couper la génoise nature en deux à l'aide d'une scie à génoise.


Dans notre cadre extensible, mettre une couche de génoise nature.

Napper avec la moitié de la ganache réalisée la veille et ajouter la génoise chocolat.

Napper avec l'autre moitié de la ganache et déposer le deuxième morceau de génoise nature.

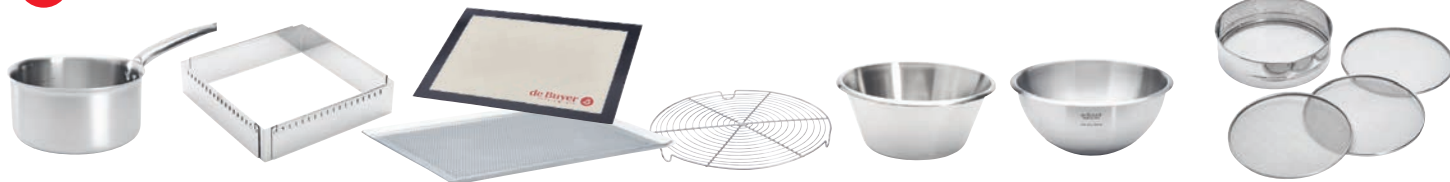
Recouvrir de glaçage et décorer avec les vermicelles au chocolat.

Laisser reposer 4h au frais. Démouler le napolitain et déguster.


Préparation / Cuisson : 40 min + 40 min
Repos : 12 h + 8 h



Matériel



FORMER CADRER CUIRE

STOCKER FILTRER MÉLANGER

ZOOM *sur*

La Maryse

La spatule «Maryse» est incontournable pour incorporer et mélanger. Souple, elle permet de râcler parfaitement le récipient, quelle que soit sa forme pour récupérer toute la préparation. De Buyer propose également une maryse silicone résistante à de hautes températures, pratique pour une utilisation à chaud dans vos casseroles ou autres ustensiles.



La scie à génoise

La scie à génoise permet de découper à l'horizontale la génoise de manière régulière et sans brisure afin de garnir ensuite le gâteau de crème ou autre appareil. La longue lame micro crantée en acier inoxydable trempé permet un travail précis.



La bassine conique

La bassine pâtissière conique a une forme spécialement étudiée pour réaliser un mélange homogène des pâtes (à crêpes, à gâteaux, à biscuits, ...): les bords inclinés permettent à la farine de s'incorporer progressivement dans la pâte lors du mélange à l'aide d'une spatule. On évite ainsi la formation de grumeaux. Le mélange est parfaitement homogène. La bassine de Buyer est certifiée Origine France Garantie. Elle possède un bord roulé ouvert : roulé pour une manutention confortable sans se blesser et ouvert pour une hygiène impeccable.



USTENSILES

L'ASTUCE EN PLUS

- Pour la ganache, mélangez toujours le chocolat depuis le centre de la casserole à l'aide de la spatule Maryse. Ne fouettez pas car le mélange va blanchir.
- La génoise peut elle aussi être préparée la veille : emballez-la dans du film étirable et stockez-la au frigo.

Pavlova, pommes & Caramel beurre salé

Ingrédients



6 personnes

Meringue Française

200 g de blancs d'œufs
200 g de sucre glace
200 g de sucre

Chantilly

500 ml de crème liquide entière froide
250 g de mascarpone
75 g de sucre glace

Caramel beurre salé

150 g de sucre en poudre
80 g de beurre demi-sel
20 cl de crème liquide entière à température ambiante

5 pommes
2 cuillère à soupe de sucre en poudre
Noisettes concassées pour le décor

Recette

Préparer la **meringue** :

Dans un cul-de-poule, à l'aide du fouet, battre les blancs en neige.

Ajouter le sucre petit à petit.

Fouetter longuement pour former une meringue ferme qui fait un bec au bout du fouet.

Sur une plaque perforée à pâtisserie recouverte d'un tapis antiadhésif silicone, façonner une grosse meringue ronde à l'aide d'une poche à douille ou du Tube, et d'une douille unie. Puis lisser les côtés de la meringue à la spatule et creuser un puits au centre.

Faire cuire la meringue au four pendant 2 heures à 90°C.

Après cuisson, laisser reposer 2 heures à température ambiante sur une grille.

Pour la crème **Chantilly** :

Mélanger le mascarpone à l'aide d'une spatule pour le détendre.

Dans un cul-de-poule, fouetter la crème liquide avec le mascarpone. Lorsque la crème devient plus consistante, ajouter le sucre glace. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème Chantilly ferme.

Placer la crème obtenue dans le Tube ou dans une poche munie d'une douille unie. Pocher la crème sur la meringue.

Pour le **Caramel** :

Préparer le caramel en faisant fondre le sucre dans une casserole à feu moyen.

Lorsque le caramel se colore et atteint les 160°C, ajouter hors du feu le beurre coupé en morceaux et mélanger. Ajouter ensuite la crème et mélanger sans interruption. Remettre sur le feu pour épaissir le caramel et laisser refroidir.

Couper les pommes en morceaux et les placer dans une casserole sur le feu.

Ajouter 2 cuillères à soupe de sucre, mélanger et retirer du feu lorsque les pommes caramélisent.

Placer les pommes sur la Pavlova, napper de caramel beurre salé et décorer de noisettes concassées.

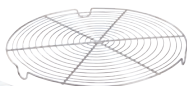

Préparation / cuisson : 2 h + 1 h
Repos 2 h



Matériel



FORMER CADRER CUIRE



STOCKER FILTRER MÉLANGER



USTENSILES

ZOOM sur

Le Cul-de-Poule

Cette bassine à la jupe bombée doit son nom à sa base arrondie. Cette forme demi-sphérique permet de bien aérer la préparation lors du mélange. Inséparable de son fouet, le cul-de-poule est l'ustensile idéal pour monter aisément et rapidement des blancs d'œufs en neige, réaliser des émulsions, ou encore pour monter la crème fleurette en Chantilly.

De Buyer propose des bassines culs-de-poule en cuivre, tout inox ou encore avec un fond revêtu de silicone. Cette dernière reste stable, ne dérape pas lors du mélange et est pratique avec sa graduation intérieure.



La bassine en inox possède un bord roulé ouvert: roulé pour une manipulation confortable sans se blesser et ouvert pour une hygiène impeccable.



Le fouet à blancs ballon

Ce fouet a une pomme large et des fils rigides en inox ressort. Il est spécialement étudié pour monter rapidement les blancs en neige ferme ou des mousses aériennes. Il permet également une bonne incorporation d'une masse épaisse, en évitant le problème des fils trop souples. La prise en main est confortable grâce au manche ergonomique.



L'ASTUCE EN PLUS

- Pour monter facilement une crème Chantilly, placer le cul-de-poule au congélateur quelques minutes, accompagné de son fouet et avec la crème, afin que tous trois soient bien froids
- Réutiliser la casserole qui contenait le caramel beurre salé pour y caraméliser vos pommes et ajouter 2 cuillères à soupe de sucre. Cela parfamera vos pommes de caramel.
 - Utiliser des pommes à cuire type Chanteclerc, Boskoop ou Reinette grise.



POCHER DOSER

Cookies moelleux chocolat, cranberries & pralin

Ingrédients



15 cookies

Pâte à cookies

110 g de beurre à température ambiante
1 gros œuf
20 g de sucre en poudre
110 g de cassonade
200 g de farine
20 g de cacao non sucré
4 g de levure chimique (1/3 de sachet)
1 pincée de fleur de sel

140 g de grosses pépites de chocolat noir
50 g de cranberries
50 g de pralin



Recette

Préchauffer le four à 155°C.

Préparer **la pâte à cookies chocolat** :

Mélanger au fouet le beurre, le sucre et la cassonade et l'œuf jusqu'à obtention d'un mélange bien homogène.

Ajouter ensuite la farine, la levure chimique, le cacao et la fleur de sel et mélanger le tout.

Ajouter ensuite une bonne moitié des pépites de chocolat noir.
Mélanger à la spatule Maryse.

A l'aide d'une cuillère à glace ou d'une cuillère à soupe, former 15 boules et les disposer sur vos plaques de cuisson en les espaçant.

Aplatir un peu les boules du bout des doigts, puis disposez les cranberries, le reste des grosses pépites de chocolat et le pralin.

Cuire 18 minutes environ.

Laisser refroidir sur une grille avant la dégustation.



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 18 minutes

COMBO IDEAL !

Une plaque perforée en
inox ou aluminium

+ un tapis ajouré Airmat

= Facilite la préparation, la manipulation
le démoulage

= Diffusion optimale de la chaleur

= Cuisson idéale

Matériel



FORMER CADRER CUIRE



STOCKER FILTRER MÉLANGER

ZOOM *sur*

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



Les cercles, moules, tapis et plaques de cuisson bénéficiant du Concept Air System symbolisent notre volonté de vous apporter des produits issus d'une technologie innovante, qui répondent à vos besoins. Idéale pour cuisiner ou pâtisser, la micro-perforation améliore la circulation de l'air dans le four, garantit la cuisson rapide et homogène des préparations et vous permet d'obtenir à chaque fois un croustillant sans dessèchement pour un résultat savoureux ainsi qu'un rendu parfait.



Le tapis de cuisson ajouré

Ce tapis siliconé double face est spécialement adapté à la cuisson de pâte à chou, pâte à pain et pâtes sucrées. Il est doté du Concept AIR SYSTEM : les aérations du tissu permettent d'obtenir des fonds de tarte ou des biscuits croustillants qui ne suent pas. Il est antiadhérent, inutile de graisser. T° d'utilisation de - 55°C à +280°C.

La plaque de cuisson perforée

Les perforations \varnothing 3 mm de la plaque de cuisson en inox ou en aluminium permettent à la pâte de respirer. Elles garantissent une cuisson plus rapide et homogène sans dessèchement pour un résultat croustillant et savoureux, sans surcuisson. La plaque 40 x 30 cm posée sur une grille est adaptée aux fours ménagers.



USTENSILES

L'ASTUCE EN PLUS

Pour une cuisson parfaite, réfrigérer la pâte avant de cuire. Le choc thermique empêchera les cookies de trop s'étaler et ils conserveront un cœur moelleux.

Madeleines chocolat & éclats de pistache

Ingrédients

Pâte à madeleines

80 g de farine
½ sachet de levure
80 g de sucre
80 g de beurre demi sel
2 œufs

50 g de chocolat noir
30 g de pistaches concassées



12 madeleines

Recette

Préchauffer le four à 240°C.
Préparer la **pâte à madeleines** :
Dans une casserole, faire fondre le beurre.
Dans une bassine, mélanger ensemble la farine tamisée, la levure, le sucre et ajouter 2 jaunes d'œufs.
Dans un cul-de-poule, fouetter à la main les blancs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux puis les incorporer à la préparation précédente, ainsi que le beurre fondu.
Bien mélanger le tout.
Beurrer les empreintes du moule à madeleines au pinceau puis les remplir avec la préparation, à l'aide d'une poche à douille ou du Tube.
Enfourner 4 minutes à 240°, puis baisser le four à 180° et poursuivre la cuisson pendant 4 minutes supplémentaires.
Réserver sur une grille.

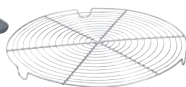
Pendant ce temps faire fondre le chocolat.
Une fois les madeleines refroidies, les tremper jusqu'à la moitié dans le chocolat fondu puis dans les pistaches concassées.
Réserver au réfrigérateur 30 minutes pour que le chocolat durcisse.



Préparation / Repos : 20 minutes + 30 minutes
Cuisson : 8 minutes



Matériel



FORMER CADRER CUIRE

STOCKER FILTRER MÉLANGER

USTE

ZOOM *sur*

La Moulerie en acier revêtu

Les moules et plaques de cuisson en acier revêtu sont antiadhésifs et permettent un démoulage parfait. Le revêtement est garanti sans PFAS.

L'acier robuste permet un bon maintien et son épaisseur est adaptée pour une bonne conduction de la chaleur pour des cuissons parfaites.



Des moules à tartes aux moules à cake en passant par les plaques de moules individuels, découvrez une quarantaine de formes pour toutes vos créations gourmandes.



La poche à douille

La poche pâtissière, sur laquelle s'adapte une douille inox ou Tritan, permet de réaliser des décors de crème ou de meringue sur les pâtisseries ou de remplir des fonds de tartelettes ou des petits moules. De Buyer propose des poches réutilisables et économiques en nylon extra souple pour une manipulation facile, ainsi qu'un assortiment de plus de 70 douilles décor.

Autre solution durable et facile pour pocher et doser : le piston à pression LE TUBE de Buyer sur lequel s'adaptent 40 douilles décor en Tritan.



L'ASTUCE EN PLUS

Pour les madeleines, remplir les moules et les passer au congélateur 15 minutes avant de les enfourner. Le choc thermique fera pousser la bosse.



INSILES

POCHER DOSER

Macarons pistache

Ingédients



10-15 macarons

Macarons

3 blancs d'œufs
100 g de poudre d'amandes
220 g de sucre glace
30 g de sucre en poudre
Colorant vert
20 g de poudre de pistache

Garniture

1 càs de sucre semoule
½ càc de Maïzena
70 g de sucre glace
50 g de poudre d'amandes
120 g de beurre pommade
2 càc de pâte de pistache
12,5 cl de crème liquide

Recette

Pour les **macarons** :

La veille séparer les blancs des jaunes d'œufs et les conserver au réfrigérateur.

Le jour même : mixer la poudre d'amande, la poudre de pistache, le sucre glace puis les passer au tamis pour qu'elles aient une texture très fine.

Dans un cul-de-poule, monter les blancs en neige en y ajoutant le sucre. Fouetter jusqu'à l'obtention de blancs bien fermes. Ensuite, à l'aide d'une spatule Maryse, incorporer le mélange de poudre aux blancs en trois fois, puis ajouter le colorant vert.

Remplir une poche à douille munie d'une douille unie (ou le Tube).

Préchauffer le four à 150°C (th5)

Préparer la plaque perforée avec le tapis silicone puis former des disques de 3 cm bien espacés. Laisser les macarons reposer à température ambiante 20 minutes sur la plaque de cuisson.

Enfourner pendant 12 minutes.

Pour la **garniture** :

Dans une casserole, porter à ébullition la crème liquide, ajouter le sucre et la Maïzena. Faites cuire 3 à 5 minutes en mélangeant. Mixer grossièrement.

Fouetter le beurre pommade, le sucre glace, la poudre d'amandes et la pâte de pistache jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Mélanger les deux préparations.

Garnir les macarons.

Vous pouvez décliner vos macarons à l'infini en changeant les saveurs.



Préparation : 30 min

Cuisson : 12 min



Matériel



FORMER CADRER CUIRE

STOCKER FILTRER MÉLANGER

USTENSILES

ZOOM *sur*

Le tapis de cuisson silicone



Ce tapis antiadhérent épais en toile de fibre de verre revêtu de silicone, est utilisable à chaud comme à froid (de -40°C à +250°C) en remplacement du papier cuisson jetable. Il sert de support de cuisson, de réfrigération, de congélation, de surgélation...pour toutes les préparations (pâtes sèches ou humides, pâtes levées, chocolat, sucre, nougatine, etc.)

Associé à une plaque perforée en aluminium ou en inox, les cuissons sont parfaites.

Grâce à ses propriétés antiadhésives, il permet un décollage facile des pâtisseries. Il est parfaitement plat, sans soudure pour des résultats visuels impeccables.

Ce tapis est durable, réutilisable près de 1 000 fois à haute température.



Le Tamis

Le tamis en inox est idéal pour saupoudrer les préparations de sucre glace et pour tamiser finement les farines avant de les incorporer à une préparation pour éviter la formation de grumeaux. Ce modèle de tamis avec ses 4 mailles interchangeables (Ø 3mm/2mm/1mm/0.5mm) est multifonction :

il s'utilise pour les poudres d'amandes ou de noisettes, la noix de coco en poudre, le cacao... la maille 3 mm sert de crible ou de râpe.



POCHER DOSER

L'ASTUCE EN PLUS

Pour réussir parfaitement la coque du macaron, utilisez des blancs d'œuf vieillés que vous aurez cassés la veille ou l'avant-veille et placés au réfrigérateur.

Tarte fraises basilic

Ingrédients



8-10 personnes

Pâte sucrée

150 g de beurre
100 g de sucre glace
60 g de poudre d'amandes
1 oeuf
1 pincée de sel
250 g de farine

Crème d'amandes

100 g de beurre pommade
100 g de sucre
100 g de poudre d'amande
2 oeufs

Confit fraise basilic

300 g de fraises
35 g de sucre
3 g de pectine
1 cuillère à café de jus de citron
6 grandes feuilles de basilic
Montage
400 de fraises
Quelques feuilles de basilic

Pâte sucrée :

Dans un cul-de-poule ou le bol du robot, battre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne pommade.
Ajouter le sucre glace et la poudre d'amandes, mélanger.
Ajouter l'oeuf et le sel puis mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène.
Ajouter la farine et mélanger -pas trop longtemps-, placer ensuite la pâte dans du film alimentaire pour une heure minimum au réfrigérateur.
Sortir la pâte du réfrigérateur et l'étaler sur un plan de travail fariné. Faire rouler la pâte sur le rouleau à pâtisserie et la dérouler sur le cercle perforé. Foncer le moule en faisant descendre la pâte contre les bords en appuyant à l'aide des doigts pour former un angle droit et, avec le pouce et l'index, relever légèrement les bords.
Placer la pâte minimum 30 minutes au réfrigérateur ou une nuit idéalement.
Cuire le fond de tarte dans un four préchauffé à 160°C pendant 15 minutes.

Crème d'amandes :

Dans le bol du robot, verser tous les ingrédients et mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène.
Placer cette crème d'amandes sur le fond de tarte précuit et disposer quelques rondelles de fraises sur la crème d'amandes. Cuire 25 minutes à 160°C.

Confit fraise basilic :

Couper les fraises en 4 et les placer dans une casserole avec le basilic ciselé, laisser compoter sur feux doux, environ 15 minutes. Une fois les fraises bien compotées, ajouter le sucre mélangé à la pectine et mélanger.
Laisser cuire pendant 3 minutes puis ajouter le jus de citron.
Placer au frais la préparation recouverte d'un film.

Montage

Une fois le fond de tarte refroidi, verser le confit sur le dessus.
Décorer de fraises en commençant par l'extérieur.
Puis, remplir son centre de fraises coupées en quartiers.
Terminer en plaçant quelques feuilles de basilic.

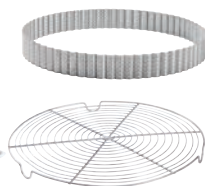

Préparation / Repos : 1 h + 3 h
Cuisson : 35 minutes



Matériel



FORMER CADRER CUIRE



STOCKER FILTRER MÉLANGER



USTENSILES

ZOOM *sur*

Cercles en inox perforé

AIR SYSTEM[®]
de Buyer Concept



Ces cercles ont des perforations \varnothing 2 mm pour une diffusion uniforme de la chaleur et une évacuation rapide de l'humidité. Le bord droit permet une finition impeccable des petits gâteaux comme des entremets et un démoulage facile et sûr. Indispensable pour les cuissons de pâtes sablées, sucrées ou brisées.

Les cercles à pâtisserie en inox perforé AIR-SYSTEM sont disponibles en :

- Bords lisses : pour des tartes au design épuré
- Bords cannelés : pour des tartes et tourtes généreuses
- Bords roulés : pour des tartes « Tradition »



Le pinceau pâtissier

Ce pinceau spécial pâtisserie est particulièrement large et épais ; il est utilisé pour badigeonner d'œuf, de beurre fondu..., pour appliquer un glaçage, décorer ou encore humidifier les parois d'un poêlon à sucre. Les poils de ce

pinceau sont en silicone, étudiés pour garantir une utilisation optimale : la brosse est flexible pour ne pas écraser le produit travaillé. La soie a une texture velours afin de retenir les préparations liquides. Le pinceau est robuste et résiste aux hautes températures.

Hygiénique, il est entièrement démontable pour un nettoyage facile.



L'ASTUCE EN PLUS

Pour que la pâte ne se rétracte pas à la cuisson, il faut impérativement la passer au frigo 15 à 30 minutes avant de la cuire.



New York Rolls

Ingrédients



Pâte feuilletée levée :

250 g de farine T45
250 g de farine T55
10 g de sel
60 g de sucre
10 g de levure sèche active
10 cl de lait
16 cl d'eau
50 g de beurre à température ambiante
240 g de beurre doux pour le tournage

Crème pâtissière :

350 g de lait
70 g de sucre
70 g de jaunes d'œufs
17 g de maïzena
28 g de beurre

Décor :

200 g de chocolat de couverture noir, lait, blanc selon vos envies
Pistaches, pop corn, noisettes, etc.

Recette

Pour la **pâte feuilletée levée** :

Mélanger la levure avec le lait tiède et l'eau.

Dans un robot pâtissier, mettre le mélange précédent. Ajouter les farines le sel, le sucre.

Pétrir à vitesse lente 5 min, puis 6 min à vitesse moyenne. Ajouter le beurre à température ambiante et pétrir jusqu'à incorporation complète du beurre.

Recouvrir le bol d'un torchon et laisser lever la pâte 15 min.

Dégazer la pâte, l'étaler en rectangle de 20x40cm et réserver deux heures au frais.

Étaler le beurre de tournage en rectangle de 20x20 cm. Réserver au frais.

Placer les carrés de beurre au centre des rectangles de pâte, replier les deux bords et faire un tour double. Réserver deux heures au frais. Faire ensuite un tour simple, réserver au frais pour deux heures.

Étaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur, couper les bords pour voir le feuilletage.

Mouiller le bord le plus étroit à l'aide d'un pinceau et rouler en forme de boudin en serrant bien.

Enfin couper le boudin en 5 pâtons de même épaisseur (environ 3 cm) et placer au centre de chaque cercle perforé.

Laisser pousser 1 h 30.

Préchauffer le four à 175°C,

Positionner les cercles perforés sur une plaque pâtissière perforée.

Enfourner pendant 40 min.

Pour la **crème pâtissière** :

Faire chauffer le lait. Dans une bassine, mélanger les jaunes et le sucre, une fois l'appareil blanchi, ajouter la maïzena.

Verser et mélanger la moitié du lait chaud. Transvaser ensuite dans la casserole avec le lait restant.

Mélanger à feu moyen jusqu'à épaississement.

Ajouter le beurre et mélanger, laisser reposer au frais une heure avec un film au contact.

Transvaser dans une poche à douille munie d'une douille à garnir.

Dressage :

Faire fondre le chocolat. Garnir les Rolls avec la crème pâtissière.

Tremper le haut des Rolls dans le chocolat et ajouter les décors de votre choix.



Préparation : 1 heure / Repos 2h + 2h + 1h30

Cuisson : 1 heure



Matériel



FORMER CADRER CUIRE

STOCKER FILTRER MÉLANGER

USTENSILES

ZOOM *sur*

Le rouleau à pâtisserie

Le rouleau à pâtisserie professionnel en bois de hêtre est un outil indispensable en pâtisserie. Fabriqué à partir de bois de haute qualité, il offre une prise en main confortable et une grande durabilité. Sa surface lisse permet d'étaler uniformément les pâtes, qu'elles soient fines ou épaisses, sans les déchirer. De plus, le bois absorbe naturellement l'humidité, ce qui empêche la pâte de coller. Que ce soit pour préparer des tartes, des biscuits ou des viennoiseries, le rouleau à pâtisserie en bois est l'allié parfait.



indissociables !

Le laminoir + le rouleau

les pâtons doivent être étalés au rouleau à pâtisserie avant leurs passages entre les rouleaux du laminoir

Le laminoir à pâtes

Le laminoir conçu et fabriqué en France par de Buyer répond aux besoins des restaurateurs et des particuliers. Il permet d'étaler différentes pâtes : pâte feuilletée - pâte à croissant - pâte sucrée - pâte à pizza - pâte à sucre - pâte d'amandes - pâte à pasta... pour de multiples créations culinaires.

La conception unique et innovante de ce laminoir permet de travailler plus rapidement et plus efficacement : il offre une large surface de travail de la pâte et permet de laminer dans les 2 sens, évitant ainsi de reprendre la pâte et de la déformer à chaque passage. *Voir page 27.*

L'ASTUCE EN PLUS

Passez toujours la pâte feuilletée au froid durant 1/2h avant de la cuire, la pâte sera reposée et ne se déformera pas à la cuisson



POCHER DOSER

Brownies

Ingédients



8-10 personnes

90 g de couverture chocolat noir 65%
135 g de beurre
75 g de sucre
75 g de cassonade
150 g d'œufs (3 gros œufs)
75 g de farine
20 g de noisettes concassées torréfiées
32 g de noix de pécan concassées torréfiées
15 pépites de chocolat
Sucre glace

Recette

Fondre le chocolat et ajouter le beurre fondu.
Ajouter le sucre et la cassonade et les dissoudre.
Ajouter les œufs et enfin la farine.
Incorporer les fruits secs, les pépites de chocolat et couler dans le moule rectangulaire en inox perforé avec sa feuille de cuisson.
Facultatif : déposer en décor sur le brownie des fruits secs concassés torréfiés.

Cuisson environ 18 minutes à 175°C.
Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four.
Laisser refroidir avant démoulage.

Variante : essayer le mélange noix de pécan et Cramberries séchées.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 18 minutes



Vous pouvez utiliser un moule carré 20 cm en acier revêtu. Dans ce cas, beurrer l'intérieur du moule (du papier cuisson)



Matériel



FORMER CADRER CUIRE

STOCKER FILTRER MÉLANGER

ZOOM *sur*



Le cuiseur Bain-Marie

Cuire au bain-marie signifie cuire à température douce, sans risque de faire bouillir en plaçant un récipient dans un autre plus grand, contenant de l'eau bouillante. On utilise un bain-marie pour réaliser des sauces délicates, des flans ou des crèmes, pour maintenir les préparations à température, pour faire fondre du chocolat, pour réchauffer doucement certains aliments (purée, préparations pour bébé,...), pour chauffer du lait sans faire le faire bouillir, etc. Les préparations ne brûlent pas, ne débordent pas et n'attachent pas. Le bain-marie simple classique est un ustensile de cuisson avec des bords hauts et peut-être placé dans une casserole ou autre récipient rempli d'eau.

Le bain-marie double paroi en inox de Buyer permet de cuire au bain-marie avec un seul ustensile puisque l'eau est mise entre les deux parois. Il possède un ouverture sur le manche qui permet de remplir d'eau entre les parois. Les graduations intérieures donnent une mesure précise de la quantité de préparation à chauffer. Ce modèle de 1.5 litres de Buyer s'utilise sur tous les feux, y compris l'induction.

La spatule en polyglass

C'est la spatule idéale pour tourner, remuer, mélanger et racler des récipients.

Entièrement faite en polyglass, elle bénéficie d'une grande résistance aux craquelures et aux cassures, et supporte les hautes températures (jusqu'à +220°C). Le matériau est non-poreux : la spatule est imputrescible et ne se décompose pas; elle est robuste, durable, arrondie et sans angle pour racler efficacement les récipients.

Pratique : elle n'abîme pas les revêtements antiadhésifs. Le manche reste froid pour une utilisation sécurisée sans risque de brûlure. Le bout du manche est équipé d'une encoche pour éviter que la spatule ne tombe dans la préparation.



L'ASTUCE EN PLUS

Si votre moule ne possède pas de feuille de cuisson adaptée, découpez une feuille de papier cuisson à la taille du fond du moule. Cela aidera à démouler et à garder l'humidité.



USTENSILES

Opéra

10 personnes

Ingrédients

Crème au beurre légère

13 g d'eau
30 g de sucre
23 g de blancs d'œufs
8 g de sucre
30 g de jaunes d'œufs
75 g de sucre
30 g d'eau
105 g de beurre mou

Crème café

5 g de café soluble
1 cuillère à soupe d'expresso

Biscuit Joconde

110 g d'œufs
40 g de jaunes d'œufs
110 g de poudre d'amande
88 g de sucre semoule
62 g de blancs d'œufs
50 g de sucre
50 g de farine

Ganache chocolat

85 g de chocolat noir
60 g de lait
20 g de crème liquide entière
10 g de beurre mou

Sirop café

20 cl de café allongé
75 g de sucre
5 g de café soluble

Glaçage

160 g de chocolat noir
20 g de beurre
20 g d'huile neutre

Recette

Crème au beurre légère :

Réalisez une meringue en faisant chauffer les 13 g d'eau et 30 g de sucre jusqu'à 118 degrés (vous devez obtenir des petites bulles partout à la surface de votre sirop). En parallèle, monter les 23 g de blancs avec les 8 g de sucre. Versez ensuite le sirop bouillonnant sur les blancs en filet. Fouettez jusqu'à refroidissement complet (plusieurs minutes). Réservez. Réalisez la crème : mettez les jaunes d'œufs dans le bol de votre robot et commencez à fouetter. Faites chauffer les 30 g d'eau et 75 g de sucre jusqu'à 118 degrés (vous devez obtenir des petites bulles partout à la surface de votre sirop). Versez ensuite le sirop bouillonnant sur les jaunes en filet. Fouettez jusqu'à blanchissement du mélange. Mettez le beurre très mou dans une autre bassine et fouettez pour bien le détendre. Ajoutez-le ensuite au précédent mélange. Fouettez jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Pour finir, ajoutez la meringue italienne et fouettez à vitesse lente pour introduire de l'air dans la crème et la rendre plus légère. Filmez au contact et réservez.

Crème café :

Coulez un café expresso et prenez-en une cuillère à soupe. Ajoutez-y les 5 g de café soluble et mélangez. Versez sur votre crème au beurre. Mélangez bien. Réservez au réfrigérateur.

Biscuit Joconde :

Préchauffez le four à 200 degrés. Mettez les œufs, les jaunes d'œufs, la poudre d'amande et les 88 g de sucre dans le bol de votre robot. Fouettez à vitesse 4 (sur 6) pendant 10 minutes. Montez les blancs en neige et versez petit à petit les 50 g de sucre. Incorporez les blancs montés dans la précédente préparation puis ajoutez délicatement la farine. Étalez cette préparation sur 3 feuilles de papier cuisson (ou tissu/tapis de cuisson) de manière à avoir 3 rectangles de 20x30 cm. Cuisez 10 à 12 minutes chaque rectangle. Laissez ensuite complètement refroidir.

Ganache chocolat :

Hachez votre chocolat assez finement avec un bon couteau. Mettez dans une bassine. Faites bouillir le lait et la crème. Versez petit à petit sur le chocolat tout en mélangeant. Ajoutez le beurre et fouettez jusqu'à avoir une texture bien homogène. Réservez.

Sirop café : Mélangez les ingrédients jusqu'à dissolution complète du sucre.

Montage :

Positionnez un rectangle de papier cuisson au fond de votre cadre extensible inox que vous aurez ajusté à la bonne taille. Positionnez un premier biscuit Joconde, imbibe-le de sirop café. Étalez 125 g de crème café et aplanissez la surface avec une spatule coudée. Positionnez un second biscuit Joconde, imbibe-le de sirop café. Étalez la ganache par-dessus. Positionnez le troisième biscuit Joconde, imbibe-le de sirop café. Étalez le reste de crème café et aplanissez la surface avec une spatule coudée. Réservez au réfrigérateur pendant au moins une heure. **Glaçage :** Mettez les ingrédients dans une casserole au bain marie. Faites fondre sans cesser de mélanger en maintenant une température entre 35 et 40 °C. Versez sur votre Opéra et aplanissez la surface. Réservez au réfrigérateur jusqu'à dégustation.



Préparation : 2 h
Cuisson : 25 minutes



Matériel



FORMER CADRER CUIRE

STOCKER FILTRER MÉLANGER

ZOOM *sur*



Le cadre inox extensible



Le cadre extensible carré ou rectangle aux angles vifs idéal pour la confection d'entremets à base de mousse ou de crème, de génoises, biscuits Joconde...

Il peut être ajusté à différentes tailles, ce qui permet de réaliser des gâteaux et entremets de dimensions variées sans avoir besoin de plusieurs cadres.

Le cadre de Buyer est simple d'utilisation grâce à un système innovant : le réglage et maintien de la taille se font grâce aux crans de fixation situés à l'extérieur du cadre, sur le dessus.

En acier inoxydable de qualité ressort, il reste flexible pour un démoulage facile, et résistant.

Les graduations à l'extérieur permettent d'ajuster la taille.

Polyvalent, il passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur, au four.

Entièrement démontable, il est facile à entretenir et à ranger.

Placez-le sur un tapis silicone pour le moulage afin d'assurer l'étanchéité.



La spatule pâtissière

Cette spatule plate a un bout arrondi et est idéale pour étaler, lisser et manipuler les pâtisseries. Elle est polyvalente.

La spatule est meulée sur toute la longueur de plus en plus finement : l'extrémité est plus flexible pour un travail précis.

La surface polie facilite l'étalage et évite la corrosion.



On trouve également la spatule pâtissière coudée qui est peut être plus précise pour de lisser les surfaces de manière uniforme, particulièrement utile pour les glaçages et les crèmes. Elle est idéale pour travailler sur des surfaces planes dans certains cadres.

Le manche surélevé de la spatule coudée offre une meilleure prise en main et réduit la fatigue du poignet lors de l'étalage.



USTENSILES

L'ASTUCE EN PLUS

Pour un biscuit Joconde hyper moelleux : Utilisez de la poudre d'amandes fraîche et de bonne qualité pour apporter de l'humidité et les blancs d'oeuf doivent être montés en neige très ferme pour apporter de la légèreté.

Religieuse



8 Religieuses

Ingrédients

Pâte à chou

1/4 de litre de lait
125 gr de beurre
5 gr de sucre
1 pincée de sel
200 gr de farine
6 œufs

Crème pâtissière

1/2 litre de lait
4 jaunes d'œufs
120 gr de sucre
50 gr de farine (ou Maïzena)
Quantité suffisante de vanille

Crème au beurre

160 gr de beurre pommade
160 gr de sucre glace

180 gr de fondant chocolat
pour le glaçage

Recette

Pâte à chou :

Faire bouillir dans une casserole le lait, le beurre, le sel et le sucre.
Incorporer la farine hors du feu puis laisser dessécher 5 minutes à feu doux.
Mettre cet appareil dans un cul-de-poule et incorporer les œufs un par un.
Placer votre tapis siliconé Aïrmat sur la grille perforée.
Dresser ensuite 8 gros choux et 8 petits choux à l'aide du Tube
Enfourner 20 à 25 minutes à 180°C (thermostat 6).

Crème pâtissière :

Faire bouillir le lait.
Dans un cul-de-poule, blanchir les jaunes avec le sucre, puis incorporer
la farine.
Verser une petite quantité du lait bouilli sur cet appareil pour le détendre.
Reverser le tout dans la casserole avec le lait.
Remettre à bouillir 2 minutes.
Laisser refroidir la crème avec un film au contact pour éviter la formation
d'une peau.

Crème au beurre :

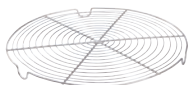
Mélanger le beurre pommade et le sucre glace.

Montage :

Garnir tous les choux de crème pâtissière à l'aide d'une douille à garnir.
Glacer les choux en les trempant dans le fondant.
Dresser la collerette de crème au beurre sur le corps du chou avec une
douille cannelée.
Finir en positionnant la tête du chou.



Matériel



FORMER CADRER CUIRE

STOCKER FILTRER MÉLANGER

USTENSILES

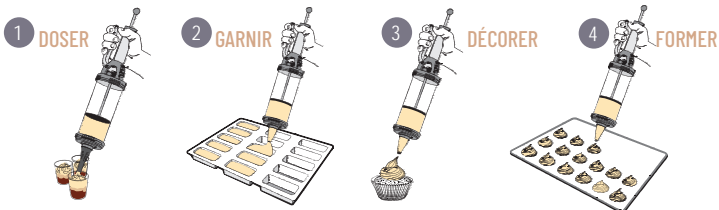
ZOOM *sur*

Le Tube

Le Tube révolutionne les poches à douille puisqu'il vous permet de remplir, garnir et décorer tous vos plats avec une extrême précision dans le dosage. Particulièrement facile d'utilisation, il suffit d'une simple pression sur la poignée pour dispenser

grâce à sa molette dotée de graduations, la dose précise de préparation. Il permet un travail rapide et régulier des préparations de +2° à +100 °C.

Idéal pour les crèmes, les mousses épaisses, les pâtes à gâteaux, la pâte à choux, Le Tube permet d'exprimer votre créativité culinaire et pâtissière en toutes circonstances avec l'assurance de réussir chacune de vos recettes. Toutes douilles Tritan de Buyer sont compatibles avec Le Tube.



TOUT LE TUBE
EN VIDEOS



Le tapis spécial Pâte à Choux

Ce tapis de cuisson AIRMAT spécial Pâte à Choux possède 2 faces avec repères : une face pour former les Eclairs et une face pour former les Choux. L'aération du tissu permet une cuisson homogène et des fonds croustillants. Le tapis à combiner avec une plaque aluminium perforée pour une cuisson optimale des pâtes. Il peut être utilisé pour la cuisson de pâtes sèches (sablée, brisée, feuilletée, viennoiserie, pain..), pour les cuissons de pâtes congelées ou comme support de congélation. Il s'utilise de -76° à +260°C. Il est anti-adhérent grâce au tissu en fibre de verre siliciné double face.



L'ASTUCE EN PLUS

Pour que les choux ne retombent pas en fin de cuisson, prolongez la cuisson pendant 15 min à 140 °C : cela desséchera le chou et il restera croustillant. Astuce pour garnir des choux : pour plus de confort, utiliser Le Tube à plat, à l'horizontale sur le plan de travail pour garnir des choux, cela facilite le geste.



POCHER DOSER

Bavarois aux fruits rouges



6 personnes

Ingrédients

Génoise chocolat :

4 œufs
125 g de sucre
60 g de farine
65 g de cacao

Mousse aux fruits rouges :

4 feuilles de gélatine
80 gr de sucre
800 gr de fruits rouges
40 cl de crème entière

Fruits pour le décor (facultatif)

Recette

Génoise chocolat :

Dans un cul- de-poule, mettre les œufs et le sucre.
Fouetter le mélange jusqu'à obtenir une texture crémeuse et blanchie.
Mélanger le cacao et la farine; les ajouter au mélange oeuf/sucre à l'aide d'un tamis tout en mélangeant délicatement avec une spatule Maryse, pour ne pas faire retomber la pâte.
Graisser votre cercle puis le placer sur un tapis en silicone. Mettre l'appareil à génoise dans le cercle inox ø 24 cm et enfourner 40 min. Débarrasser la génoise sur une grille et laisser refroidir à température ambiante.

Préparation des fruits :

Mixer les fruits, et les passer au chinois jusqu'à l'obtention d'un coulis lisse.

Mousse fruits rouges :

Faire ramollir 4 feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 minutes.
Dans un cul-de-poule, verser la crème liquide et le sucre et fouetter jusqu'à l'obtention d'une chantilly.

Faire chauffer le coulis de fruits à feu doux puis y diluer la gélatine ramollie et essorée. Laisser refroidir complètement, puis ajouter ce coulis à la chantilly. Mélanger.

Pour un démoulage facile, chemiser le cercle inox ø 24 cm avec un ruban polypropylène pour pâtisserie. Placer le disque de génoise au fond du cercle.

Remplir avec la mousse de fruits jusqu'au bord. Lisser avec une spatule.
Laisser reposer une nuit au frigo.

Démouler en glissant le cercle vers le haut. Retirer le ruban pâtissier.
Décorer de fruits frais (facultatif).



Matériel



FORMER CADRER CUIRE

STOCKER FILTRER MÉLANGER

USTENS

ZOOM *sur*

Le Cercle à pâtisserie

Le cercle à pâtisserie rond avec des bords droits de 4.5cm de hauteur, idéal pour le montage d'entremets et le formage à froid. Il passe au surgélateur, congélateur, réfrigérateur et peut également être utilisé au four.

Le cercle de Buyer en acier inoxydable haut de gamme et de qualité ressort a une épaisseur adaptée : il est à la fois flexible pour un démoulage facile et résistant; il revient toujours à sa forme initiale. La surface intérieure est parfaitement lisse pour des desserts au rendu parfait.

Les côtés sont alignés : il n'y a pas de décalage au niveau de la soudure pour une étanchéité maximum du cercle. Attention cependant à ne pas verser de préparations liquides.

Le taille est gravée sur le cercle pour un repérage facile.

De Buyer propose également le cercle extensible en inox qui se règle de \varnothing 18 à 36 cm. Son mécanisme fluide permet un réglage rapide de la dimension. Il est pratique de n'avoir qu'un seul cercle multi-fonction qui permet de gagner de la place.



Le Chinois

Le chinois de cuisine ou encore passe-sauce est conçu spécialement pour filtrer. Coulis, potages, fonds de sauces, veloutés seront parfaitement lisses. Il s'utilise aussi pour égoutter les aliments. Le crochet situé face à l'anse permet de le positionner sur un récipient pour éviter de renverser votre préparation.

Le chinois de cuisine peut s'utiliser avec un pilon en bois pour presser les aliments



SILES



Le ruban pâtissier



Le ruban en polypropylène s'utilise à froid ; il est utilisé pour chemiser l'intérieur des cercles à entremets. Il permet un démoulage facile sans abîmer le tour du gâteau.

L'ASTUCE EN PLUS

Pour monter facilement la Chantilly, assurez-vous que la crème soit bien froide avant de la fouetter. Pour obtenir une crème Bavaoise bien mousseuse et aérée, éviter de trop serrer la Chantilly.

Pâté en croûte à ma façon

de Fabien Pairon MOF Charcutier Traiteur

Ingrédients

Pâte à pâté croûte

500 g de farine
250 g de beurre
115 g de lait entier
15 g de sucre
15 g de sel
1 œuf entier + 1 jaune

Dorure pour la pâte :

1 œuf entier
Crème liquide
sel

Farce

1,600 kg de farce à pâté
30 g de pistaches
10 g de Cognac
30 g de fruits secs (cranberries, ou raisins, ou abricots)
10 g de Porto

0.5 L de gelée



moule GEOFORME
L.35 cm.

• A préparer la veille .

• Pâte à pâté croûte :

- Mélanger la farine et le beurre ensemble.
- Dissoudre le sel et le sucre dans le lait entier.
- Ajouter dans le premier mélange tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte bien homogène, filmer et laisser reposer 30 min. au frais.
- Etaler la pâte à l'aide du laminoir. Utiliser le moule GEOFORME déplié comme gabarit pour découper la pâte puis foncer le moule GEOFORME.
- Laminer le reste de la pâte pour préparer le couvercle. Bien remettre au réfrigérateur le moule foncé avec la pâte.
- Préchauffer votre four à 210°C (therm. 7).

• Préparer une **dorure** : 1 œuf, un trait de crème liquide et une pincée de sel, bien mélanger. Prévoir un pinceau pour l'étaler.

• Farce :

- Porter à ébullition les pistaches et le Cognac, laisser infuser et refroidir. Les concasser
- Porter à ébullition les fruits secs et le Porto, laisser infuser et refroidir. Les couper grossièrement.
- Mélanger 1.600 kg de farce à pâté (chez le charcutier) avec les fruits secs et les pistaches.
- Remplir votre moule GEOforme dans la pâte déjà foncé en évitant les bulles d'air.
- Coller dessus le couvercle à l'aide de la dorure, faire trois trous sur le couvercle pour laisser s'échapper l'humidité et couler dedans la gelée après cuisson.
- Cuire en respectant ce protocole :
 - 20 minutes à 210°C (thermostat 7)
 - 20 minutes à 150°C (thermostat 5)
 - 45 minutes à 90°C (thermostat 3)
- Laisser reposer 30 minutes à la sortie du four à température ambiante, et couler dans les cheminées de la gelée jusqu'à absorption maximale.
- Refroidir et maintenir au réfrigérateur au moins 24h00 avant de démouler et servir.



Le Moule GEOFORME

En collaboration avec FABIEN PAIRON MOF Charcutier-Traiteur, de Buyer a mis au point un moule à pâté en croûte en inox pratique, fonctionnel, et efficace : c'est le premier moule TOUT EN UN avec charnières et loquets intégrés. Il est facile à foncer, à garnir, à démouler, à entretenir et à stocker. Les perforations de l'inox permettent une cuisson plus rapide et uniforme de la pâte, sans dessèchement de la garniture grâce au concept AIR SYSTEM. Il est parfait pour les pâtés en croûte, les pains moulés, pains spéciaux, saucissons briochés, pains d'épices ou encore cakes salés ou sucrés.

Matériel



FORMER CADRER CUIRE



STOCKER FILTRER MÉLANGER



USTENSILES

ZOOM *sur*

Le laminoir à pâtes

La conception unique et innovante de ce laminoir permet de travailler rapidement, régulièrement et efficacement : il offre une large surface de travail pour des laizes de pâte jusqu'à 34 cm et permet de laminer dans les 2 sens, évitant ainsi de reprendre la pâte et de la déformer à chaque passage.

Le réglage est facile avec une mollette qui permet le réglage de 20 épaisseurs de 0,3 à 15 mm. Des graduations en cm et en pouces sont intégrées sur les rampes. La double fixation au plan de travail par des ventouses et un étai rend le laminoir stable lors du travail.

Multipâte, il permet une grande créativité en cuisine et pâtisserie.



LE LAMINOIR
EN VIDEO



Pâte feuilletée



Pâte sablée • Pâte sucrée



Pâte à pizza



Pâte à pâtes fraîches



Pâte à sucre • Pâte d'amande



POCHER DOSER



L'ASTUCE EN PLUS

Pour couler facilement et proprement la gelée dans les cheminées du pâté en croûte, utilisez l'entonnoir à piston Kwik : il est spécialement conçu pour doser les liquides avec précision.

Mousse framboise et son coulis en verrine

Ingrédients

Coulis de framboises nature :

170 g de framboises

Coulis de framboises sucré :

125 g de framboises

50 g de sucre

5 cl d'eau

Bavaoise :

150 g de crème liquide 35 %

65 g de sucre glace

50 g de blanc d'œuf (2)

4 g de gélatine (soit 2 feuilles)

12 framboises pour le décor



12 verrines

Recette

Coulis de framboises nature :

Mettre les framboises dans une casserole et les laisser réduire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que le liquide épaississe un peu. Mixer puis filtrer avec le chinois. Réserver.

Coulis de framboises sucré :

Porter l'eau et le sucre à ébullition.

Ajouter ce sirop aux framboises et mixer.

Filtrer la préparation avec le chinois pour ôter les pépins.

Réserver.

Bavaoise :

Monter au fouet la crème en **Chantilly**. Réserver au froid

Confection de la **meringue suisse** : au bain marie, monter les blancs et le sucre glace à 50°C en fouettant. Lorsque la température est atteinte, retirer du bain marie et fouetter jusque complet refroidissement.

Chauffer 1/3 du coulis de framboises nature et y faire fondre la gélatine préalablement réhydratée dans de l'eau froide. Bien mélanger et ajouter cette préparation au coulis restant.

Mélanger en trois fois la meringue au coulis. Puis terminer en mélangeant la crème fouettée en trois fois aussi.

Couler dans les verrines à l'aide du Tube ou d'une poche pâtissière et laisser prendre au froid au moins une heure (on peut les garder jusqu'à 2 jours couvertes d'un film)

Verser, à l'aide du mini entonnoir Kwik, le coulis sucré sur la bavaoise. Décorer de framboises fraîches.



Vous pouvez utiliser d'autres fruits tels que fraises, mangues, etc. suivant la saison, les goûts et vos envies.



FORMER CADRER CUIRE



STOCKER FILTRER MÉLANGER



USTENSILES



POCHER DO

L'entonnoir à piston *Kwik*

Ce petit entonnoir à piston d'une capacité de 0,8 litre est l'outil idéal en cuisine comme en pâtisserie pour remplir, verser, décorer avec des préparations liquides, chaudes (80°C max.) ou froides (sauces, liqueurs...).

Il est également pratique pour le service à l'assiette : il permet de saucer au dernier moment.

D'une simple pression sur la gâchette de la poignée ergonomique, le liquide est versé..

L'entonnoir est livré avec son support en fils inox siliconné : il offre une grande stabilité, le remplissage est facile et il permet de réserver une préparation sans risque de renverser.

Le rangement est compact : il suffit de retourner le Kwik et de placer le support par-dessus, à l'envers.

Existe en 5 coloris.



L'ASTUCE EN PLUS

- Que ce soit un coulis nature ou sucré, utilisez des fruits bien mûrs pour obtenir un coulis savoureux et sucré; les fruits de saison sont souvent les meilleurs.
- Pour casser l'acidité des framboises, vous pouvez ajouter un peu de pomme coupée (type Golden) lors de la cuisson des fruits.
- Vous pouvez ajouter un peu de jus de citron pour rehausser les saveurs et éviter que le coulis ne brunisse.

FORMER CADRER CUIRE

- 
- 3601.20 CASSEROLE INOX ALCHIMY Ø 20 CM
- 3437.16N CUISEUR BAIN-MARIE 1,5 L.
- 4710.12 PLAQUE A 12 MADEINES EN ACIER REVETU
- 4700.22 MOULE CARRE 22.5X22.5 EN ACIER REVETU
- 3210.35 MOULE RECTANGULAIRE GEOFORME L. 35 CM
- 3040.01 CERCLE INOX EXTENSIBLE DE 18 A 36CM HT 4.5CM
- 3989.24 CERCLE A ENTREMETS INOX HT 45 Ø 20 CM
- 3030.28 CERCLE PERFORE CANNELE INOX Ø28 CM HT 3CM
- 3098.05 CERCLE PERFORE INOX Ø12,5 CM HT 3,5 CM
- 042024 ROULEAU DE 10M DE POLYPROPYLENE HT 4.5CM
- 3212.35 MOULE RECTANGULAIRE INOX PERFORE+TISSU CUISSON
- 7367.40 PLAQUE PATISSIERE ALU. PERFOREE 40X30CM
- 7368.40 PLAQUE ALU PERFOREE PLATE 40X30cm
- 4931.40N TAPIS SILICONE 40X30cm
- 4938.40 TAPIS SILICONE AIRMAT 40X30cm
- 4939.40 TAPIS SILICONE AIRMAT 40X30cm - Spécial pâte à chou
- 4344.01 TISSU DE CUISSON ANTI-ADH. 30X40CM -170°C A +260°C
- 0237.32 GRILLE RONDE INOX AVEC 3 PIEDS Ø 32CM



toute la collection
toute les tailles



STOCKER FILTRER MÉLANGER

- 
- 3373.24 BASSINE 1/2 SPHERIQUE INOX FOND SILICONE Ø 24CM
- 3372.24 BASSINE 1/2 SPHERIQUE TOUT INOX Ø 24CM
- 3250.20 BASSINE PATISSIERE FOND PLAT S/ANSES Ø 20 CM
- 3250.24 BASSINE PATISSIERE FOND PLAT S/ANSES Ø 24 CM
- 3565.025N MESURE INOX A POIGNEE 25CL
- 4827.02 SET DE 4 MESURES INOX 60-80-125-250 ML
- 3350.18N PASSE-SAUCE CHINOIS Ø 18 CM INOX
- 4782.01N SAUPOUDREUSE INOX A TOILE METALLIQUE Ø 6HT 8CM
- 4605.21 TAMIS INOX 4 MAILLES INTERCHANGEABLES



toute la collection
toute les tailles

USTENSILES

- 
- 2610.25 FOUET PROFESSIONNEL FILS INOX GOMA 25CM
 - 2610.30 FOUET PROFESSIONNEL FILS INOX GOMA 30CM
 - 4745.30 SPATULE BLANCHE EN POLYGLASS L. 30CM RESIST. 220°C
 - 4891.24N MARYSE L.24CM TEMPERATURE 100°C MAX.
 - 4740.24N MARYSE L.24CM SILICONE/NYLON HAUTE TEMP. 260°C
 - 4230.25 SPATULE PÂTISSÈRE FKO DROITE LAME L.25CM
 - 4231.25 SPATULE PÂTISSÈRE FKO COUDÉE LAME L.25CM
 - 4234.25 SCIE À GÉNOISE FKO L.25CM
 - 4807.00N PINCEAU PATISSIER LARGE SILICONE L.19 CM
 - 4858.00N RACLETTE COUPE PATE RONDE POLYETHYLENE
 - 3300.12 DÉCOUPOIR INOX L.12 CM
 - 044085N BOUTEILLE À PUNCHER
 - 4884.01N THERMOMÈTRE CONFISEUR DE -80 À + 200°C
 - 4840.01N ROULEAU A PATISSERIE BOIS HETRE 50CM
 - 3001.00 LAMINOIR À PÂTES



toute la collection
toute les tailles



POCHER DOSER

- 
- 4859.34 POCHE EXTRA SOUPLE RE UTILISABLE NYLON 34CM
 - 2114.05 COFFRET DE 5 DOUILLES ASSORTIES INOX
 - 4150.08 COFFRET GARNIR : 6 DOUILLES TRITAN ET SUPPORT
 - 4150.03 COFFRET CREATIF : 6 DOUILLES TRITAN ET SUPPORT
 - 4150.04 COFFRET MIX : 12 DOUILLES TRITAN ET SUPPORT
 - 3358.00 LE TUBE ESSENTIEL PISTON + 2 DOUILLES TRITAN
 - 3358.01 LE TUBE KIT SABLES / 2 DOUILLES TRITAN
& 13 DISQUES BISCUITS
 - 3353.00 MINI ENTONNOIR À PISTON 0,8 L. KWIK

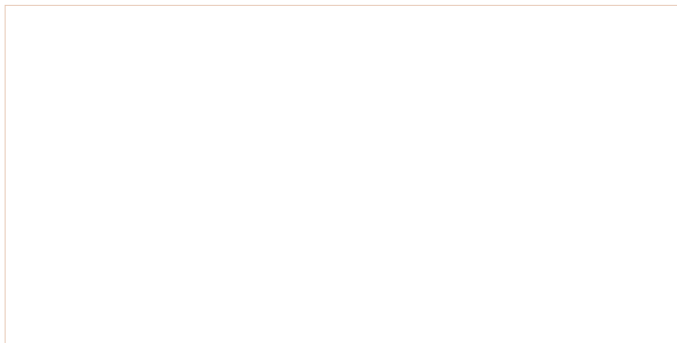


toute la collection
toute les tailles

D'autres recettes
à découvrir sur
WWW.DEBUYER.COM



distribué par :



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



10.10200