

Pyramides

Pyramids

Pour/For 12 Pyramides/Pyramids (2 plaques/trays)

- 100 gr d'amandes émondées
- 25 gr de sucre en poudre
- 100 ml de miel liquide
- 4 blancs d'œufs
- 400 ml de crème liquide froide
- 40 gr de sucre glace
- 60 gr de fruits confits macérés
- dans 50 ml de rhum

- 100 g. of peeled almonds
- 25 g. of powdered sugar
- 100 ml of liquid honey
- 4 egg whites
- 400 ml of cold liquid cream
- 40 g. of confectioners' sugar
- 60 g. of candied fruit macerated in rum

Nougat Glacé

Mélez les amandes avec le miel et le sucre. Disposez-les sur la tôle du four et faites-les caraméliser 5 min. sous le grill. Laissez-les refroidir. Battez les œufs en neige ferme. Montez la crème Chantilly et ajoutez-lui le sucre glace, les blancs en neige, les fruits confits macérés et les amandes grillées. Versez la préparation dans les pyramides et mettez au congélateur 2 heures. Démoulez au moment de servir.

Candied Nougat

Mix the almonds with the honey and sugar. Place them on an oven tray and caramelize them for 5 minutes under the grill. Let them cool. Whisk the eggs until stiff. Whip the Chantilly cream and incorporate the confectioners' sugar, stiff egg whites, the macerated candied fruit and the toasted almonds. Pour everything into the pyramids and place them in the refrigerator for 2 hours. Turn out at the moment of serving.

Petits Coeurs

Small Hearts

Pour/For Clafoutis (2 plaques/trays)

- 500 gr de cerises
- 1/4 de litre de lait
- 1/2 verre à liqueur de kirsch
- 1/2 citron
- 180 gr de farine
- 3 œufs
- 100 gr de sucre semoule
- 60 gr de beurre
- 1 pincée de sel

- 500 g. of cherries
- 1/4 liter of milk
- 1/2 a measure of kirsch
- 1/2 a lemon
- 180 g. of flour
- 3 eggs
- 100 g. of confectioners' sugar
- 60 g. of butter
- 1 pinch of salt.

Clafoutis aux Cerises

Lavez les cerises, séchez-les avec du papier absorbant, équeutez-les et dénoyautiez-les. Mettez la farine en fontaine dans une bassine. Ajoutez au milieu les œufs, le sucre, une pincée de sel et délayez au fouet en absorbant la farine peu à peu. Détendez progressivement en ajoutant le lait, et terminez l'opération en incorporant 30 gr de beurre fondu. Aromatisez d'une goutte de kirsch et d'un jus de citron, et travaillez soigneusement le tout pour obtenir une pâte souple et homogène. Mélangez les cerises à la pâte et coulez cette pâte dans les moules. Mettez une noisette de beurre sur chaque Cœur. Mettez à cuire environ 20-25 minutes à four chaud, 220°C (th. 7). Servez tiède ou froid.

Cherry Clafoutis

Wash the cherries, dry them with kitchen paper, and remove their stalks and stones. Place the flour in a bowl in a well shape. In the middle, add the eggs, sugar and a pinch of salt and beat with a whisk, incorporating the flour a little at a time. Progressively spread it out adding the milk and finish the operation by adding 30 g. of melted butter. Add aroma with a drop of kirsch and the lemon juice and work carefully, to obtain a soft and homogenous dough. Add the cherries to the dough and place it into the molds. Put a pat of butter on each heart. Cook for around 20-25 minutes in a hot oven at 220° C (430°F). Serve tepid or cold.

Ovale

Oval

Pour 18 Visitandines (2 plaques/trays)

- 220 g de sucre glace
- 80 g d'amande en poudre
- 85 g de farine
- 2 g de levure chimique
- 11 blancs d'œufs
- 120 g de beurre de noisette
- 2 g de vanille liquide

- 220 g. of confectioners' sugar
- 80 g. of almond flour
- 85 g of flour
- 2 g. of backing powder
- 11 egg whites
- 120 g. of pats of butter
- 2 g. of liquid vanilla extract

Visitandines

Tamisez la farine avec la levure, puis incorporez le sucre glace, la poudre d'amande. Mélangez les poudres, puis le blanc d'œufs. Incorporez le beurre noisette chaud avec le mélange dans la vanille liquide. Une fois le mélange obtenu, moulez le plus rapidement possible votre appareil, puis faites cuire au four 15 minutes à 220-240°C (th.7/8).

Visitandines

Sieve the flour with the backing powder and then incorporate the confectioners' sugar and the almond flour. Mix the flour and the egg whites. Incorporate the pats of hot butter into the mix and then the liquid vanilla extract. When the dough is ready, place it in the mold as rapidly as possible and then cook in the oven for 15 minutes at 220-240° C (430-460°F).

Petits Cakes

Small Cakes

Pour 18 cakes (2 plaques/trays)

- 125 gr. de beurre
- 125 gr. de sucre glace
- 2 gros œufs
- 180 gr. de farine
- 6 gr. de levure chimique
- 200 gr. de chocolat haché ou de pépites de chocolat

- 125 g. of butter
- 125 g. of confectioners' sugar
- 2 large eggs
- 180 g. of flour
- 6 g. of backing powder
- 200 g. of chocolate chips or drops.

Cakes au Pépites de Chocolat

Travaillez le beurre ramolli avec le sucre. Ajoutez progressivement les œufs et la farine tamisée avec la levure. Ne pas trop travailler la masse. Versez le chocolat haché à la fin et mélangez. Garnissez les moules à cake. Faites cuire à 200°C (th. 6-7) durant environ 30 minutes.

Cakes with Chocolate Drops

Work the melted butter with the sugar. Progressively add the eggs and the sieved flour with the backing powder. Do not overwork the mix. Finally pour in the chopped chocolate and mix. Fill the molds. Cook at 200°C (390° F) for around 30 minutes.

Tourtière Cannelée

Grooved pie dish

- 125 gr. de farine
- 1/2 litre de lait
- 3 œufs
- 100 gr de gruyère râpé
- 1 cuillère à café de sel fin
- 1 pincée de poivre
- 100 gr de lardons

- 125 g. of flour
- 1/2 liter of milk
- 3 eggs
- 100 g. of grated Gruyère cheese
- 1 teaspoon of fine salt
- 1 pinch of pepper
- 100 g. of bacon

Quiche Sans Pâte aux Lardons

Mettez la farine dans une bassine et ajoutez les œufs un à un, le lait et mélangez énergiquement jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter le gruyère râpé, salez, poivrez et mélangez à nouveau. Faites revenir légèrement les lardons à la poêle et disposez-les ensuite dans le moule à tarte. Recouvrez de la pâte. Faites cuire au four chaud à 225°C (th 7-8) pendant environ 40 minutes.

Bacon Quiche without Pastry

Place the flour in a bowl and add the eggs one by one, plus the milk and mix energetically until a homogenous dough is obtained. Add the grated Gruyère cheese, salt and pepper and mix again. Lightly brown the bacon in the pan and then place it in the pie dish.

Cover with pastry Cook in a hot oven at 225°C (440° F) for around 40 minutes.

Tourtière Cannelée

Grooved pie dish

- 300 gr. de pâte à brioche (voir la recette des « Briochettes »)
- 600 gr. d'abricots frais bien mûrs ou 1 boîte 4/4 d'abricots au sirop
- 400 gr. de crème pâtissière
- Pour 400 gr. de crème pâtissière :
- 1/4 litre de lait
- 2 beaux jaunes d'œufs
- 60 gr. de sucre
- 15 gr. de farine
- 15 gr. de féculé de maïs
- Extrait de vanille

- 300 g. brioche pastry (see the recipe for "Small brioches")
- 600 g. of fresh ripe apricots or 1 can of apricots in syrup
- 400 g. confectionery cream

- For 400 g. of confectionery cream:
- 1/4 liter of milk
- 2 good egg yolks
- 60 g. of sugar
- 15 g. of flour
- 15 g. cornflour
- Vanilla extract

Tarte Briochée aux Abricots

Crème pâtissière : Portez 20 cl de lait et la vanille à ébullition. Blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la farine et la féculé tamisée, puis le reste du lait froid. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajoutez ensuite 1/3 du lait vanillé bouillant, puis le reste tout en mélangeant. Remettez le tout à feu moyen et amenez à ébullition sans cesser de remuer. Maintenez l'ébullition 20 secondes. Versez la crème dans un récipient froid.

Tarte : Etalez la pâte à brioche dans le moule à tarte rond. Garnissez aussitôt avec la crème pâtissière froide jusqu'à 1 cm du bord. Rangez les abricots en demi, ou en quartiers s'ils sont gros, après les avoir lavés, égouttés et dénoyautés. Laissez lever la pâte dans un endroit tempéré (30°C). Dorez la bordure et faites cuire à 200°C (th. 6-7) pendant 20 minutes. Après refroidissement, lustrer au nappage bouillant.

Tarte Briochée with Apricots

Confectionery cream: Bring 20 cl. of milk up to the boil with the vanilla extract. Add the flour and the cornflour and then the rest of the cold milk. Mix until a soft paste is obtained. Now, add 1/3 of the boiling milk and vanilla and then the remaining milk, mixing all the time. Replace everything on a medium heat and bring to the boil without stopping mixing. Keep boiling for 20 seconds. Pour the cream into a cold container. Pie: Etalez la pâte à brioche dans le moule à tarte rond. Garnissez la pâte en confectio- nery cream immediately up to 1 cm from the edge. Arrange the apricots cut in half or quarters – if they are large – after washing, draining and stoning them. Leaven the pastry in a warm place. Brush the edge with the egg yolk and cook at 200°C (390° F) for 20 minutes.

Grand Cœur

Heart

- 100 gr. de chocolat noir
- 50 gr. de beurre
- 5 œufs
- 200 gr. de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 gr de farine
- 20 gr. de maïzena
- 1 pincée de sel

- 100 g. of plain chocolate
- 50 g. of butter
- 5 eggs
- 200 g. of confectioners' sugar
- 30 g. of flour
- 20 g. of corn starch
- 1 pinch of salt

Délice au Chocolat

Faites fondre le beurre doucement dans une casserole et, dans une autre casserole, fondez le chocolat au bain-marie. Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Dans une bassine, fouettez les jaunes avec la moitié du sucre glace et le sachet de sucre vanillé. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel et ajoutez-leur le reste du sucre glace. Ajoutez le beurre dans le mélange jaunes d'œufs et sucre glace. Travaillez pour obtenir un bon amalgame. Ajoutez à cette préparation le chocolat fondu, la farine et la maïzena. Mélangez à l'aide d'une spatule.

Incorporez alors délicatement les blancs d'œufs en soulevant la masse par le dessous pour ne pas briser la texture des blancs en neige. Versez la pâte dans le moule Cœur. Cuisez à four à 150°C (th. 5) pendant 40 minutes environ. Démoulez tiède ou froid. Saupoudrez de sucre glace.

Chocolate Delight

Melt the butter slowly in a pan and the chocolate in another using the bain-marie technique. Separate the egg whites from the yolks. Beat the yolks in a bowl with half of the confectioners' sugar. Whip up the egg whites with a pinch of salt and incorporate the remaining confectioners' sugar. Add the butter to the mixture of yolks with the confectioners' sugar. Work to obtain a homogenous mixture. At this point, add the melted chocolate, the flour and the corn starch. Mix with a spatula. Now, delicately fold in the egg whites, mixing the mass from the bottom upwards, so as to preserve the structure of the frothy egg whites. Pour the mixture into the Heart mold. Cook in the oven at 150° C (300°F) for around 40 minutes. Turn out warm or cold. Sprinkle with confectioners' sugar.

Moule rectangulaire

Rectangular Mould

- 800 gr. de pommes de terre
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- Herbes de Provence
- 150 gr. de gruyère râpé
- 25 cl de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de farine
- 30 gr. de beurre
- Sel, Poivre

- 800 g. of backing potatoes
- 2 onions
- 1 clove of garlic
- Provence herb mix
- 150 g. of grated Gruyère cheese
- 25 cl of liquid cream
- 1 tablespoon of flour
- 30 g. of butter
- Salt, pepper

Gratin de Pommes de Terre

Epluchez les pommes de terre, lavez-les et découpez-les en fines rondelles. Emincez les oignons. Hachez l'ail. Beurrez légèrement le moule rectangulaire. Disposez la moitié des rondelles de pommes de terre au fond du moule. Disposez les oignons, l'ail, saupoudrez d'herbes de Provence de la moitié du gruyère râpé. Salez, poivrez. Mettre quelques noisettes de beurre. Finitionnez de garnir avec le reste des pommes de terre. Dans un bol, mélangez la crème liquide avec la cuillère de farine. Versez la crème sur les pommes de terre. Mettre le reste du beurre en noisettes sur le plat, puis le reste du gruyère râpé. Faites cuire au four à 180° C (th.6) pendant 1 heure environ.

Potato «Gratin»

Peel the potatoes, wash them and cut into fine, round slices. Cut the onions into fine slices. Chop the garlic. Slightly butter the rectangular mold. Arrange half the slices of potato on the bottom of the mold. Add the onions, the garlic, and dust with Provence herb mix and half of the Gruyère cheese. Season with salt and pepper. Add a few pats of butter. Add the remaining potatoes. In a bowl, mix the liquid cream with a tablespoon of flour. Pour the cream over the potatoes. Place the rest of the pats of butter into the mold and then add the rest of the grated Gruyère cheese. Cook in the oven at 180°C (360° F) for around 1 hour.

Kougloff

Kugelhofp

- 1 kg de farine
- 50 gr. de levure de boulanger
- 1/2 litre de lait
- 100 gr. de beurre
- 200 gr. de sucre
- 200 gr. de raisins secs
- 4 œufs
- Amandes
- Sel

- 1 kg of flour
- 50 g. of yeast
- 1/2 liter of milk
- 100 g. of butter
- 200 g. of sugar
- 200 g. of raisins
- 4 eggs
- almonds - salt

Kugelhoppf

Mélangez la levure émiettee, 1/4 l. de lait tiède et environ 150 gr. de farine. On doit obtenir une pâte un peu molle : le levain. Laissez-le lever dans un endroit tiède. Faites gonfler les raisins dans de l'eau tiède. Pétrissez la farine, les œufs, le reste du lait, le sucre et le sel jusqu'à ce que la pâte ne colle plus (10 minutes environ). Incorporez le beurre ramolli et le levain qui doit avoir doublé de volume. Travaillez la pâte encore quelques instants. La couvrir d'un linge et la laisser lever 1 heure dans un endroit tiède. La tapoter pour la faire retomber. Incorporez les raisins égouttés. Répartissez les amandes dans le moule à Kougloff et versez la pâte. Laissez la pâte à nouveau monter. Enfouez à 150°C (th. 5) pendant 45 minutes.

Kugelhoppf

Mix together the crumbled yeast, 1/4 l. of tepid milk and around 150 g. of flour. The yeasty mix obtained in this way must be slightly moist. Let it rise in a warm place. Place the raisins in tepid water. Mix together the flour, eggs, the remaining milk, the sugar and the salt until the dough no longer sticks (around 10 minutes). Incorporate the melted butter and the yeast, which should have doubled in volume. Continue to work the dough for a few moments. Cover it with a cloth and let it rise for 1 hour in a warm place. Now work the dough well, pulling it and winding it together. Sprinkle in the raisins. Distribute the almonds in the Kugelhoppf mold and cover them with the dough. Leave the dough to rise some more. Bake at 150° C (300° F) for around 45 minutes.

Cake

- 250 gr. de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 gr. de sucre en poudre
- 250 gr. de raisins secs de Corinthe
- 1 œuf
- 75 gr. de beurre
- 1 dl de liquide (soit moitié lait, moitié rhum, soit moitié lait avec un parfum au choix : vanille, zeste de citron, ...)

- 250 g. of flour
- 1 sachet of backing powder
- 150 g. of confectioners' sugar
- 200 g. of black currants
- 1 egg
- 75 g. of butter
- 1 dl of liquid (half milk, half rum), or all milk with your choice of aroma: vanilla, lemon, ...)

Cake

Mélangez bien le sucre, le beurre ramolli et la levure avec le liquide choisi. Séparez le jaune d'œuf du blanc. Travaillez le mélange précédé avec la farine et le jaune d'œuf. Lorsque la préparation est parfaitement homogène, ajoutez les raisins secs. Incorporez ensuite délicatement le blanc battu en neige ferme. Versez la préparation dans le moule à cake. Faites cuire à four chaud 220°C (th. 7-8) pendant 10 minutes, puis prolongez la cuisson à feu doux, 160°C (th.5-6) pendant 40 minutes. Démoulez à chaud.

Cake

Mix the sugar, the melted butter and the backing powder with the chosen liquid well. Separate the egg yolk from the white. Work the previous mixture with the flour and the egg yolk. When the mixture is perfectly homogenous, add the currants. Now, delicately fold in the egg white beaten to a stiff frothy consistency. Pour the mixture into the cake mold. Bake in the oven a 160° C (320° F) for around 40 minutes. Turn out hot.

de BUYER

DEPUIS 1830

Moul'flex®

Recettes
Recipes

Precautions

Moul'flex

- Moule souple
- Silicone pur alimentaire
- Anti-adhésif - Démoulage facile
- Pour préparations sucrées ou salées
- Cuisson au four ou congélation
- de -40° à +280° C

- Supple pastry mould
- Foodgrade pure silicone
- Non-stick - Easy removal
- For sweet and savory preparations
- Oven cooking and freezing
- From -40° to 280°C (-40° to +530°F)



Avant la première utilisation :

Laver le MOUL'FLEX à l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle. Graisser le moule à la première utilisation avec un peu de beurre fondu ou d'huile.

Pour les utilisations suivantes, il ne sera plus nécessaire de le graisser.

Cuisson :

Lors de la cuisson au four, poser le moule MOUL'FLEX sur une grille (et non sur une plaque) pour permettre une parfaite convection de la chaleur.

Pour une utilisation dans un four à chaleur tournante, placer la grille au milieu du four.

Pour une utilisation dans un four traditionnel, placer la grille plutôt dans le bas du four.

Ne jamais utiliser la résistance "grill" car les infrarouges pourraient endommager le MOUL'FLEX.

Ne jamais cuire le MOUL'FLEX à vide : si de la pâte manque pour remplir les dernières alvéoles, il est nécessaire de mettre un peu de farine dans ces alvéoles vides afin de les préserver.

Ne pas utiliser d'ustensile tranchant à l'intérieur du moule.

Pour la cuisson, utiliser le moule en silicone exclusivement dans un four : ne jamais le poser sur une autre source de chaleur (gaz, plaque électrique, etc).

Before first use :

Wash the MOUL'FLEX PRO with soapy water or in dishwasher. Grease the mold for the FIRST use with a little butter or oil. It will not be necessary to grease it anymore.

Precaution for cooking:

When MOUL'FLEX PRO is used in oven, please put it on a grid (an not on a tray) to enable a perfect heat convection. For an use in rotating heat oven : place the grid in the middle of the oven. For a use in traditional oven : place the grid in the lower part of the oven. Do not use the grill resistance with MOUL'FLEX molds because infrared rays would seriously damage the mold. Never cook with MOUL'FLEX PRO mold when empty : if you don't have enough mixture to fill the last forms, do not leave them empty but put into a little flour to avoid to damage them.

Madeleine

Madeleine

Pour/For 18 Madeleines (2 plaques/trays)

- 190 g. de sucre
- 3 œufs
- 240 g. de farine
- 6 g. de levure
- 90 g. de beurre
- 75 g. de lait
- Vanille ou citron

- 190 g. of sugar
- 3 eggs
- 240 g. of flour
- 6 g. of backing powder
- 90 g. of butter
- 75 g. of milk
- vanilla extract or lemon zest

Madeleine

Mélangez le sucre, la vanille (ou citron) et la moitié du lait avec les œufs entiers jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Versez la farine en pluie avec la levure en remuant. Ajoutez le restant du lait. Incorporez le beurre fondu tiède. Garnissez les moules à la poche à douilles ou à la petite cuillère. Laissez reposer quelques minutes. Faites cuire dans le bas du four à 200-220°C (th. 6-7) pendant environ 15 minutes. Démoulez aussitôt. Laissez refroidir sur une grille.

Madeleine

Mix the sugar, vanilla extract (or lemon zest) and half the milk with the whole eggs, until you have a frothy mix. Sprinkle in the flour with the backing powder, mixing at the same time. Add the remaining milk. Incorporate the tepid melted butter. Fill the trays, using a pastry bag or a teaspoon. Leave to rest for a few minutes. Bake in the lower half of the oven at 200-220°C (410 °F) for around 15 minutes.

Remove immediately from the tray and leave to cool on a rack.

Muffins

Pour/For 12 Muffins (2 plaques/trays)

- 125 gr. de beurre ramolli
- 175 gr. de sucre en poudre
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 300 gr. de farine tamisée
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 100 gr. de myrtilles Sucre glace
- 1 pincée de sel

- 125 g. of melted butter
- 175 g. of powdered sugar
- 2 eggs
- 25 cl of milk
- 300 g. of sieved flour
- 1 teaspoon of backing powder
- 1 teaspoon of liquid vanilla extract
- 100 g. of blueberries
- confectioners' sugar
- 1 pinch of salt

Muffins aux Myrtilles

Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5). Dans une bassine conique, mélangez le beurre ramolli et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange prenne une consistance crémeuse. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant vigoureusement, puis la farine, le sel et la levure, en alternant avec le lait en filet. Travaillez le mélange aussi rapidement que possible à l'aide d'une spatule afin d'obtenir une pâte bien aérée. Ajoutez l'extrait de vanille liquide, puis les myrtilles, sans cesser de mélanger. Versez la préparation dans les moules et saupoudrez de sucre glace. Enfourez environ 30 minutes. Dégustez tiède.

Blueberry Muffins

Pre-heat the oven to 150°C (300°F). Mix the melted butter and powdered sugar in a conical bowl until a creamy consistency is reached. Add the eggs, one by one, mixing energetically. Now add the flour, salt, and backing powder, alternating with a drop of milk. Work the mixture as rapidly as possible with a spatula so as to obtain a well-aired dough. Add the extract of liquid vanilla and then the blueberries, without stopping mixing. Pour the dough into the Muffin molds and sprinkle with confectioners' sugar. Bake for around 30 minutes. Enjoy while still warm.

Demi-sphère

Half-shell

Pour/For 6 demi-sphères/ half-shells (1 plaque/tray)

- 300 gr.de framboises fraîches
- 2,5 dl d'eau
- 250 gr. De sucre
- Le jus d'1/2 citron

- 300 g. of fresh raspberries
- 2.5 dl of water
- 250 g. of sugar
- The juice of 1/2 a lemon

Sorbet aux framboises

Faites un sirop en portant l'eau et le sucre à ébullition. Lavez les framboises – Mixez-les et passez-les au chinois. Après refroidissement du sirop, mélangez-le à la purée de framboises et au jus de citron. Mettez le tout dans la sorbetière. Le mélange ne doit pas être trop sucré, sinon le sorbet ne pourrait pas durcir suffisamment. Moulez le sorbet dans les demi-sphères et mettez au congélateur. Au moment de servir, vous pouvez décorer les sorbets avec des fruits frais ou de la chantilly, ou encore d'un coulis de framboises ou fraises.

Raspberry Sorbet

Prepare a syrup by bringing the water and the sugar up to the boil. Wash the raspberries, whisk them and pass them through a strainer. When the syrup has cooled, mix it into the strained raspberries and the lemon juice. Place everything into an ice-cream machine. The mixture should not be too sweet, or the sorbet will not become sufficiently dense. Pour the sorbet into the half-shells and return to the freezer. When serving, you can decorate the sorbets with fresh fruit or Chantilly cream, or with strained raspberries (or strawberries).

Demi-sphère

Half-shell

Pour/For 6 demi-sphères/ half-shells (1 plaque/tray)

- 750 gr. de chair de melon
- 350 gr. de sucre
- 10 cl de crème liquide non allégée
- Le jus d'1/2 citron

- 750 g. of honedew melon pulp
- 350 g. of sugar
- 10 cl of liquid cream
- The juice of 1/2 a lemon

Glace au melon

Videz le melon et écrasez sa chair. Ajoutez le sucre, la crème et le jus de citron. Bien mélanger le tout et faire prendre à la sorbetière (ou dans le congélateur en remuant de temps en temps). Moulez dans les demi-sphères et remettez au congélateur. Décorez avec des pépites de chocolat ou de la chantilly ; servez avec un coulis de framboises ou de fraises.

Melon Ice-Cream

Empty the melon and crush its pulp. Add the sugar, cream and the lemon juice. Mix everything and let it all rest in the ice-cream machine (or in the freezer mixing from time to time). Place it into the half-shells and return to the freezer. Decorate with drops of chocolate or Chantilly cream. Serve with strained raspberries or strawberries.

Savarin

Pour/For 12 Savarins (2 plaques/trays)

- 200 gr. de farine
- 100 gr de sucre en poudre
- 75 gr. de beurre
- 3 œufs
- 1 paquet de levure chimique
- 30 à 50 gr. d'écorce d'orange confite (facultatif)
- 5 gr. de sel.
- Pour le sirop : 125 gr. de sucre en morceaux . 1 dl d'eau. 1 dl. de rum. le jus d'une orange

- 200 g. of flour
- 100 g. of powdered sugar
- 75 g. of butter
- 3 eggs
- 1 sachet of backing powder (20 gr.)
- 30 to 50 g. of candied orange peelw
- 5 g. of salt.

For the syrup: 125 g. of sugar cubes-1 dl of water-1 dl. of rum -the juice of 1 orange

Baba à l'Orange

Cassez les œuf dans une bassine. Ajoutez le sucre et le sel. Battez 5 minutes à la fourchette. Ajoutez peu à peu la farine tamisée avec la levure. Faites fondre le beurre à tout petit feu (il ne doit pas bouillir). Mélangez-le à la préparation précédente et ajoutez l'orange confite coupée en petits dés. Versez la pâte dans les moules à savarin. Mettez à cuire au four à 150°C (th. 5) 20 minutes environ. Portez à ébullition le sucre et l'eau et laissez bouillir 7 à 8 minutes. Retirez du feu. Ajoutez le jus d'orange et le rhum. Démoulez les baba dès la sortie du four. Les arrosez avec le sirop lorsqu'ils sont encore chauds ; ils doivent être bien imbibés. Vous pouvez les garnir de crème pâtissière et d'un morceau de fruit confit.

Orange Babà

Break the eggs into a bowl. Add the sugar and the salt. Beat with a fork for 5 minutes. Little by little, add the sieved flour with the backing powder. Melt the butter over a low flame (it must not boil). Mix it into the previously prepared dough and add the candied orange cut into small cubes. Pour the dough into the savarin molds. Bake in the oven at 150° (300°F) for around 20 minutes. Bring the sugar and the water up to the boil and boil for 7-8 minutes. Remove from the heat, add the orange juice and the rum. Remove the babà from the mold as soon as you take them out of the oven. Pour the syrup over them when still hot; they must be well moistened.

You can fill them with confectionery cream and with a piece of candied fruit.

Briochettes Cannelées

Grooved Brioche

Pour/For 12 Brioche (2 plaques/trays)

- 250 gr. de farine
- 5 gr. de sel
- 15 gr. de sucre
- 10 gr. de levure de boulanger
- 3 petits œufs
- 125 gr. de beurre

- 250 g of flour
- 5 g. of salt
- 15 g. of sugar
- 10 g. of yeast
- 3 small eggs
- 125 g. of butter

Briochettes

Mélangez les œufs, la farine, la levure et le sel. Travaillez énergiquement la pâte pour former un mélange homogène et lisse. Ajoutez le beurre ramolli. Travaillez à nouveau la pâte, jusqu'à ce qu'elle décolle des doigts. Mettez en boule et réservez au frais. Le lendemain, formez des boules de 60 g de pâte. Garnissez les moules à briochette et laissez lever 1 heure en ambiance tiède. Une fois levée, dorez la pâte avec un œuf battu avec une pincée de sel et enfourez à 200 °C (th. 7) pendant environ 20 minutes.

Small Brioche

Mix the eggs, flour, yeast and salt together. Work the mixture energetically to form a smooth and even dough. Add the melted butter. Work the dough again until it comes free from the fingers. Fill the small brioche molds and let it leaven for 1 hour in a warm place. After it has risen, brush one beaten egg over the dough, sprinkle with salt and bake for around 20 minutes at 200° C (390°F).

Tartelettes

Tartlets

Pour/For 16 Tartelettes/Tartlets (2 plaques/trays)

- Pâte brisée : 100 gr de farine
- 50 gr. de beurre - 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf - 4 cl d'eau -15 gr de sucre
- Crème au citron : 25 gr de féculé
- 1/4 l d'eau - 80 gr de beurre - 100 gr de sucre - 2 jaunes d'œuf - 2 citrons non traités - 80 gr de sucre

- Short pastry: 100 g. of flour - 50 g. of butter - 1 pinch of salt - 1 egg yolk - 4 cl of water - 15 g. of sugar
- Lemon cream: 25 g. corn flour - 1/4l of water - 80 g. of butter - 100 g. of sugar - 2 egg yolks - 2 lemons - 80 g. of sugar

Tartelettes au Citron

Coupez le beurre en petits morceaux dans la farine, ajoutez et le bout des doigts. Ajoutez le sel et le sucre. Faites une fontaine et versez au centre le jaune d'œuf et l'eau. Formez rapidement une boule de pâte. Couvrez-la d'une feuille plastifiée et laissez-la reposer au frais 15 minutes avant de l'utiliser. Abaissez la pâte, piquez-la à l'aide d'une fourchette, découpez des ronds au moyen d'un découpoir et rincez les moules à tartelettes. Faites cuire à blanc au four 210°C (th.7) pendant 10 à 15 minutes. Répez le zeste d'un citron et réservez-le. Faites bouillir l'eau avec le sucre et le jus des citrons. Ajoutez la féculé préalablement diluée dans un peu d'eau prélevée sur le 1/4 l et les jaunes d'œufs. Laissez épaissir. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et le zeste râpé. Fouettez rapidement. Etalez la crème sur la pâte.

Lemon Tartlets

Cut the butter into small cubes and add them to the flour, work with the finger-tips. Add the salt and the sugar. Make a well, and pour in the yolk and the water. Rapidly make a dough ball. Cover with a sheet of cling-film and let it rest in a cool place for 15 minutes before use.

Roll out the dough and prick it with a fork. Cut out circles with a dough wheel and line the tartlet molds. Bake in the oven at 210° C (410°F) for around 10-15 minutes. Grate the lemon rind and set it to one side. Bring the water with the sugar and lemon juice up to the boil. Add the corn flour, already diluted with a little water, taken from the 1/4 l, and the egg yolks. Leave to thicken. Off the heat, add the butter cut into small cubes and the grated rind. Beat rapidly. Spread the cream on the pastry.

Diamant

Diamond

Pour/For 12 Bavarois (2 plaques/trays)

- 500 gr. de fraises
- 250 gr. de crème fouettée sucrée
- 150 gr. de sucre
- 8 biscuits à la cuillère
- 3 feuilles de gélatine

- 500 g. of strawberries
- 250 g. whipped cream with sugar
- 150 g. sugar
- 8 Savoy biscuits (Lady fingers)
- 3 sheets of gelatin

Bavarois aux Fraises

Faites dissoudre le sucre délayé dans un verre d'eau sur feu doux et laissez cuire 5 minutes. Ajoutez les feuilles de gélatine trempées dans de l'eau froide et bien égouttées. Remuez pour éviter les grumeaux. Réservez les plus belles fraises et passez les autres au mixer. Ajoutez le sirop à cette pulpe, puis la crème fouettée (en réserver une partie pour garnir). Versez la préparation dans les moules « Diamant » que vous aurez mouillés au préalable. Couvrez le dessus de biscuits. Laissez 2 heures au réfrigérateur. Démoulez dans les assiettes. Décorez de fraises et de crème fouettée.

Strawberry Bavarian Cream

Cook the sugar mixed in a beaker of water over a low heat for 5 minutes. Add the sheets of gelatin submerged in cold water and rinse them well. Mix to stop lumps forming. Place the best strawberries to one side and whisk the rest. Add the syrup to the mixture into the "Diamond" molds you have previously moistened. Cover with the biscuits. Leave to rest for 2 hours in the refrigerator. Turn out onto dishes and decorate with strawberries and whipped cream.

Cannelés Bordelais

Pour/For 16 Cannelés (2 plaques/trays)

- 1/2 litre de lait
- 250 g de sucre glace
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cl de rhum
- 1 cuillère de vanille
- 100 g de farine
- 40 g de beurre

- 1/2 liter of milk
- 250 g of confectioners' sugar
- 2 whole eggs
- 2 egg yolks
- 5 cl of rum
- 1 vanilla extract
- 100 g of flour
- 40 g of butter

Cannelés Bordelais

Mélangez les éléments secs en premier (sucre, farine). Ajoutez les œufs et les jaunes légèrement battus. Faites bouillir le lait avec la vanille et le beurre. Ajoutez-le au mélange en deux fois lorsqu'il est refroidi. Quand l'appareil est totalement refroidi, terminez en ajoutant l'alcool. Réservez au frais 24 h (cet appareil peut se garder au frais 2/3 jours). Garnissez les moules Cannelés à environ 5 mm du haut des moules. Faites cuire à 240° (th. 8) pendant 10 minutes, puis à 190° (th. 6) pendant 30 à 40 minutes. Laissez reposer avant de démouler. Déguster tiède.

Cannelés

Mix the dry ingredients (sugar, flour). Add the slightly beaten egg yolks. Boil the milk together with the vanilla and butter. When this has cooled, add it to the dough in two lots. When the mixture is completely cold, finish by adding the alcohol. Return to a cool place (this preparation can be stored in the refrigerator for 2/3 days). Fill the grooved molds up to around 5 mm. from the upper edge. Cook at 240°C (460°F) for 10 minutes and then at 190°C (370° F) from 30 to 40 minutes.

de BUYER

DEPUIS 1830

de Buyer Industries - BP2 - FAYMONT - 88340 LE VAL D'AJOL - FRANCE

Tel: +33 (0)3 29 30 66 12 - Fax: +33 (0)3 29 30 60 03

Email: debuyer@wanadoo.fr - www.debuyer.com

Moul'flex