

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, lustrez 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-

neriey 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, fondre 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

Kougloff

Mélangez la levure émietlée, 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
- 150 gr. de raisins secs de Corinthe
- 1 œuf
- 75 gr. de beurre
- 1 dl de liquide (soit moitié lait, moitié rhum, soit tout 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

