

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)



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 baking powder
- 90 g. of butter
- 75 g. of milk
- vanilla extract or lemon zest

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'ustensils 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.

Recette Recipe de Buyer

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.

Recette Recipe de Buyer

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. Enfournez 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.

Recette Recipe de Buyer

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).

Recette Recipe de Buyer

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.

Recette Recipe de Buyer

Savarin

Half-shell

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. de rhum.
- 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 babas 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 babàs 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.

Recette Recipe de Buyer

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 enfournez 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).

Recette Recipe de Buyer

Tartelettes au Citron

Coupez le beurre en petits morceaux dans la farine, émiettez du bout des doigts. Ajoutez le sel et le sucre. Faites une fontaine et versez au centre le lait, l'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. Réservez à blanc au four 210°C (th.7) pendant 10 à 15 minutes. Foncez le zeste d'un citron et faites cuire à blanc au four 210°C (th.7) pendant 10 à 15 minutes. Ajoutez la féculle préalablement diluée dans un peu d'eau prélevée sur le 1/4 l et les jaunes d'œufs. Ajoutez l'extrait de vanille. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et le zeste râpé. Fouettez rapidement. Etalez la crème sur la pâte.

Lemon Tarlets

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.

Recette Recipe de Buyer

Bararois 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 gelatine 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 this pulp and then the whipped cream (leaving some aside for decoration). Pour the mixture into the "Diamant" 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.

Recette Recipe de Buyer

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

Bararois 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 gelatine 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 this pulp and then the whipped cream (leaving some aside for decoration). Pour the mixture into the "Diamant" 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.

Recette Recipe de Buyer

Cannelés Bordelais

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 gousse 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. Couvrez 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. Let rest for around 5 mm. from the upper edge. Cook at 190°C (375° 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®