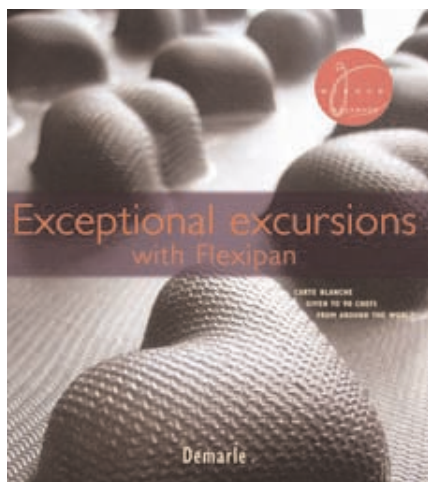


❖ **Reportage**

# Machen Sie einen Stop in Peking!



und Lisa Meyer, sehr gerührt und stolz die höchste Auszeichnung für dieses Buch entgegengenommen.

Natürlich wäre die Konkretisierung dieses Werks ohne die wertvolle Mitarbeit der 90 Chefköche, unseres Fotografen Frédéric Lebain, unserer Korrekturleser Stéphane Glacier und Philippe Girard und der Firma Copyright, mit der wir das Buch realisiert haben, nicht möglich gewesen.

Wenige Stunden vor der Preisverleihung hat Demarle ein Display organisiert, um den Chefköchen und Personen, die an der Preisverleihung teilnahmen, die letzten Flexipan®-Neuheiten zu präsentieren.

Am darauf folgenden Dienstag hat unser Händler



vor Ort, DKSH, ein Buffet geboten, um die letzten Neuheiten den zahlreichen Chefköchen der Fünf-Sterne-Hotels zu präsentieren. Diese Vorstellung fand im wunderbaren Restaurant „Face“ von Eric Perez mit einer Kostprobe von Petits Fours und



Desserts im Teller statt, die mit Hilfe der Produkte von Demarle zubereitet wurden.



[www.facebars.com](http://www.facebars.com)

*Oben: Die von DKSH organisierte Präsentation*

*Nebenstehend: Christine Bauden, Lisa Meyer und Séverine Engels mit dem Gourmand-Preis*

## NACH DREI AUSZEICHNUNGEN IN FRANKREICH WURDE EXCEPTIONAL EXCURSIONS ALS WELTBESTES BUCH FÜR PROFIS AUSGEZEICHNET!

Edouard Cointreau hat 1995 die *World Cookbook Award* ins Leben gerufen, die 2001 in *Gourmand World Cookbook Awards* umbenannt wurden. Es handelt sich um einen Kochpreis, der Werke der Back-, Koch- und Weinliteratur aus der ganzen Welt auszeichnet.

Demarle hat sich entschieden, das Buch *Exceptional Excursions* an der Auszeichnung teilnehmen zu lassen. So hat das Buch zuerst am nationalen Wettbewerb in seiner französischen Fassung teilgenommen. In drei Kategorien wurde das Buch ausgezeichnet:

- Bestes Buch für Fachleute in der Gastronomie
- Bestes Kochbuch in der Kategorie Fotografie
- Bestes Kochbuch in der Kategorie Design.

Dank dieser Auszeichnung, nahm es dann in seiner englischen Fassung an den 'Best of the World' teil, und zwar in der Kategorie „Bestes Buch für Fachleute in der Gastronomie“.

Die Preise wurden in Peking am 7. April 2007 verliehen.

Nach einigen langen Warteminuten haben die drei Personen, die an der Verwirklichung des Werks mitgearbeitet haben, Christine Bauden, Séverine Engels



❖ **Kurznotiert**

## Endlich eine komplette Produktreihe für die Gastronomie!

Von nun an gibt es für Benutzer von Gastronomie-Formaten eine angepasste Produktreihe:

In der Reihe der Flexipat® verfügen Sie über die Referenz FT 02213 mit den Dimensionen 480 x 280 mm und einer Tiefe von 13 mm für 530 x 325 mm Bleche.

In der Reihe der Reliefmatten gibt es jetzt die Backmatte Labyrinth mit der Referenz TF 07000 (GN 1/1).

Auch wurde ein angepasster Rahmen entwickelt: Ref. CA 02213 00 mit den Dimensionen 476 x 275 mm und einer Höhe von 45 mm.

Bei Ihrem Händler erhalten sie eine vollständige Produkt-Beschreibung



Ref. DOC 1000 02



Ref. DOC 1050 00

Für die Flexipan® sind 19 Referenzen mit GN 1/2 (325 x 265 mm) und zahlreiche andere Referenzen mit den Dimensionen 400 x 300 mm verfügbar.

❖ **Agenda**

**SIAB**

5. - 9. Mai 2007  
*Vérone - Italien*

**HOFEX**

13. - 16. Mai 2007  
*Hong Kong*

**SÜDBACK**

6. - 9. Oktober 2007  
*Stuttgart - Deutschland*

**IBIE**

7. - 10. Oktober 2007  
*Orlando - USA*

**HOST**

19. - 23. Oktober 2007  
*Milan - Italien*

❖ **Kontakt**

**DEMARLE S.A.S**

Parc d'Activités des Ansereuilles  
59136 WAVRIN - FRANKREICH

Tel. : + 33 (0) 3 20 58 83 84

Fax : + 33 (0) 3 20 58 74 70

E-mail : [demarle@demarle.fr](mailto:demarle@demarle.fr)

Internet : [www.demarle.com](http://www.demarle.com)



Gruppe SASA Industrie



*Publikation* : Christine Bauden  
*Redaktion / Realisierung* : Séverine Engels  
*Fotos* : Demarle  
*Graphische Darstellung* : Alicia Grioche

April 2007



# DEMARLE®

# Magazine

FLEXIPAN® SILPAT® FLEXIPAT® ROUL'PAT® FIBERGLASS® TAPIS RELIEF SILPAIN® SILFORM® SILTRAY®

APRIL 2007 **N°7**

## ❁ Aktuelles

# Törtchen ohne Foncieren!

DEMARLE HAT EINE KOMPLETTE REIHE VON SILFORM® ENTWICKELT, UM IM HANDUMDREHEN TÖRTCHENFONDS OHNE BELAG ZU BACKEN.



### Exceptional Excursions wurde als weltbestes Buch für Profis ausgezeichnet!

Mit ungeheurer Freude sind Séverine Engels, Lisa Meyer und ich am Samstag, den 7. April 2007 in Peking auf das Podium der World Gourmand Cookbook Awards gestiegen, um diesen fantastischen Preis als Belohnung für die gewaltige Teamarbeit entgegenzunehmen!

Dafür möchte ich mich auch besonders bei den 90 Chefköchen des Buches bedanken, die an der hochgradigen Qualität des Werks beigetragen haben, sowie bei unserem Fotografen, dem Weltenbummler Frédéric Lebain, für seine wunderschönen Aufnahmen. Herzlichen Dank an Gaston Lenôtre, der uns den Weg geebnet hat und uns die große Ehre machte, das Vorwort zu dem Buch *Exceptional Excursions* zu verfassen... Mein Dank geht auch an unsere Korrekturleser Stéphane Glacier und Philippe Girard, an Kiwamu, Séverine und Lisa, sowie an unsere Händler für ihren fantastischen persönlichen Einsatz in diesem gigantischen Projekt, an dem wir mehr als 16 Monate lang gearbeitet haben. Für ihre Mitarbeit an diesem Projekt bedanke ich mich auch bei den Personen von Copyright, Hervé, Zlatko, Marie, Raphaëlle, Marina, Jordi, mit denen wir das Buch verpackt haben.

Natürlich geht mein Dank auch an unseren Generaldirektor Patrice Jacquelin, der mir die Möglichkeit geboten hat, dieses außergewöhnliche und wunderbare Projekt zu steuern... Es war ein ungeheuer schönes Abenteuer! **]]**

Christine BAUDEN  
Verkaufsleiterin



**Gebackene Törtchen auf der Rückseite des Silform® Quadrate Ref. SF 1119, 60 x 60 mm - Tiefe 15 mm**

Mit der Produktreihe Silform® Törtchen ist das Blindbacken für Tartelette-Böden ein Kinderspiel. Eindrücken und Einstechen des Teigs sind nicht mehr nötig. Ebenso gehört das Bedecken der Teigböden mit getrockneten Erbsen oder Bohnen der Vergangenheit an. Der Teig kann je nach Wunsch auf einer der Formseiten fonciert werden.

Die Hitze wird dank der perforierten Silform® Matten gleichmäßig verteilt und sorgt somit für ein optimales Backergebnis und eine tadellose Kruste.

Das Herausnehmen aus der Form erfolgt problemlos und ohne den Teig zu brechen. Er muss nur noch gefüllt werden...

Eine unglaubliche Produktivitätssteigerung! Es wurde eine ganze Reihe von Silform® entwickelt: runde, ovale, quadratische und

kannelierte Formen für jeden Bedarf. Natürlich ist es möglich, die Silform® Backmatten für Törtchen einseitig zu benutzen und sie mit Mandelcreme zu füllen.

Mit Hilfe der Silform® für Nocken mit der Ref. 1052 und für Halbkugeln mit der Ref. 21977 können Sie auch schöne Baisermuscheln aufziehen und backen, um sie dann mit einer Creme zu füllen oder ganz einfach Minikuchen backen.



Bei Ihrem Händler erhalten Sie eine vollständige Produkt-Beschreibung Ref. DOC 1010 00



**Gebackene Törtchen auf der Rückseite des Silform® Mini Charlotten Ref. SF 1071 Diam. 35 mm - Tiefe 15 mm**



Stechen Sie den pikanten (oder süßen) Teig mit dem Ausstecher aus.



Legen Sie den Teig auf die Rückseite der Silform® ohne ihn anzudrücken.



Im Ofen bei 170-180 °C 15 Minuten lang backen. Durch die Hitze passt sich der Teig der Silform® Form perfekt an.

## ❁ Kurtz notiert

### Die Wahl für Flexipan® wurde ausgezeichnet!

Die französische Académie Nationale de Cuisine hat *Die Wahl für Flexipan®* mit dem Grand Prix für das beste Werk in der Kategorie Gebäck – neue Techniken ausgezeichnet. Die Zeremonie der Urkundenübergabe wurde von Herrn Charette auf der Gastronomiemesse in Lyon (Frankreich) präsiert. Das Buch ist in französischer, englischer, spanischer und deutscher Version verfügbar. (Ref. DOC 3100)



# Rezept

## Shui Mi Tao

Zusammenstellung für  
**24 Personen**

Verwendete Referenz:  
**FLEXIPAN® HALBKUGEL**  
**REF. 1052**  
**42 Formen**  
**60 x 40 mm Tiefe 25 mm**



**FLEXIPAN® QUADRATISCHE SAVARINS**  
**REF. 1102**  
**24 Formen**  
**70 x 70 mm Tiefe 30 mm**



Rezept aus dem Buch  
*Exceptional Excursions*  
with Flexipan



**Eric PEREZ**

Visage Pâtisserie - Shanghai  
Face - Peking und Bangkok

### HINWEIS

Sie können die Flexipan® Ref 1106 als Einsatz für quadratische Savarin benutzen.



Es gibt mehrere Savarinquadratgrößen, um Ihre Desserts auf dem Teller oder Ihre Petits Fours zuzubereiten.

Mini quadratische Savarins  
37 x 37 mm - Tiefe 17 mm  
600 x 400 mm Ref. 1113 60 Form.  
400 x 300 mm Ref 2113 30 Form.  
Quadratische Savarins  
56 x 56 mm - Tiefe. 24 mm  
600 x 400 mm Ref. 1105 35 Form.



### 1-Leichte Vanillecreme

120 g Eigelb  
175 g Zucker  
80 g Cremepulver  
500 g Milch  
500 g flüssige Sahne  
2 Vanilleschoten  
2 g Blattgelatine  
50 g Butter  
250 g Schlagsahne

• Das Eigelb gut mit dem Zucker und dem Cremepulver vermischen. Die Milch mit der flüssigen Sahne zum Kochen bringen und die Körner aus den gespaltenen Vanilleschoten einziehen lassen. Die Hälfte dieser Mischung in die Eigelbmischung fügen und zum Kochen bringen. Die vorher ins Wasser getauchte und getrocknete Gelatine hinzufügen. Die Butter in die warme Creme fügen und abkühlen lassen, wobei die Mischung mit dem Mixer verrührt wird. Dann die Schlagsahne vorsichtig einrühren.

### 2-karamellierte Pinienkerne

55 g Zucker  
10 g Wasser  
150 g Pinienkerne  
5 g Butter

• Den Zucker mit dem Wasser bei 115°C kochen. Die Pinienkerne hinzufügen und in einem Topf kochen, bis sie karamellisieren. Die Butter einrühren und auf einer Silpat® abkühlen lassen.

### 3-Sandgebäck mit Vanille

120 g Eigelb  
200 g Butter  
180 g Zucker  
2 Vanilleschoten  
300 g Mehl  
20 g Backpulver

• Mit dem Mixer das Eigelb, die Butter, den Zucker und die Vanillekörner schaumig rühren. Das Mehl und das Backpulver sieben und in die Mischung rühren. Kühl stellen. Den Teig auf eine Dicke von 3 mm bringen und mit Hilfe des quadratischen Ausstechers mit der Ref. DEC 01102 in 24 Quadrate schneiden. Die karamellisierten Pinienkerne hinzufügen und im Herdofen auf Silpain® 20 Minuten lang bei 180°C backen.

### 4-gebratene Pfirsiche

4 weiße Pfirsiche  
QS Zitronensaft  
QS Vanillezucker  
QS Butter

• Die Pfirsiche schälen und über jeden Zitronensaft ausdrücken. Die Pfirsiche im Vanillezucker rollen. Sie auf ein Blech legen, Butterstücke hinzufügen, bedecken und im Herdofen 45 Minuten lang bei 200°C backen, bis die Pfirsiche goldbraun und knusprig sind.

### 5-Geliertes Erdbeerpüree

500 g Erdbeeren  
75 g Zucker  
Saft aus einer Zitrone  
10 g Blattgelatine

• Die Erdbeeren in einer rostfreien Schüssel in Viertel schneiden. Den Zucker hinzufügen und den Zitronensaft darüber ausdrücken. Bedecken und im Wasserbad bei geringer Hitze 2 Stunden lang kochen lassen. Den Erdbeersaft abgießen und darin die vorher ins Wasser getauchte und getrocknete Gelatine hinzufügen.

### 6-Ingwerziegel

200 g Zucker  
50 g Mehl  
7 g Ingwerpulver  
75 g Orangensaft  
75 g Butter

• Den Zucker mit dem Mehl und dem Ingwer vermischen. Den Orangensaft und dann die geschmolzene Butter hinzufügen. Mit einer Tülle auf einer Silpat® aufziehen und im Herdofen 10 Minuten lang bei 180°C backen. 24 Scheiben ausstechen.



### 7-Ingwerreis

125 g Ingwer  
250 g Milch  
250 g flüssige Sahne  
5 g Stabilisiermittel  
200 g Zucker  
15 g Traubenzucker  
9 g Milchpulver  
160 g Eigelb  
750 g flüssige Sahne

• Die Ingwerwurzeln schälen und in Scheiben schneiden. Sie sehr rasch im kochenden Wasser pochieren. Die Milch mit den 250 g Sahne zum Kochen bringen und darin den Ingwer einziehen lassen. Das Stabilisiermittel mit dem Zucker vermischen und in die Milch-Sahne-Mischung hinzufügen. Traubenzucker, Milchpulver und Eigelb hinzufügen. Die Mischung bei 85°C kochen und mit den 750 g Sahne verrühren. 12 Stunden lang ziehen lassen und dann kräftig umrühren. Die Mischung rasch in die Flexipan®-Nockenformen geben und einfrieren.

### 8-Montage

24 Scheiben weißer Pfirsiche

• Die quadratischen Flexipan®-Formen halb mit Vanillecreme füllen. Jeden gebratenen Pfirsich in 6 Scheiben schneiden. Eine halbe Scheibe in die Mitte der Quadrate legen. Die Vanillecreme hinzufügen. Mit dem Sandgebäck schließen.



Bis zum Kern einfrieren. Die Quadrate aus der Form nehmen und sie durch die mit einer Mischung aus 700 g weißer Schokolade und 300 g Kakaobutter gefüllten Spritze ziehen. Das Püree in die Öffnung gießen. Eine Pfirsichscheibe darüber legen. Das Ingwerreis aus den Formen nehmen und einen Ingwerziegel darüber legen.

## ❖ Neuheiten

# Flexipan® Saphir

DAS FEINSTE VOM FEINSTEN...



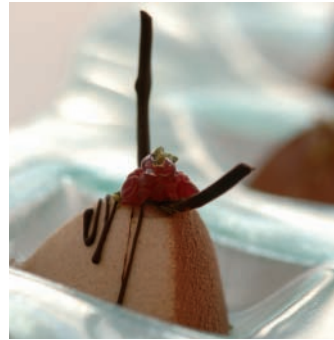
FP 1124

Die Flexipan®-Form Saphir mit der Ref. 1124 ist eine neue Form, die sich von allen bisherigen Formen unterscheidet. Dank der eleganten und schlanken Linien werden aus Bayerischer Creme bestehende kleine Kuchen und Desserts auf Tellern perfekt geformt. Samtige Schokolade und Obst sind für die Dekoration ausreichend. In ihrer Version als Reisegebäck ist Saphir einzigartig und schlicht. Demnächst ist auch eine Ausstechform verfügbar, die der Saphir-Form angepasst ist.



Ref. DEC 01124

Flexipan® Saphir  
70 x 70 mm Tiefe 35 mm  
600 x 400 mm Ref. 1124 24 Form.  
400 x 300 mm Ref. 2124 12 Form.



FP 1126

Demnächst vervollständigt die Mini-Saphir mit der Ref. 1126 die Produktreihe. Als Einsatz für die große Saphir bildet sie eine ausgezeichnete Form für Ihre Petit Fours.

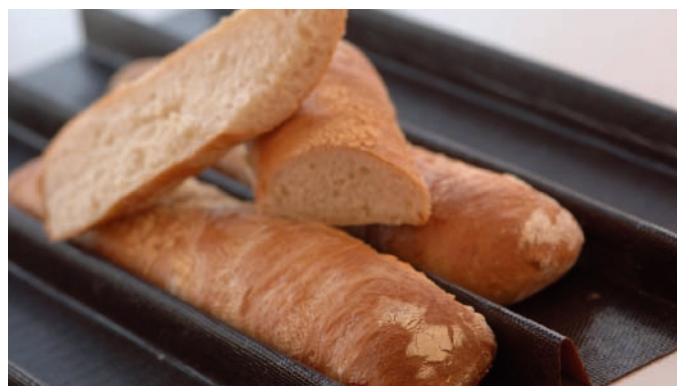
Flexipan® Mini Saphir  
40 x 40 mm Tiefe 24 mm  
600 x 400 mm Ref. 1126 54 Form.  
Verfügbar Ende Mai 2007

# Die Silform® Baguettes für Ihre Tuiles und die Silform®-Reihen für das Brot

NEUE PRODUKTE UM IHRE GEBÄCKE-REIHE ZU ERWEITERN...



<< Tuiles können mit diesen neuen Silform® Baguettes mit sehr engen Mulden. Sie können diese vielseitige Backgutträger benutzen, um Ficelles-Baguettes zu backen (beim Legen auf ein 90° Rand Blech). (585 x 385 mm - 7 Mulden - Länge 585 mm - Ref SB 585L 385 07)



>> Die Brotreihen sind vorgeformte Silform®-Reihen mit flachem Boden speziell für Paninis, Ciabattas und alle Arten von Brot, die eine rechteckige flachere Form benötigen.

Diese Silform-Reihen eignen sich besonders gut für das Backen von kalibrierten Wiener Gebäcken sowie Schokoladen- und anderen Hörnchen.

Ref. TR 00002 00  
585 x 385 mm - 4 Mulden L 585  
Ref. TR 01438 00  
585 x 385 mm - 5 Mulden L 585  
Ref TR 01440 00  
585 X 385 mm - 7 Mulden L 585  
Andere Abmessungen sind zu Verfügung.

Aprikose - Kakao Dentelle-Tuiles

100g Zucker  
25g Mehl  
50g gehackte Mandeln  
40g Kakaobohnengranulat  
40g Aprikosenfleisch  
50g geschmolzene Butter  
Den Zucker mit dem Mehl, den Mandeln und dem Kakaobohnengranulat vermischen. Die geschmolzene Butter und das Aprikosenfleisch hinzufügen. Kleine Haufen der Masse auf Silpat® versetzt anordnen. 6 bis 8 Minuten lang bei 170°C backen. 30 Sekunden lang abkühlen lassen und in die Silform® Baguettes für Tuiles in Form legen.

## ❖ Tricks und Kniffe

### AUSSTECHEER

Hier ist das neue Ausstecher-Sortiment, um Biskuit-Böden für kleine Gebäcke in Flexipan® zu schneiden.

1- DEC 01059 : Ausstecher für die Charlotten Ref. FP1059. Existe également pour la charlotte Ref. FP1079 (Ref. DEC 01079)

2- DEC 01073 : Ausstecher für die Herzen Ref. FP1073

3- DEC 01096 : Ausstecher für die verflochtene Herzen Ref. FP1096

4- DEC 01102 : Ausstecher für die quadratische Savarins Ref. FP1102 (paßt auch für quadratische Törtchen Ref. SF1119)

5- DEC 01039 : Ausstecher für die Mini Röllchen Ref. FP1039

