

Reportage

Gastronomische Meetings „FRANKREICH“

BÄCKER, KONDITOREN, GASTRONOMEN ODER HOTELFACHSCHULE-LEHRER - MEHR ALS 500 PROFIS HABEN DIE EINLADUNG DES KONZERNS BARRY CALLEBAUT ANGENOMMEN!



Barry Callebaut organisiert jedes Jahr Veranstaltungen in verschiedenen französischen Städten, um die neuen Produktreihen zu präsentieren und die Benutzerkunden kennen zu lernen.

Über Eschau, Toulouse, Hyères und Nantes wurde eine richtige Tour de France verwirklicht.

Demarle hat an diesen Veranstaltungen als Sponsor zusammen mit anderen Marken, wie Matfer, Boiron oder Pillivuyt, Grand Marnier und Bragard, teilgenommen.

Jedes Mal verwirklichten Chefköche, Meilleurs Ouvriers



de France oder Repräsentanten von Barry Callebaut abwechselnd während 45 Minuten eine Zwischenspeise, einen kleinen Kuchen, ein Schokoladenbonbon und eine Pastete im Glasgefäß. Bei jedem Meeting wurde ein



Demarle, Partner des World Chocolate Masters!

Das Finale des World Chocolate Masters, eine Meisterschaft, die gemeinsam von den Firmen Callebaut, Cacao Barry und Carma organisiert wurde, hat bei der ersten Schokolademesse für Profis vom 20. bis zum 22. Oktober 2007 in Paris, Porte de Versailles stattgefunden.

Bei dieser Gelegenheit war die Firma Demarle zum ersten Mal Partner dieses Ereignisses.

Insgesamt haben 20 Kandidaten aus der ganzen Welt 3 Tage lang die Herausforderung angenommen, um den Titel „World Chocolate Masters 2007“ zu erhalten. Sieger ist Japan, dann Frankreich, endlich Italien.

renommierter Gast geehrt, der aus dem „Universum der Küche“ stammt, wie Fabrice Prochasson, Meilleur Ouvrier de France und Leiter der Lenôtre-Lizenzen, oder François Adamski, Bocuse d'Or 2001, Meilleur Ouvrier de France 2007, oder Régis Marcon, Le Clos des Cimes, drei Sterne im Guide Michelin. Sie haben so einem immer größer werdenden Publikum einige ihrer kulinarischen Rezepte offenbart.

So konnten die Teilnehmer während der Vorstellungen zahlreiche in den neuen Flexipan® Saphir Ref. 1124 und Mini Saphir Nr. 1126 in Form gebrachte Zubereitungen oder die Verwendung von Flexipat® einer im Rahmen auf der neuen Matte Relief Labyrinth 600 x 400 mm Ref. TF 1000 (oder TF 7000 in der Größe GN 1/1) Zwischenspeise entdecken.



Die neuen Silform® Törtchen wurden auch präsentiert, ganz wie das Buch „Escalaes d'Exception“ („Exceptional Excursions“ auf Englisch) mit Flexipan, das international im April in Peking ausgezeichnet wurde.

Auch haben die Chefköche zahlreiche Teile aus Schokolade verwirklicht. Auch hier haben sie nicht gezögert, zum ersten Mal Produkte von Demarle zu verwenden, wie Philippe Bertrand, der einen Sockel in der Reliefscheibe Yin & Yang (Ref. TF 00010) in Form gebracht hat.

Jede Show war die Gelegenheit eines Austausches zwischen den Chefköchen, dem Publikum und den Partnern.

Das nächste Ereignis findet **am 21. November 2007 in Paris, Stade de France** statt.

Nächstes Jahr werden zwei neue Meetings veranstaltet: das erste **am 16. April 2008 in Lille** und das zweite **am 18. Juni 2008 in Lyon**. Notieren Sie sich die Daten!



Die 3 Preisträger. In der Mitte Naomi MIZUNO, der Sieger mit Yvonnick LE MEAUX und Carmelo SCIAMPAGNA.

Kurznotiert

Der neue Katalog der individuellen Formen ist herausgekommen!

Unsere gesamte Reihe von individuellen Formen finden Sie in unserem neuen Katalog **Ref. DOC 1000 ML 00**. Sie können ihn sofort bestellen.



Entdecken Sie die neue individuelle Flexipan® Form Dreieck FM 493!

Agenda

HORECA

18. - 22. November 2007

Gand - Belgien

SIGEP

26. - 30. Januar 2008

Rimini - Italien

GULF FOOD

24. - 27. Februar 2008

Dubai - EAU

SANDWICH SHOW

19 und 20 März 2008

Palais des Congrès - Paris

EUROPAIN

29. März - 2. April 2008

Paris - Villepinte - Frankreich

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

Internet : www.demarle.com



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

Oktober 2007

Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler für weitere Informationen :



DEMARLE®

Magazine

FLEXIPAN®

SILPAT®

FLEXIPAT®

ROUL'PAT®

FIBERLUX®

TAPIS RELIEF

SILPAIN®

SILFORM®

SILTRAY®



Das neue Schuljahr ist angebrochen und schon rücken die weihnachtlichen Festtage näher...

Deshalb ist für Demarle der Oktober die Gelegenheit, Ihnen die letzten Neuheiten zu präsentieren, vor allem eine bisher unbekannte: der Löffel. Aus Flexipan® oder Silform® bietet er zahlreiche Möglichkeiten für die Verwirklichung Ihrer feierlichen Petit-Four-Platten – bestimmt werden Sie davon begeistert sein.

In dieser Ausgabe finden Sie auch ein Rezept für die höchst elegante Saphir-Form, das von unserem Freund und langjährigen Repräsentanten der Firma Demarle, dem bekannten italienischen Chefkoch Leonardo Di Carlo, verwirklicht wurde.

Oktober ist auch der Monat, der sich der Schokolade widmet. Zum ersten Mal läuft eine Schokolade-Messe, die für Profis bestimmt ist.

Bei dieser Gelegenheit wird Demarle das Finale des World Chocolate Masters sponsern, wo sich mehr als 20 Profis aus der ganzen Welt treffen.

Auch möchten wir Ihnen und Ihren Erwartungen stets näher kommen. Deshalb hat sich Demarle dem E-Mailing zugewandt und seinen ersten elektronischen Newsletter herausgebracht. Zögern Sie nicht, setzen Sie sich an Ihren Computer und schreiben Sie sich online ein, um ihn zu erhalten!

Patrice Jacquelin
Président Directeur Général

OKTOBER 2007 **N°8**

Neuheiten

Eine neue, nie da gewesene Form!

MIT SEINER NEUEN FORM – **DEM LÖFFEL** - REVOLUTIONIERT DEMARLE ERNEUT DIE WELT DER WEICHEN BACKFORMEN.



Silform® Löffel Ref. SF 1127

Es handelt sich um eine große Premiere, die neue Form Löffel mit der Ref. 1127 wurde vor Kurzem aus Flexipan® oder aus Silform® herausgebracht und bietet Ihnen so die verschiedensten Möglichkeiten! Schneiden Sie zum Beispiel mit dem Silform® Löffel ein Stück Mürbeteig mithilfe des Ausstechers (Ref. DEC 01127, der Löffel-Form angepasst) aus und legen Sie es auf die Rückseite des Abdrucks. So erhalten Sie ein Törtchen in



Löffel als Tartelettes mit Silform® Ref 1127 hergestellt

Löffelform, das mit einem Schaum oder einer leichten Creme und Obst gefüllt werden kann.

In der selben Weise erhalten Sie mit einem salzigen Teig Löffel „à la Traiteur“ für Ihre Buffets mit exquisitem Kleingebäck. Auch hier bietet sich die Form ausgezeichnet für leichte Füllungen, die in einem Siphon zubereitet werden, oder Gemüse- oder Fisch-Mousse.



In der Nugat-Version

Mit dem Flexipan® Löffel können Sie wiederum schöne Krokant-Schälchen herstellen: Füllen Sie die Abdrücke mit einer Mischung aus gehobelten Mandeln, Wasser und Zucker. Nach dem Backen die Masse mit der Rückseite eines Löffels in der Innenseite des Abdrucks verstreichen. So können Sie diese vorzüglichen Krokant-Löffel mit einer Ganache oder einer Mousse-Kuppel versehen.

Und warum die Form nicht auch mit einem Baiser ausprobieren! Ein weiterer origineller Löffel!

Außerdem können Sie die Abdrücke mit

einer feinen Mandelsandzubereitung versehen. Der Löffel bietet sich perfekt, um so gekostet zu werden oder um als idealen Träger für kleine Puddingnockerln (während des Backens mit Silpat® bedeckt) zu dienen.

Die Präsentation der Möglichkeiten des Löffels wäre ohne die salzigen Zubereitungen nicht vollständig. Mit einer Zubereitung für salzigen Cake mit einer Prise Paprika oder Majoran kann man zum Beispiel Löffel zubereiten, die geeignet mit einer Edelschimmelkäse-Emulsion serviert werden können. Damit erfreuen Sie Ihre Kunden! Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und kreieren Sie ganz neue Verbindungen!

Silform® Löffel (Mitte-November)

90 x 28 mm prof 12 mm

600 x 400 mm Ref. SF 1127 36 Form.

400 x 300 mm Ref. SF 2127 18 Form.

Flexipan® Löffel (Mitte-November)

90 x 28 mm prof 12 mm

600 x 400 mm Ref. FP 1127 36 Form.

400 x 300 mm Ref. FP 2127 18 Form.



In der salzigen Version klein Gebäck

Kurtz notiert

Flex'e-news kommt!

Demarle bringt seinen ersten Newsletter für Händler wie für die Endbenutzerkunden heraus. Neuheiten, Infos, Tipps...

Auf diese Weise kommen wir Ihnen noch näher und können Ihre Erwartungen besser erfüllen... Abonnieren können Sie sich unter www.demarle.com, Rubrik „Contact us“ auf englisch.



Rezept

Equateur

Zusammenstellung für
60 kleine Kuchen

Verwendete Referenz :
FLEXIPAN® SAPHIR
REF. 1124
24 Formen
70 x 70 mm Tiefe 35 mm



FLEXIPAT®
REF. FT 01010
555 x 360 mm Tiefe 10 mm



Léonardo Di Carlo
Selbständiger Chef-Pâtissier
www.leonardodicarlo.com



©Antonio Castellani

HINWEIS

Um deutliche Lagen zu erhalten, das Blech einige Minuten lang in die Gefriertruhe legen.

Um das Ausschneiden der Biskuits zu erleichtern, wurde ein Ausstecher verwirklicht. Ref. DEC 01124.



Sie können Flexipan® Ref. 1126 als Einsatz im Saphir verwenden.

Mini Saphir

40 x 40 mm - Tiefe 24 mm
600 x 400 mm Ref. 1126 54 Form.
400 x 300 mm Ref. 2126 24 Form.



1- Butter- und Mandelbiskuit mit Kakao und Haselnuss (Pain de Gênes)

290 g Eigelb
145 g gebrühtes Haselnusspulver
120 g Streuzucker
55 g Mehl
60 g bitteren Kakao Pulver
75 g weiche Butter
300 g Eiweiß
215 g Streuzucker

Das Eigelb mit 120 g Zucker und Haselnusspulver schlagen. Das mit dem Kakao und der Butter gesiebte Mehl unterrühren. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen. Vorsichtig mit der ersten Zubereitung vermischen. Auf einer Flexipat® Ref. FT 01010 verteilen und bei 220°C ungefähr 6 Minuten lang backen.



2- Mousse au Chocolat und englische Creme

Englische Creme
500 g flüssige Sahne 35% Fett

500 g frische Vollmilch
200 g Eigelb
100 g Streuzucker

Rezeptergänzungen für:

- Mousse „Fondante“
300 g Englische Creme
330 g Kuvertüre Pur Caraïbes® 66% Valrhona
450 g leicht geschlagene Creme

- Mousse aus weißer Schokolade

300 g Englische Creme
8 g Gelatine
500 g Kuvertüre Ivoire®
450 g leicht geschlagene Creme

- Mousse aus Milkschokolade

300 g Englische Creme
6 g Gelatine
550 g Equateur® Milkschokolade-Kuvertüre 35 % Valrhona
450 g leicht geschlagene Creme

Die Creme mit der Milch zum Kochen bringen, über das vorher mit dem Zucker schaumig geschlagene Eigelb gießen. Diese Zubereitung auf 84°C erwärmen. Durch ein Passiersieb streichen und die Gelatine hinzufügen, wenn es im Rezept verlangt wird (siehe weiter unten Zubereitung von Mousse), dann über die Schokolade gießen. So vermischen, dass eine feine, luftige Zubereitung entsteht. Wenn die Temperatur auf 40-45°C gefallen ist, die leicht geschlagene Creme hinzufügen.

3- Krokant mit Puffreis

300 g Equateur® Milkschokolade-Kuvertüre 35% Valrhona
180 g helle Haselnusspaste
120 g Puffreis

Die Milkschokolade-Kuvertüre schmelzen. Die Haselnusspaste und dann den Puffreis hinzufügen. Eine 2,5 mm dicke



Schicht auf einer Silpat® verteilen und über den Butter- und Mandelbiskuit mit Kakao



und Haselnuss legen. Abkühlen lassen. Mithilfe des Ausstechers Saphir Ref. Dec 1124 etwas kleiner als der Abdruck ausschneiden. Bis zur Zusammenstellung in den Gefrierschrank legen.

4- Zusammenstellung

Das Dessert umgekehrt im Flexipan® Ref FP 1124 zusammenstellen. Eine Schicht mit Mousse aus Milkschokolade errichten. Kurze Zeit im Kühlschrank fest werden lassen. Diesen Schritt mit der Mousse aus weißer Schokolade und dann mit der Mousse „Fondante“ wiederholen. Mit dem mit Puffreis-Krokant bedeckten Butter- und Mandelbiskuit schließen.



In die Gefriertruhe legen und dann aus der Form nehmen. Mit einer neutralen Glasierung versehen, wenn er kalt ist. Mit einem Goldblatt und einem Schokoladeplättchen dekorieren.



DEMARLE®

❖ Neuheiten

Die Familie der quadratischen Formen wird noch größer!

ZWEI WEITERE, SEHR MODISCHE FORMEN!

Demarle präsentiert Ihnen seine neuesten Formen, die die Reihe der quadratischen Formen vervollständigen.



Brownies mit der Ref. FP 1133 gebacken

Zuerst die Version „Kuchen für die Reise“ **FP 1133**, in der Sie Brownies oder andere weiche Kuchen backen können. Sie wird auch für eine Mousse Ihrer Wahl in reiner Ausführung mit modernem Design vorzüglich passen. Auch gibt es eine quadratische Form, **FP 1128**, für die Version exquisiten Kleingebäck. Für salziges Gebäck können Sie damit zum Beispiel eine Tomaten-Mousse oder eine Cake-

Zubereitung machen.

Für süße Speisen, können Sie Aufläufe zum Beispiel mit Zitrone und Mohn ausprobieren. Auch eine Mousse oder ein mit Biskuit verzierter Pudding bilden sehr appetitliche Petit-Fours.

Flexipan® Mini Quadrate

37 x 37 mm Tiefe 17 mm
600 x 400 mm **Ref. 1128** 60 Form.
400 x 300 mm **Ref. 2128** 30 Form.

Flexipan® Quadrate

56 x 56 mm Tiefe 24 mm
600 x 400 mm **Ref. 1133** 35 Form.



Kleine Zitronen Mohn Kuchen mit der Ref. FP 1128 hergestellt

Die anderen quadratischen Formen Ref 1106 und 1119 der Reihe aus Flexipan® oder aus Silform® sind für die Zubereitung umgekehrter Törtchen geeignet.



Silform® Mini quadratische Törtchen

45 x 45 mm Tiefe 12 mm
600 x 400 mm **Ref. 1106** 60 Form.
400 x 300 mm **Ref. 2106** 30 Form.

Silform® quadratische Törtchen

60 x 60 mm Tiefe 15 mm
600 x 400 mm **Ref. 1119** 40 Form.
400 x 300 mm **Ref. 2119** 20 Form.

Weihnachten rückt näher...

FÜR DIESE GELEGENHEIT GIBT ES DIE FORMEN AUS FLEXIPAN®.



Einsatz für Weihnachtskuchen
495 x 40 mm Tiefe 39 mm
600 x 400 mm Ref. 1464 5 Form.



Weihnachtskuchen hergestellt von
Alexandre Bourdeaux, Barry Callebaut
Belgien mit der Backreliefmatte
Ref. TF 00130



Flexipan® Einsatz für Weihnachtskuchen
Ref. 1454 - 339 x 40 mm, Tiefe 39 mm

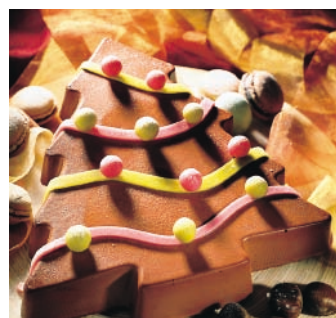
<< Der Einsatz Ref. 1464 für Weihnachtskuchen mit Rahmen

wurde speziell erarbeitet, um einen Einsatz in der Größe dieses in Frankreich unumgänglichen Weihnachtskuchens zu verwirklichen. Bringen Sie Ihre Zubereitungen aus Mousse, Biskuits oder mit Obst oder Karamellcreme gelatinierten Keksen im Abdruck in Form. Die so zubereiteten Einsätze passen sich perfekt den 500 mm langen Schienenformen an (**Ref. GOU 001**). So wird die Zubereitung dieser Kuchen während der Festtage rationalisiert. Die Form ermöglicht auch zahlreiche andere Anwendungen für süße oder salzige Speisen.

Der Einsatz ist auch in der Größe 339 x 40 mm mit einer Tiefe von 39 mm verfügbar, **Ref 1454**, 8 Formen in 600 x 400 mm.



Flexipan® Mini Röllchen Ref. 1039
95 x 40 mm, Tiefe 30 mm



FM 392, 261 x 240 mm, Tiefe 40 mm
FM 382, 165 x 152 mm, Tiefe 30 mm

^ Die Form Tannenbaum (Ref. 382 oder 392), die Form Schneemann (Ref. 435) oder die Form der in Frankreich traditionellen Weihnachtsbrioches (Ref. 343 oder 387) sind vorzüglich für die Feste des Jahresendes geeignet.



Flexipan® Sterne Ref. 1061
80 x 65 mm, Tiefe 15 mm

❖ Tricks und Kniffe

DER MINI SAPHIR FP 1126

Für süße Speisen können Sie die Version für cremige Desserts auswählen.

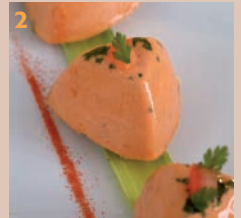
Auch bringt er elegante Formen in Ihre Büffets, zum Beispiel für Mousse.

Für salzige Speisen können Sie den Geschmack variieren, zum Beispiel mit einer Fisch-Mousse oder Gemüse-Aspiks.

1- Passion-Mousse auf Joconde-Biskuit



2- Mousse mit Tomate und Espelette-Peperoni auf salzigem Biskuit mit Kräutern.



3- Kleiner Cake mit Matcha-Tee, China-Erdbeere und leichtem Grüntee-Sirup



ALS EINSATZ

Sie können alle Arten von Zubereitungen in Form bringen, die perfekt in den Saphir für kleine Kuchen Ref. 1124 passen (auf dem Foto mit einem in der Dreieckform Ref. 1985 gelatinierten Keks verbundener Einsatz).

