

❖ **Portrait**

Bernd Siefert



BERND SIEFERT IST DEUTSCHER HERKUNFT UND KANN AUF EINE EINDRUCKSVOLLE KONDITOREI-KARRIERE AUF HÖCHSTEM NIVEAU ZURÜCKBLICKEN. BEVOR ER BERATER EINES ITALIENISCHEN HERSTELLERS VON GERÄTEN UND WERKZEUGEN FÜR DIE KONDITOREI- UND EISHERSTELLUNG WURDE, WAR ER IN BERÜHMTE KONDITOREIEN UND HOTELS WIE BEI ADLON IN BERLIN UND FAUCHON IN PARIS TÄTIG. IN SEINEN INNOVATIVEN REZEPTEN VERWENDET ER BEVORZUGT LOKALE PRODUKTE. IM JAHRE 2005 VERÖFFENTLICHT ER SEIN ERSTES BUCH FÜR KONDITOREN "SWEET GOLD". FÜR SEPTEMBER 2006 IST DIE ERÖFFNUNG SEINER EIGENEN KONDITOREISCHULE FÜR KONDITOREN UND AMATEURE IM CAFÉ SIEFERT (IN MICHELSTADT) GEPLANT. SEIN ZWEITES BUCH, "SWEET GOLD 2" WIRD EBENFALLS IM OKTOBER DIESEN JAHRES ERSCHEINEN.

BERND IST EINER DER 90 CHEFS, DIE AN DEM BUCH „EXCEPTIONAL EXCURSIONS“ MIT EINEM ORIGINELLEN GEBÄCK MITGEWIRKT HABEN.

Sein Rezept ist eine Schokoladen-Sandteig Torte (auf einer Silpain®-Matte vorgebacken) mit einer Schokoladen-Bananen-Zubereitung.



Nach dem Backvorgang wird ein Schokoladen-Mousse-Zylinder (in der Flexipan® Ref. 1548 gefroren) darauf gelegt. Mini Weiss-Schokolade Halbkugeln werden in der Flexipan® Matte Ref. 1977 und 2265 tiefgekühlt und danach auf die Schokoladen-Mousse-Zylinder gesetzt.



Die Torte wird mit dunklen Schokoladenplättchen und einer Schokoladen-Spritzpistole dekoriert.

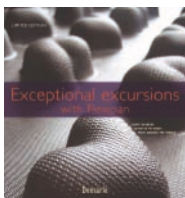
Für weitere Informationen, steht Ihnen unser Wiederverkäufer zur Verfügung :



©Bernd Siefert

**Swiss Herb Hills
Schokoladen-Bananen Torte mit
Thymiengeschmack.**

Auszug aus dem Rezeptbuch
"Exceptional excursions with Flexipan,
Carte blanche given to 90 chefs from
around the world"



Ref. Doc 3200 GB 00
Französische Version
Ref Doc 3200 FR 00

❖ **Kurznotiert**

photo couv

Ein neuer Katalog

Der Demarle Katalog hat einen neuen Look! Sein neues, praktischeres Format und modernes Layout bietet eine ständig wachsende Anzahl an Formen, Tipps und Ratschlägen für die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten der Produkte. Er enthält auch die Neuheiten beim Zubehör, wie den Schiebetrichter, die die Flexipan® Matten perfekt kompletieren. Vergessen Sie nicht, Ihren Händler nach dem neuen Katalog zu fragen!



Eine der Katalogneuheiten:
der automatische
Trichter aus
Edelstahl.
Ref-Nr MA 258825

❖ **agenda**

EQUIP'HOTEL

5. - 9. November 2006
Paris - Porte de Versailles

SIRHA

20. - 24. Januar 2007
Lyon

SIGEP

20. - 24. Januar 2007
Rimini - Italien

FBK

23. - 27. Januar 2007
Bern - Schweiz

❖ **Kontakt**

DEMARLE S.A.S

Parc d'Activités des Anseruilles
59136 WAVRIN - FRANKREICH

Tél. : + 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
Lisa Meyer

Fotos : Demarle
Graphische Darstellung : Alicia Grioché

September 2006





Magazine

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

SEPTEMBER 2006 **N°6**

“ Und mehr

❁ Aktuelles

Jetzt ist das Produktangebot von Flexipat® komplett!

FLEXIPAT® IST AB JETZT IN ZWEI WEITEREN GRÖßEN (GN 1/1 UND 400 X 300 MM) UND HÖHE (20 MM) ERHÄLTlich UND BIETET SOMIT NOCH MEHR VARIATIONSMÖGLICHKEITEN...



Diese neue Ausgabe des Demarle Magazins widmet sich ausschließlich dem Thema INNO-

VATION.

Konditoren, Feinkosthändler, Chefköche und Köche entdecken die neuesten Produkte und Kreationen von Demarle. Sie sind nicht nur praktisch...sie sind unentbehrlich!

Die Flexipat® Backmatte mit höherem Rand, die lang erwartete Flexipan® Matte für Mini-Bärentazen, ein neuer Katalog, der zeitgemäßer und vollständiger ist.

Demarle steht voll und ganz im Dienst der Profis aus Restauration und Konditoreibranche.

Zögern Sie nicht, uns mögliche Vorschläge oder Verbesserungsmöglichkeiten mitzuteilen! ”

Patrice Jacquelin,
Président

Flexipat® 600 x 400 mm Nr. FT 01010 gewinnt an Höhe. Die Form Nummer FT 01020, deren Vorgänger 10 mm hoch war, ist ab jetzt in einer Höhe von 20 mm erhältlich. Dies erleichtert den Transport Ihrer Creme Brulées und Fruchtgelees beim Backen oder Einfrieren.

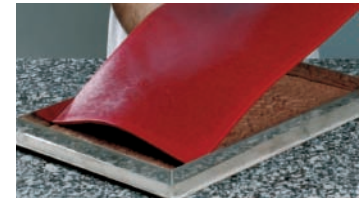
Für "Gastronorm" Öfen ist ab jetzt Flexipat® für Bleche von 530 x 325 mm (GN 1/1) erhältlich: Flexipat® Ref-Nr. FT 02213.

Endlich ist Flexipat® auch in der Größe 400 x 300 mm in zwei verschiedenen Höhen erhältlich; die Verwendungszwecke sind dieselben wie für die anderen Modell-Nummern (Biskuits, Creme Brulées, gelierte Fruchtscheiben, knuspriger Krokant...).

Die Flexipat® Gitarre Ref-Nr. FT 04020: eine andere Größe für einen anderen



Verwendungszweck; passt sich der Gitarre perfekt an, wodurch Fruchtgelees, Karamell oder Ganaches ohne Verlust in Stücke geschnitten werden können.



Rahmen von 45 mm Höhe, die sich den in den Flexipat®-Formen hergestellten Produkten perfekt anpassen, wurden ebenfalls entwickelt.

- Ref-Nr. CA 01010 00, 545 x 350 mm für Ref-Nr. FT 01010 und FT 01020
- Ref-Nr. CA 02213 00, 476 x 275 mm für Ref-Nr. FT 02213
- Ref-Nr. CA 02010 00, 342 x 244 mm für Ref-Nr. FT 02010 und 02020

- Größen :**
- Flexipat® Ref-Nr FT 01010 555 x 360 mm H :10 mm
 - Flexipat® Ref-Nr FT 01020 555 x 360 mm H : 20 mm
 - Flexipat® Gastro GN 1/1 Ref-Nr FT 02213 480 x 280 mm H :13 mm
 - Flexipat® Gitarre Ref-Nr FT 04020 335 x 335 mm H :16 mm
 - Flexipat® Ref-Nr FT 02010 348 x 248 mm H :10 mm
 - Flexipat® Ref-Nr FT 02020 348 x 248 mm H : 20 mm

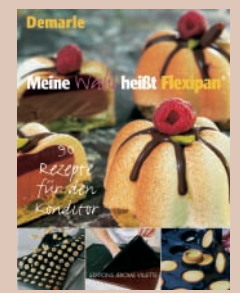


Bei Ihrem Händler erhalten Sie eine vollständige Produktbeschreibung. (Ref Doc 1050) Fragen Sie ihn danach!

❁ Kurznotiert

Die in Deutschland erhältliche Auswahl

Nach der französischen, englischen und spanischen Ausgabe erscheint jetzt die neue deutsche Version des Buches "Meine Wahl heißt Flexipan", 90 Rezepte für den Konditor". 90 Rezepte mit einer großen Auswahl an Süßspeisen, Petit Fours und pikanter Appetithäppchen.



❖ **N e u h e i t**

Flexipan® *Mini-Bärentatzen* Ref. FP 1121

UND HIER DIE NEUESTE - "DÉSIRÉE"!



Herkömmliche Bärentatzen

Sie haben Sie sich gewünscht, Demarle hat sie entwickelt! So könnte der Slogan der neuen Mini-Bärentatzen-Form Ref-Nr. 1121 lauten. Sie wurde lange Zeit gewünscht, nun ist sie endlich da und erfüllt alle Ihre Erwartungen. Dank ihrer kleinen Größe, die ideal für traditionelle Bärentatzen als Beilage zum Kaffee oder für ein Buffet ist. Mit dieser Form stellen Sie feinste Bärentatzen her, mit klar gezeichneten Rillen, goldbraun, leicht und locker. Sie können auch einen Schritt weiter gehen und verschiedene Variationen ausprobieren, indem Sie z.B. für einen getigerten Effekt Schokoladentröpfchen zugeben.

Soll es pikanter sein, können Sie Bärentatzen mit Lachs und Dill, oder mit Speck und Thymian zubereiten. Sie können auch mit originelleren Zutaten wie z.B. Schnecken oder Entenfleisch arbeiten. Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf!

Rezept: Bärentatzen mit Speck

125 g Mehl - 100 g Eier - 50 g Milch
 - 6 g Backpulver - 70 g Butter - 60 g
 sehr dünne Speckstreifen - 10 g Öl -
 Salz und gemahlene Pfeffer -
 gemahlene Thymian

Flexipan® Mini-Bärentatzen

52 x 33 mm Tiefe 15 mm
 600 x 400 mm Ref-Nr. **1121** 56 Formen
 400 x 300 mm Ref-Nr. **2121** 28 Formen



Bärentatzen mit Speck

Flexipan® *Einsatz für Weihnachtskuchen* Ref. FP 1464

FÜR DIE FESTTAGE IST DIESE FORM UNENTBEHRICH. IHRE GRÖÖE MACHT ES MÖGLICH, DIE ROULADENFÜLLUNGEN DIREKT IN DIE 50 CM LANGEN KASTENFORME AUS KUNSTSTOFF ZU GEBEN, OHNE DASS DABEI EIN VERLUST ENTSTEHT. EINE ENORME PRODUKTIVITÄTSSTEIFERUNG!



Weihnachtskuchen St James

<< In der Version Rouladenfüllungen
 Mit der Flexipan® Einsatz für Weihnachtskuchen Ref-Nr. FP 1464 können Sie Füllungen aus gelierten Fruchtscheiben, Eiscremes mit Fruchtmasse oder eingelegten Maronen und damit immer originellere Rouladen herstellen.



Es gibt keinen Produktverlust, die Form passt sich perfekt der Kastenform aus 50 cm langem Kunststoff an.
 Ref-Nr. GOU 0001

Weitere Vorschläge >>

Sie kann auch für die Herstellung von Keksen, überzogenen Pralinen oder türkischen Honig verwendet werden. Was pikante Gerichte betrifft, können Sie ebenfalls Terrinen, Pasteten im Teigmantel und kleine Happen mit Speck, Oliven usw. herstellen.

Flexipan® Einsatz für Weihnachtskuchen

495 x 40 mm Tiefe 39 mm
 600 x 400 mm Ref-Nr. **1464** 5 Formen

Wird mit einem Rahmen aus Edelstahl verkauft Ref-Nr SUP 01464 00



Bei Ihrem Händler erhalten Sie eine vollständige Produktbeschreibung. Fragen Sie ihn danach! (Ref. DOC 1464).



Lachspastete

❖ **Neuheit**

Neuheiten bei den Backreliefmatten

MIT DER ENTWICKLUNG NEUER MODELLE MODERNISIERT DEMARLE DAS DESIGN DER VON "NORBERT VANNIER" ENTWICKELTEN RELIEFMATTE.



Zen mit Yin und Yang

<< Yin-Yang

Dieses Modell ist voll im Trend und ermöglicht Ihnen, ihre Süßspeisen in Kreisform herzustellen, ganz im Geiste der Zen-Philosophie, Klarheit mit einer Prise Modernität.

Runde Relief Matte Ref-Nr TF 00010



Dschungelversion für diese kleine Torte

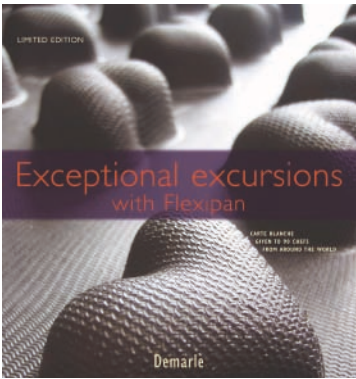
>> Das Labyrinth

Dieses Motiv überlässt mehr dem Zufall und eignet sich ausgezeichnet für die Außenlinie einer Süßspeise oder einer kleinen Torte. Ein speziell dafür entwickelter Metallrahmen ermöglicht die Herstellung von umgekehrten Süßspeisen (Ref-Nr. CA 01010 00). Auf diese Weise wird das Motiv auf der Unterseite produziert.

Backreliefmatten 60 x 40 cm Ref-Nr TF 01000

Exceptional excursions

FORDERN SIE UMGEHEND EINE DER VERBLEIBENDEN AUSGABEN DIESER LIMITIERTEN AUFLAGE AN...



Exceptional excursions

"Exceptional excursions with and pikante Speisen berühmter Chefköche aus aller Welt und ist mit wunderschönen Bildern von unserem Fotografen und Weltenbummler Frédéric Lebain illustriert. Dieses Buch ist auf Französisch und Englisch erhältlich. "Exceptional excursions with Flexipan" kann über Ihren Händler bezogen werden oder über unsere Internetseite www.demarle.com. Ein sehr schönes Weihnachtsgeschenk! Denken Sie daran!



©Noel Nalin Fonseca



Bei Ihrem Händler erhalten Sie eine vollständige Buchbeschreibung. Fragen Sie ihn danach!
(Ref DOC 1500)

❖ **Tricks und Kniffe**

ZUSAMMENBAU OHNE RAHMEN

1 - In der Flexipat® Guitare Ref-Nr. FT 04020 auf 1 cm Dicke eine Creme Brulée aus Zitrusfrüchten herstellen. Anschließend die Masse für eine gelierte Fruchtscheibe aus Sommerfrüchten auf die gefrorene Creme Brulée gießen.



2 - Legen Sie anschließend eine Lage Joconde-Biskuit, der auf die Größe der Flexipat® zugeschnitten wurde, auf die gelierende Fruchtscheibe. Tief frieren.



3 - Aus der Form nehmen, mit der Gitarre in Stücke schneiden und etwas weißen und braunen Zucker mit einem Brenneisen karamellisieren.



PETIT FOURS - KINDERLEICHT GEMACHT

In der Flexipat® 60 x 40 cm Ref-Nr. FT 01020, mit 2 cm Höhe können Sie auch Petit Fours herstellen, oder sie zu Süßspeisen der gewünschten Größe zuschneiden.

