

Himmliche Weihnachtsdesserts mit de Buyer

Die Liebe der Franzosen zum Essen ist legendär, nicht zuletzt zur Weihnachtszeit. Auch beim Dessert lassen sie es so richtig krachen: Törtchen, Tartelettes, Petits-Fours und Kuchen vollenden jedes Festtagsmenü – alles selbstgemacht versteht sich! Mit dem passenden Equipment von de Buyer gelingt der weihnachtliche Nachtsch besonders raffiniert. Das französische Traditionsunternehmen greift auf 190 Jahre Erfahrung zurück: Nur beste Materialien, wie hochwertiges Metall, werden für die Back- und Dessertutensilien verwendet. Daraus entstehen kreative, innovative, nützliche und außergewöhnliche Produkte, die von Meisterkonditoren in der ganzen Welt geschätzt werden. Dank de Buyer ist ein schnelles und einfaches Gelingen ungewöhnlicher Dessertkreationen garantiert!

Spritzgebäck

Das klassische Gebäck darf auf keinem bunten Weihnachtsteller fehlen. Es schmeckt lecker und ist einfach zu machen. Mit Hilfe der Küchenspritze **LE TUBE** lassen sich 13 verschiedene Plätzchenformen zubereiten. Einfach den Teig in den Kolben füllen, die gewünschte Edelstahl-Dekorscheibe aussuchen und loslegen.



Tipp: Statt Backpapier kann zum Zubereiten die umweltfreundlichen **Silikonbackmatte** werden. Die Matte ist vollständig beschichtet und bietet deshalb einen umfassenden Antihafschutz – ganz ohne vorheriges einfetten.

Canelés de Bordeaux

Wie wäre es mit ein paar kleinen Festtagsküchlein? Die mundfeinen „Canelés“ überzeugen mit einem saftigen Kern und einer knusprigen Karamelhülle.



Nach dem französischen Originalrezept gelten Vanille, Rum und Rohrzucker als Hauptzutaten der Mini-Küchlein, die traditionell in **Kupferförmchen** mit 12 Rillen gebacken werden. Das hochwertige Metall gewährleistet eine optimale Wärmeleitung und bewirkt so die perfekte Karamellisierung. Dabei kann die Kruste, je nach Vorliebe, von goldgelb bis dunkelbraun variieren – ein unvergessliches Genusserlebnis.

Tartes und Tartelettes

Egal ob fruchtig, cremig, schokoladig oder opulent mit Baiser und Karamell – Tartes und Tartelettes sind ein Hingucker auf dem Festtagstisch. Mit der umfangreichen Auswahl an **Edelstahl-Tortenringen** von de Buyer in verschiedenen Größen und Formen lassen sich köstliche Naschereien herstellen. Auch Profis schwören auf die kleinen Küchenhelfer. Ein Tortenring ist vielseitig einsetzbar: Er dient als Backform für den Boden und verhindert anschließend das Herablaufen von flüssigen Belägen und Füllungen. Zudem ist er einfacher zu handhaben als eine



Klassische Kuchenform, da er auf dem Backblech weniger Platz einnimmt und das fertige Gebäck sich leichter aus der Form lösen lässt.



Bûche de Noël

Als Höhepunkt des festlichen Menüs kann den Gästen eine „Bûche de Noël“ serviert werden. Das traditionelle Weihnachtsdessert aus Frankreich, das auf Deutsch „Weihnachtsbaumstamm“ heißt, wird aus einem Biskuitboden und einer Schokoladen-Buttercreme zubereitet. Für die mühelose Herstellung eignet sich die **zerlegbare halbrunde Rinne** von de Buyer am besten. Die Edelstahl-Form ist stabil und erleichtert das Herausnehmen des Inhalts durch ihre glatten Innenseiten und die zwei abnehmbaren Abschlusskappen. Eine authentische Baummaserung gelingt mit Hilfe der passenden **Relief-Folie**, die vorab in die Rinne eingelegt wird.



Preise:

LE TUBE, inklusive 2 Tüllen und Keks-Kit: 79,90 €

Canelés Kupferform, verzinnertes Kupfer, ab Ø 3,5 cm: ab 14,50 €

Gelochte Edelstahl-Tortenringe, Höhe ab 2 cm, Ø ab 5,5 cm: ab 7,50 €

Zerlegbare halbrunde Rinne, Edelstahl, Höhe 6,5 cm, Länge 30 cm, Ø 7,5 cm: 23,90 €

Relief-Folie, Kunststoff, 4 Stück: 14,95 €

www.debuyer.com