

In der Weihnachtsbäckerei



Egal ob mit der Familie oder mit Freunden – **das gemeinsame Backen zur Weihnachtszeit** versetzt alle in die richtige Festtagsstimmung. Selbstgemachte Plätzchen, leckeres Spritzgebäck und aufwendige Torten sorgen für einen herrlichen Duft, der die Feiertage einleitet. Vor allem die Franzosen perfektionieren weihnachtliche Dessertkreationen und vollenden ihr Festtagsmenü mit köstlichen Tartes, Petit-Fours und anderen vielfältigen Leckereien. Die französische Traditionsmarke **de Buyer** beweist seit 190 Jahren: mit dem passenden Equipment ist das einfache Gelingen von außergewöhnlichen Nachspeisen garantiert, denn wichtig sind nicht nur die feinsten Zutaten, sondern auch die besten Koch- und Backutensilien. Das sehen auch viele Meisterkonditoren und -konditorinnen aus aller Welt so, die auf die hochwertigen Produkte von de Buyer vertrauen.

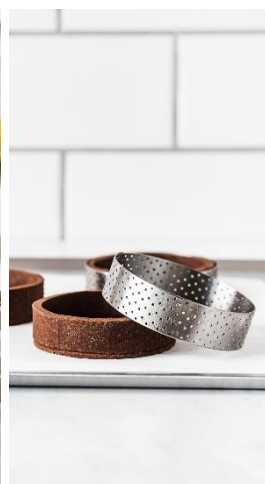


Spritzgebäck

Dieser Klassiker darf an Weihnachten auf keinen Fall fehlen: Denn Spritzgebäck ist nicht nur unheimlich lecker, sondern auch kinderleicht nachzumachen. Mit der Küchenspritze LE TUBE von de Buyer lassen sich im Handumdrehen 13 verschiedene Plätzchenformen zubereiten. Dafür muss Teig lediglich in den Kolben gefüllt und die richtige Edelstahl-Dekorscheibe eingesetzt werden.

Plätzchen

Das gezackte Ausstecher-Set sorgt für noch mehr klassischen Back-Spaß in der Weihnachtszeit. Aus erstklassigem Kunststoff hergestellt, sind die insgesamt neun Formen leicht zu verwenden und zu reinigen. Zum Abschluss können alle ihrer Individualität freien Lauf lassen und je nach Wunsch die Plätzchen mit Puderzucker, Marmelade, Streusel, Schokolade oder auch Nüssen verzieren.



Kuchen & Tartes

Egal ob fruchtig, nussig oder schokoladig – süße Kuchen und feine Tartes dürfen auf keinem Festtagstisch fehlen! Mit der umfangreichen Auswahl an Edelstahl-Tortenringen macht de Buyer es ganz einfach, köstliche Naschereien in verschiedenen Größen und Formen herzustellen. Aufgrund der vielfältigen Einsatzbereiche schwören vor allem Profis auf die Tortenringe, denn diese dienen nicht nur als Backform für den Boden, sondern verhindern ebenfalls das Herablaufen von flüssigen Belägen und Füllungen.

Tipp: Statt Backpapier eignet sich die umweltfreundliche Silikonbackmatte ideal für die Zubereitung vielfältiger Kreationen. Die Matte ist vollständig beschichtet und bietet so einen umfassenden Antihafschutz.

Canelés de Bordeaux

Mit den mundfeinen „Canelés“ überzeugt man jeden Gast an Weihnachten! Die kleinen Küchlein mit saftigem Kern und karamellisierter Kruste werden nach einem französischen Rezept angerührt und traditionell in Kupferförmchen mit 12 Rillen gebacken. Das hochwertige Metall leitet optimal die Wärme weiter, umso die perfekte Karamellisierung zu garantieren. So kann man je nach Vorliebe, die Kruste von goldgelb bis dunkelbraun variieren lassen – eine unwiderstehliche Köstlichkeit.



Bûche de Noël

Das Dessert-Highlight jedes festlichen Menüs bildet ohne Zweifel die „Bûche de Noël“. Der traditionelle Weihnachtsnachrichtisch aus Frankreich ist in Deutschland unter dem Namen „Weihnachtsbaumstamm“ bekannt und wird mithilfe von Biskuitboden und einer Schokoladen-Buttercreme zubereitet. Auch wenn es schwer aussieht, vereinfacht die halbrunde Rinne von de Buyer die Herstellung: Die stabile Edelstahlform erleichtert das Ausformen durch ihre glatte Innenseite und die zwei abnehmbaren Enden.

Produktinfos:

LE TUBE, inklusive 2 Tüllen und Keks-Kit: 94,90 €

Ausstecher-Set, 9 Formen, gezackt – rund, Ø 2-10 cm, 32,80 €

Silikonbackmatte, 60 x 40 cm, 27,70 €

Canelés Kupferform, verzinnertes Kupfer, ab Ø 3,5 cm: ab 16,90 €

Gelochte Edelstahl-Tortenringe, Höhe ab 2 cm, Ø ab 5,5 cm: ab 8,40 €

Zerlegbare halbrunde Rinne, Edelstahl, Höhe 6,5 cm, Länge 30 cm, Ø 7,5 cm: 28,90 €

Relief-Folie, Kunststoff, 4 Stück: 17,10 €

Über de Buyer

Materialexpertise, Authentizität, Leidenschaft und nachhaltiges Engagement sind seit fast 200 Jahren die Werte, die das Unternehmen de Buyer antreiben und von Generation zu Generation weitergegeben werden. Mit einem umfangreichen Sortiment an hochwertigem Kochgeschirr, Backformen und anderen Utensilien für die Vor- und Zubereitung von Speisen begeistert die französische Traditionsmarke Profi- und Hobbyköche auf der ganzen Welt. In den Vogesen konzipiert und produziert, stehen die Produkte für unverwechselbares Know-how, Innovation und Langlebigkeit. Damit die Kochutensilien Jahrzehnte überdauern, legt de Buyer bei der Auswahl der Materialien und Verarbeitung größten Wert auf Langlebigkeit. Hierfür verarbeitet die Brand an ihrem Standort in Le Val d'Ajol u.a. hochwertiges Kupfer und Edelstahl, aber auch robustes Aluminium und Eisen. Damit bietet de Buyer für jede Zubereitung das beste Material an.

www.debuyer.com