

Elegancia



Kirsten Tibballs
Savour Chocolate &
Patisserie Cooking School

Composición para 20 Hexágonos

Referencias utilizadas:
Flexipan® @Hexágonos
REF. 1180
20 formas
ø 80 mm Prof. 25 mm
Vol. 90 ml

Flexipan® Mini-cylindros
REF. 2266
48 formas
ø 40 mm Prof. 20 mm
Vol. 29 ml

Flexipat®
Ref. FT 01010
555 x 360 mm Prof. 10 mm

Corta pasta Hexágono
Ref. DEC 1180

Kirsten Tibballs : Compartir el saber hacer

Apasionada de chocolate y de pastelería desde que era niña, Kirsten es hoy un gran jefe de empresa. ¡Con la apertura de su escuela en 2002, tiene empeño de formar a los profesionales al nivel más alto y sobre todo de transmitir su experiencia!



“¿Ha sido fácil para una mujer Chef ser reconocida en este dominio?”

En Australia, aunque la mayoría de los chefs son hombres, las mujeres son muy respetadas. Si quieren conseguir, deben ser apasionadas porque este oficio supone muchas exigencias cuales pueden inclinarse en el equilibrio entre la vida familiar y la vida profesional. Para mi parte, me gusta lo que hago y pienso haber cogido todas las oportunidades.

“¿ Cuáles son sus proyectos futuros?”

Trato de continuar progresando como jefe y dar siempre el mejor en el seno de la escuela. Me aseguro que la enseñanza dispensada aporta las últimas técnicas y utiliza los mejores ingredientes y los equipos. También comienzo la redacción de un libro sobre el chocolate que explicará lo que enseñamos los cursos.

“¿Cuáles están según usted las tendencias de mañana en el mundo de gastronomía?”

Pienso que vamos a ver productos clásicos vueltos a visitar, con una interpretación diferente y destructurada. Los acabados serán «más bien kitsch», colorados sy brillantes.

“¿ Hace ya mucho tiempo que usted trabaja con los productos Demarle, cómo los conoció y cuáles son las ventajas que encontró?”

Quando descubrí la primera vez los moldes Demarle, me gustó trabajar en seguida con estos productos. Sus formas innovadoras inspiran mis creaciones. Realmente le permiten al jefe concentrar sus esfuerzos y su imaginación en sus producciones.



“¿ Que piense de las nuevas formas de Demarle?”

La nuevas forma Flexipan® son a la vez geométrica y también poseen líneas más estilizadas con hermosas curvas.



Info

Queden informados sobre las últimas novedades de Demarle con la nueva Newsletter “Flex’e-news”.

Inscríbase en el sitio Internet www.demarle.com/Newsletter <<http://www.demarle.com/Newsletter>> (página inicial).



DEMARLE S.A.S.

Parc d'activité des Ansereuilles
59 136 WAVRIN - FRANCIA

Tel. : + 33 (0) 3 20 58 83 84
Fax : + 33 (0) 3 20 58 74 70

E-mail : demarle@demarle.fr

Página web: www.demarle.com

Director de publicaciones:
Christine Bauden

Redacción:
Séverine Engels

Fotografía : Demarle
Barbara Grossmann - Guy Demarle

Maquetación: Mezzanine
Agosto 2011

Para cualquier información, contacte con su distribuidor:

FLEXI^{N°12}MAG

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

¡Siempre más golosinas!



Nuevo - ©FM 502



DEMARLE®

¡La receta del Chef: Elegancia!

¡Retrato de un chef con mucho talento!

Zoom sobre nuestras nuevas formas Flexipan®



DEMARLE®



Rincón Salado...



El Silform® permite realizar preparaciones saladas como, por ejemplo, las "brioche salées de Tourangelle" con tocino y ciruelas pasas. Después de la cocción, obtendrán un brioche dorado y crujiente.

En la gama Silform® Tartaletas, descubren la cucharilla. Colocando un pedazo de masa salada (cortada con el cortapasta Exoglass®) en la forma, podrán confeccionar cucharillas a la manera



"catering". Adornadas de una muselina o de un guacamole, decorarán su Buffet.

Finalmente, Podrán también realizar mini quiches o mini pizzas muy rápido.



La volutad de Demarle: ¡Darles las llaves del éxito!

Muchos utillajes han sido creados para proponer siempre mas novedades, trucos, para optimizar la utilización de los productos a diario...

Hemos editado un nuevo catálogo dedicado a la gama de los Silform® y de los productos para panificación.



Referencia del documento: **DOC 0200**
(Disponible en Ingles, Alemán y Frances)

Una formación a los productos en Internet!

Si desean ver las utilizaciones de los moldes en línea, ahora es posible. Como si fuera un curso en un laboratorio, podrán acceder a los videos muy fácilmente. Flexipan®, Silform®, Tapis Relief, no tendrán más secretos para usted. Descubra todas las posibilidades de realizaciones, los trucos y astucias y los pequeños detalles que notarán la diferencia en sus escaparates.

A través de recetas o a través de desenrollados operatorios, Stéphane Glacier, Mejor Obrero de Francia en Pastelería 2000 o Pascal Tepper, Mejor Obrero de Francia en Panadería 2000, así como nuestro jefe Marianne Dufour, les enseñarán todas las técnicas y las astucias de utilización de nuestros productos.

¡Esto podría ser para usted una verdadera fuente de inspiración!

Videos consultables en nuestro sitio: www.demarle.com
>Nos vídeos



Info Flexi'mag

Los nuevos videos estarán disponibles en el nuevo DVD. No dude en pedirselo a su distribuidor.



Decorados para Tartas

¿Decorados rápidos y simples y diseño para sus pasteles o para sus tartas? Sí es posible gracias a la nueva gama Flexipan®. Vista de conjunto...

A menudo, el decorado de un pastel pide tiempo y mucha imaginación. Gracias a la nueva gama **Flexipan® Decorados de pasteles**, todo se vuelve más fácil.



Con el fin de dar el relieve a sus tartas, Demarle desarrolló los **©Decorados St Honoré**. Existen ahora en 3 diámetros: ø 80 mm (ref Flexipan® ref. **FP 1189**), ø150 mm (ref Flexipan®, ref. **FP 1179**) y, nuevo tamaño, ø190 mm (molde individual ref. **FM 502**).



¡Es también posible realizar tartas originales dulces como saladas depositando, por ejemplo, una espuma sobre un disco de pasta sable!

Flexipan® ©Decorado St Honoré ref. 1179
600 x 400 mm 6 formas
ø 150 mm prof. 20 mm
Vol. 70 ml

Molde Individual Flexipan® ©St Honoré ref. FM 502 - Nuevo
ø 190 mm prof. 37 mm
Vol. 300 ml

Otro decorado tendencia, Flexipan® **Inserto Cuadrado ref. 1748.**



Flexipan® Inserto Cuadrado ref. 1748
600 x 400 mm 6 formas
150 x 150 mm prof. 15 mm
Vol. 300 ml

la asociación de perfumes, de colores y de texturas, gracias a sus dos niveles. Bastará con moldear



una capa después de la otra ocupándose de congelar entre las dos capas ¡Luego, su realización puede completamente insertarse en un pastel, disponerse como decorado sobre la parte superior o todavía ser utilizada para una tarta alta en color!

Flexipan® Inserto 2 Niveles ref. 1181
600 x 400 mm 6 formas
ø 160 mm prof. 28 mm
Vol. 460 ml

Por fin, Demarle le propone el concepto de los **©3 Anillos**. 1,2 o 3 anillos, utilice el que usted desea según su imaginación.



En inserto o en decorado, este concepto inédito le permitirá proponer tartas originales y diseño. Los anillos también permiten la realización de tartas de diferentes tamaños.

Flexipan® ©2 Anillos ref. 1177
600 x 400 mm 6 formas
ø 180 - 120 mm prof. 15 mm
Vol. 230 ml

Molde Individual Flexipan® ©3 Anillos ref. FM 400
ø 200 - 140 - 80 mm prof. 15 mm
Vol. 280 ml

Molde Individual Flexipan® ©3 Anillos ref. FM 402
ø 220 - 160 - 100 mm prof. 15 mm
Vol. 350 ml



Flexipan® ©Volcán Ref. 1159
ø 70 mm - Prof. 35 mm
Vol. 80 ml
En 600 x 400 mm - 18 formas
En 400 x 300 mm - 8 formas

1-Pan de Génova con canilla
500 g de pasta de almendra 50 %
12 g de Cointreau®
400 g de nata líquida el 35 % MG
60 g de huevos
70 g de harina
70 g de maicena
120 g de claras de huevo
50 g de azúcar
150 g de mantequilla derretida
15 g de canilla en polvo
2 vainas de vainilla

• Ablandar con la hoja del batidor, la pasta de almendra y añadir las vainas de vainilla previamente hendidas y rascadas. Añadir los huevos uno por uno, evitando los grumos. Rascar regularmente los bordes del batidor. En otro tazón, batir las claras de huevo añadiendo progresivamente el azúcar. Añadir la pasta de almendra alelada luego los ingredientes secos tamizados y la mantequilla derretida. Extender en Flexipat® ref. FT 1010 y cocer a 170°C durante 15 minutos.



2-Compota al ruibarbo
250 g de ruibarbo detallado
100 g de Puré de fresa
2 vainas de vainilla
25 g de azúcar
2 g de gelatina en hoja (oro)

• En una cacerola, mezclar el ruibarbo, el puré de fresa, el azúcar, las vainas hendidas y rascadas de vainilla y llevar a ebullición débil.Reducir Ligeramente, retirar del fuego y añadir la gelatina hidratada y escurrida. Mezclar. Depositar una cucharilla de compota en la base de Flexipan® Semi-Cilindro ref. 2266 y dejar al lado.

3- Gelificado de ruibarbo
250 ml de puré al ruibarbo
70 g de azúcar lustre
85 ml de agua
1 g de ácido cítrico
4 g de gelatina en hoja (oro)

• En una cacerola, llevar el agua y el azúcar a ebullición para hacer un jarabe. Añadir la gelatina hidratada y escurrida, el ácido cítrico y, en el último, el puré de ruibarbo. Verter sobre la compota de ruibarbo previamente moldeada y congelar.

4-Panna Cotta
400 g de nata líquida 35%MG
120 g de azúcar
30 g de mantequilla
7 g de cáscaras de limón
1 vaina de vainilla

10 g de gelatina en hojas
12 g de Cointreau®
400 g de nata líquida el 35 % MG

• En una cacerola, llevar a ebullición débil la crema, el azúcar, la mantequilla, la cáscara de limón y la vaina de vainilla hendida y rascada. Añadir la gelatina hidratada y escurrida, mezclar y dejar enfriarse a 34°C antes de añadir Cointreau®. Mezclar esta preparación con la crema semi batida.

5-Glaseado de chocolate
110g de nata líquida 35 % MG
10 g de leche entera
25 g de agua
180 g de azúcar
60 g de cacao en polvo 22-24 %
20 g de cobertura Callebaut Grenade
60 % 5 g de gelatina en hojas (oro)
50 g de glaseado neutro

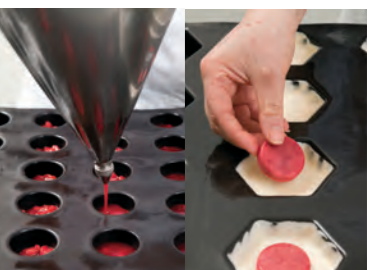
• En una cacerola, llevar la crema, la leche, el agua y el azúcar a ebullición. Añadir el glaseado neutro y llevar de nuevo a ebullición. Añadir el polvo de cacao y llevar de nuevo a ebullición. Retirar del fuego e incordiar la cobertura de chocolate. Mezclar con una batidora Robocoop e incordiar. Utilizar para rellenar la cavidad del hexágono cuando la temperatura alcance 35, 40°C.

6-Terciopelos de chocolate
60 g de chocolate blanco
200 g de manteca de cacao
Colorante rojo
Colorante blanco

• Mezclar todos los ingredientes y calentar a 45°C antes de pulverizar sobre los hexágonos congelados.

7-Montaje

• Moldear la panna cotta en el fondo de la forma Flexipan® Hexágono ref. 1180. Poner el inserto al ruibarbo congelado en el centro y recubrir con panna cotta. Detallar el Pan de Génova a la canilla el cortapasta DEC 1180. Congelar. Sacar del molde y pulverizar con terciopelo chocolate antes de cumplir la cavidad con glaseado chocolate. Decorar con volutas de chocolate.



Zoom sobre las nuevas formas Flexipan®



Flexipan® Mariposa Ref. 1175
70 x 60 mm - Prof. 20 mm
Vol. 60 ml
En 600 x 400 mm - 24 formas
En 400 x 300 mm - 12 formas



Flexipan® Rompecabezas Ref. 1186
100 x 65 mm - Prof. 25 mm
Vol. 90 ml
En 600 x 400 mm - 18 formas
En 400 x 300 mm - 9 formas



Flexipan® Semi-Huevo Ref. 1256
55 x 35 mm - Prof. 20 mm
Vol. 20 ml
En 600 x 400 mm - 56 formas
En 400 x 300 mm - 28 formas



Trucos & Astucias Flexi'mag

Para detallar sus bizcochos perfectamente adaptados a la forma del Flexipan® ©Hexágono ref. FP 1180, utilizar el corta pasta DEC 1180.