

Manufacture



de Buyer

D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret



GEO forme

Recettes Recipes

de Fabien Pairon, MOF CHARCUTIER TRAITEUR



BVCCert. 6054663

GEO forme

REF 3211
L. 24 / 35 / 48 cm



REF 3210
L. 24 / 35 / 48 cm



SPECIAL PÂTÉ EN CROÛTE

MODÈLE PERFORÉ:
les perforations \varnothing 2 mm vous
garantissent une cuisson plus
rapide et homogène pour un
résultat croustillant.

PERFORATED MODEL:
faster and homogeneous
cooking thanks to the
2-mm perforations for a
crispy result.



BVCert. 6054661

inox stainless steel

A combiner avec un papier de cuisson
Modèle lisse spécialement adapté pour les
pâtes humides (pain d'épices, légumes/fruits
en croûte, etc.), les glaces et les préparations
fluides ou juteuses.

*To be combined with baking paper
Smooth model specially suitable for wet doughs
, ice creams and fluid or juicy preparations.*

inox perforé perforated stainless steel

Modèle perforé spécialement adapté pour
une cuisson parfaite des pâtes pour un résultat
croustillant.

A combiner avec un papier de cuisson pour
la réalisation de:

Pains nature et spéciaux • Tourte de légumes
ou fruits • Gâteau marbré • Quatre
quart • Cakes salés ou sucrés • Brioches •
Pains de viandes, poissons ou légumes •
Saucisson en brioche • Feuilleté de poisson
ou viande •

*Perforated model specially suitable for
perfect cooking of doughs for a crispy result.*

*To be combined with baking paper to make:
Breads • Vegetable or fruit pies • Marble cake •
Pound cake • Savory or sweet cakes • Brioches
• Meat, fish or vegetable loaves • Sausage in
brioche • Fish or meat pies •*



FABIEN PAIRON MOF Charcutier-Traiteur, et enseignant à l'Ecole Hôtelière de Lausanne a imaginé, dessiné et travaillé sur un moule à pâté en croûte nouvelle génération. Pratique, fonctionnel, et efficace. Facile à foncer, à gamir, à démouler, à entretenir et à stocker. Multiusage (pâté croûte, cakes salés comme sucrés, pain de mie, pain d'épices, etc.) Mis au point et fabriqué en France par de Buyer.

Fabien Pairon imagined, designed and worked on an innovative rectangular mould for «Pâté en Croûte» (meat pie): Practical, functional and efficient. Easy forming, filling, removal and storage. Multiuse: Pâté Croûte , sweet and savory cakes, special breads, ginger bread , etc. Developed and manufactured in France by de Buyer.



PÂTÉ EN CROÛTE À MA FAÇON

Fabien Paireon

POUR LA PÂTE:

500 G DE FARINE
250 G DE BEURRE
115 G DE LAIT ENTIER
15 G DE SUCRE
15 G DE SEL
1 ŒUF ENTIER + 1 JAUNE

POUR LA FARCE:

1,600 KG DE FARCE À PÂTÉ
30 G DE PISTACHES
10 G DE COGNAC
30 G DE FRUITS SECS (CRANBER-
RIES, OU RAISINS, OU ABRICOTS)
10 G DE PORTO
0.5 L DE GELÉE

- Mélanger la farine et le beurre ensemble.
- Dissoudre le sel et le sucre dans le lait entier.
- Ajouter dans le premier mélange tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte bien homogène, filmer et laisser reposer 30 min. au frais.
- Étaler la pâte et foncer le moule GEOforme L.35 cm.
- Étaler le reste de la pâte pour préparer le couvercle. Bien remettre au réfrigérateur le moule foncé avec la pâte.
- Préparer une dorure : 1 œuf, un trait de crème liquide et une pincée de sel, bien mélanger avec une fourchette, et prévoir un pinceau.
- Préchauffer votre four à 210°C (therm. 7).
- Porter à ébullition les pistaches et le Cognac, laisser infuser et refroidir. Les concasser grossière-

ment

- Porter à ébullition les fruits secs et le Porto, laisser infuser et refroidir. Les couper grossièrement
- Mélanger 1.600 kg de farce à pâté (chez le charcutier) avec les fruits secs et les pistaches
- Remplir votre moule GEOforme dans la pâte déjà foncé en évitant les bulles d'air.
- Coller dessus le couvercle à l'aide de la dorure, faire trois trous sur le couvercle pour laisser s'échapper l'humidité et couler dedans la gelée après cuisson.
- Cuire en respectant ce protocole :
20 minutes à 210°C (thermostat 7)
20 minutes à 150°C (thermostat 5)
45 minutes à 90°C (thermostat 3)
- Laisser reposer 30 minutes à la sortie du four à température ambiante, et couler dans les cheminées de la gelée jusqu'à absorption maximale.
- Refroidir et maintenir au réfrigérateur au moins 24h00 avant de démouler et servir.



CRUSTED PIE AS I LIKE IT

Fabien Paireon

- Mix the flour and butter together. Dissolve the salt and sugar in the whole milk.
- Add all the ingredients to the first mixture to obtain an even dough, cover in foil and leave to rest for 30 minutes in a cool place. Spread the dough and line the GEOforme mould (L. 35x7x7.5cm).



- Spread the rest of the dough to prepare the lid. Place the lined mould with the dough in the fridge.

- Prepare browning: Put 1 egg, a dash of liquid cream and a pinch of salt together, mix well with a fork and ensure you have a brush.

- Preheat your oven to 210°C (thermostat 7).

- Bring the pistachios and Cognac to a boil, let them infuse and cool. Crush them roughly.

- Bring the dried fruits and the Port to a boil, let it infuse and cool. Cut them roughly.

- Mix 1,600 kg of pâté stuffing with dried fruits and pistachios.

- Fill your GEOforme mould into the already lined dough, avoiding air bubbles.

- Place on the lid with the browning, make three holes on the lid to let the moisture out and pour in the jelly after cooking

- Cook as follows : 20 minutes at 210°C (thermostat 7) / 20 minutes at 150°C (thermostat 5) / 45 minutes at 90°C (thermostat 3).

- Let it stand for 30 minutes at the oven outlet at room temperature and pour in jelly vents until fully absorbed.
- Cool and keep refrigerated for at least 24 hours before turning out and serving.

FOR THE DOUGH:

500 G OF FLOUR

250 G OF BUTTER

115 G OF WHOLE MILK

15 G OF SUGAR

15 G OF SALT

1 WHOLE EGG + 1 YORK

PÂTÉ STUFFING:

1,600 KG OF PÂTÉ STUFFING

(FROM BUTCHER)

30 G PISTACHIOS

10 G OF COGNAC

30 G OF DRIED FRUITS (CRANBER-
RIES OR GRAPES OR APRICOTS)

10 G OF PORTO

0.5 L OF JELLY (START WITH A BASE
OF POWDER, GELATIN LEAF OR, THAT
OF YOUR BUTCHER)

PÂTÉ EN CROÛTE TROIS VOLAILLES

Fabien Paireon

POUR LA PÂTE:

500 G DE FARINE
250 G DE BEURRE
115 G DE LAIT ENTIER
15 G DE SUCRE
15 G DE SEL
1 ŒUF ENTIER
1 JAUNE

POUR LA FARCE:

450 G DE FILET DE PINTADE
450 G DE FILET DE POULET :
450 G DE FILET DE CANARD
250 G DE FOIE GRAS MI-CUIT
60 G DE PISTACHE
100 G D'ÉCHALOTE
20 CL DE VIN BLANC
SEL, POIVRE DU MOULIN, ET
SUCRE

pouvez ajouter quelques gouttes d'alcool, des herbes aromatiques type thym, romarin, estragon, zeste de citron ou autres.

• Couvrir avec un film au contact et laisser mariner toute la nuit. Tailler le foie gras mi-cuit en dés de 1 cm de côté et mettre à plat une nuit au congélateur.

Ciseler finement les échalotes et les réduire à sec dans une casserole avec le vin blanc. Tailler les pistaches en deux dans le sens de la longueur et réserver.

Le lendemain :

- Cuire à blanc la pâte dans le moule à pâté en mettant une feuille de cuisson à l'intérieur remplie de poids de charge. 30 minutes à 140°C. Laisser refroidir.
- Mélanger toutes les viandes ensemble, ajouter les pistaches, les échalotes confites au vin blanc, et le foie gras surgelé en cube. Obtenir un mélange bien homogène.
- Garnir la pâte cuite à blanc dans le moule GEOforme L.35 cm avec le mélange de farce.
- Couvrir avec l'abaisse de pâte en collant bien les bords, laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- Cuire 10 minutes à 220°C, 10 minutes à 180°C et 30 minutes à 75°C. Laisser refroidir 1h00 à température et réserver minimum 24h00 au réfrigérateur

- Mélanger la farine et le beurre ensemble. Dissoudre le sel et le sucre dans le lait entier.
- Ajouter dans le premier mélange tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte bien homogène, filmer et laisser reposer 30 min. au frais. Étaler la pâte et foncer le moule GEOforme L.35 cm.
- Étaler le reste de la pâte pour préparer le couvercle. Bien remettre au réfrigérateur le moule foncé avec la pâte.

- Préparer une dorure : 1 œuf, un trait de crème liquide et une pincée de sel, bien mélanger avec une fourchette, et prévoir un pinceau.

- Tailler toutes les viandes en cubes de 2 cm de côté. Faire mariner la pintade, le poulet et le canard séparément, chacun avec 7 g de sel, un tour de poivre du moulin, 1 g de sucre. A votre convenance vous



TRIO POULTRY PÂTÉ EN CROÛTE

Fabien Pairon

- Mix together the flour and the butter. Dissolve the salt and the sugar in the whole milk.
- Add all the ingredients to the first mixture until smooth, cover with a plastic film and allow to rest for 30 minutes in the fridge. Roll out the dough and line the Geoforme mold L.35 cm with it.



- Roll out the remaining dough to make the cover. Place the mold lined with the dough in the fridge.

- Make an egg wash: 1 egg, a dash of heavy whipping cream and a pinch of salt. Mix well with a fork. Prepare a brush.

- Cut all the meats into 2-cm cubes. Marinate the guinea fowl fillets, the chicken fillets and the duck fillets separately, with 7 g of salt, some ground pepper and 1 g of sugar. If desired, you can also add a few drops of alcohol, some herbs such as thyme, rosemary or tarragon, some lemon zest, etc.

- Cover with a plastic film and allow to marinate overnight. Cut the semi-cooked foie gras into 1-cm cubes and place it, lying flat, in the freezer overnight.

- Finely chop the shallots and reduce until dry in a saucepan with the white wine. Cut the pistachios in two, lengthwise, and set aside.

The next day:

- Blind bake the dough in the mold by putting a sheet of baking paper with pie weights. Bake for 30 min at 140 °C (285 °F). Allow to cool.
- Mix together all the meats, add the pistachios, the white wine-marinated shallots and the frozen cubes of foie gras, until the mixture is smooth.
- Place the filling on the dough that was blind-baked in the mold.
- Cover with the remaining rolled-out dough, pressing the sides to seal them. Allow to rest for 30 minutes in the fridge.
- Cook for 10 minutes at 220 °C (430 °F), for 10 minutes at 180 °C (355 °F), then for 30 minutes at 75 °C (165 °F). Allow to cool for 1 hour at room temperature and place in the fridge for at least 24 hours.

FOR THE PASTRY DOUGH:

FLOUR/BUTTER: 250 G

WHOLE MILK: 115 G

SUGAR: 15 G

SALT: 15 G

EGGS: 1 WHOLE

EGG YOLKS: 1

FOR THE FILLING:

GUINEA FOWL FILLET: 450 G

CHICKEN FILLET: 450 G

DUCK FILLET: 450 G

SEMI-COOKED FOIE GRAS: 250 G

PISTACHIOS: 60 G

SHALLOTS: 100 G

WHITE WINE: 20 CL

SALT, GROUND PEPPER

AND SUGAR

PÂTÉ EN CROÛTE, POULET FERMIER ET LÉGUMES DE PRINTEMPS

Fabien Pairon

POUR LA PÂTE:

500 G DE FARINE T55
250 G DE BEURRE FERMIER
115 G DE LAIT ENTIER
15 G DE SUCRE
15 G DE SEL
1 ŒUF ENTIER
1 JAUNE D'ŒUF

POUR LA FARCE:

400 G DE FILET DE VOLAILLE
FERMIÈRE
9 G DE SEL FIN
30 G DE BLANCS D'ŒUF
350 G DE CRÈME LIQUIDE
1 G DE POIVRE BLANC
4 G D'ESTRAGON FRAIS EN
FEUILLE

GARNITURE :

200 G DE PETITS POIS
200 G DE COURGETTES
200 G D'ASPERGES VERTES
200 G DE FÈVES FRAICHES
20 G DE PARMESAN RÂPÉ
5 CL D'HUILE D'OLIVE
50 G D'AMANDES EFFILÉES
SEL ET POIVRE

- Mélanger la farine et le beurre ensemble. Dissoudre le sel et le sucre dans le lait entier.
- Ajouter dans le premier mélange tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte bien homogène, filmer et laisser reposer 30 min. au frais. Étaler la pâte et foncer le moule GEOforme L.35 cm.
- Étaler le reste de la pâte pour préparer le couvercle. Bien remettre au réfrigérateur le moule foncé avec la pâte.
- Préparer une dorure : 1 œuf, un trait de crème liquide et une pincée de sel, bien mélanger avec une fourchette, et prévoir un pinceau.
- Préparer la garniture : cuire les petits pois, les fèves fraîches, et les asperges vertes à l'eau bouillante salée et rafraîchir à l'eau glacée. Bien éponger avec du papier absorbant. Tailler les asperges vertes en petits dés.
- Tailler les courgettes en petits dés et les faire sauter à l'huile d'olive, bien les égoutter.
- Torrifier les amandes effilées 10 minutes à 140°C et réserver.

- Réaliser la farce : mixer au cutter les filets de volaille avec le sel fin, ajouter le blanc d'œuf et mixer à nouveau.
- Ajouter la crème en mixant et ajouter le poivre et les feuilles d'estragon.
- Mélanger la farce, le parmesan et la garniture de façon homogène
- Garnir la pâte cuite à blanc dans le moule avec le mélange farce et garniture.
- Couvrir avec l'abaisse de pâte en collant bien les bords, laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- Cuire 20 minutes à 220°C et 40 minutes à 80°C. Refroidir 40 minutes à température ambiante et une nuit au réfrigérateur



PÂTÉ EN CROÛTE, FARM CHICKEN AND SPRING VEGETABLES

Fabien Pairon

- Mix together the flour and the butter. Dissolve the salt and the sugar in the milk.
- Add all the ingredients to the first mixture until smooth, cover with a plastic film and allow to rest for 30 minutes in the fridge. Roll out the dough and line the Geoforme mold L.35 cm with it.



- Roll out the remaining dough to make the cover. Place the mold lined with the dough in the fridge.

- Make an egg wash: 1 egg, a dash of heavy whipping cream and a pinch of salt. Mix well with a fork. Prepare a brush.

For the stuffing:

- Cook the peas, the fresh fava beans and the green asparagus in boiling salted water, then rinse off with cold water. Absorb excess liquid with paper towel. Cut the asparagus into little cubes. Cut the zucchinis into little cubes and stir-fry them with olive oil. Drain well.

- Roast the flaked almonds for 10 minutes at 140 °C (285 °F). Set aside.

- For the filling:

- With an electric food chopper, mix the chicken fillets with the salt, add the egg white and mix again.

- While mixing, add the cream, the pepper and the tarragon leaves.

- Mix together the filling, the parmesan and the stuffing until the mixture is smooth.
- Place the stuffing and filling mixture on the dough that was blind baked in the mould.
- Cover with the remaining rolled-out dough, pressing the sides to seal them. Allow to rest for 30 minutes in the fridge. Cook for 20 minutes at 220 °C (430 °F) and for 40 minutes at 80 °C (175 °F). Allow to cool for 40 minutes at room temperature and in the fridge overnight.

POUR LA PÂTE:

FOR THE PASTRY DOUGH:

WHITE BREAD FLOUR: 500 G

FARM BUTTER: 250 G

WHOLE MILK: 115 G

SUGAR: 15 G

SALT: 15 G

EGGS: 1 WHOLE + 1 YOLK

FILLING:

FREE RANGE CHICKEN FILLET:

400 G

FINE SALT: 9 G

EGG WHITES: 30 G

HEAVY WHIPPING CREAM: 350 G

WHITE PEPPER: 1 G

FRESH TARRAGON LEAVES: 4 G

STUFFING:

PEAS: 200 G

ZUCCHINIS: 200 G

GREEN ASPARAGUS: 200 G

FRESH FAVA BEANS: 200 G

GRATED PARMESAN: 20 G

OLIVE OIL: 5 CL

FLAKED ALMONDS: 50 G

SALT AND PEPPER

LÉGUMES D'ÉTÉ EN CROÛTE

Fabien Pairon

POUR LA PÂTE :

500 G DE FARINE T55
250 G DE BEURRE FERMIER
115 G DE LAIT ENTIER
15 G DE SUCRE
15 G DE SEL
1 ŒUF ENTIER + 1 JAUNE
20 G DE GRAINES DE SÉSAME

POUR LA GARNITURE :

400 G DE COURGETTES JAUNES
400 G DE COURGETTE VERTES
300 G D'AUBERGINE
300 G DE FENOUIL
1 G D'AGAR-AGAR
50 G DE BASILIC
1 DL D'HUILE D'OLIVE
SEL, ET PIMENT D'ESPELETTE
800 G DE SAUCE TOMATE
2 G D'AGAR-AGAR

- Mélanger la farine et le beurre ensemble.
- Dissoudre le sel et le sucre dans le lait entier.
- Ajouter dans le premier mélange tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte bien homogène, filmer et laisser reposer 30 min. au frais. Étaler la pâte et foncer le moule GEOFORME L.35 cm.
- Étaler le reste de la pâte pour préparer le couvercle. Bien remettre au réfrigérateur le moule foncé avec la pâte. Cuire à blanc la pâte dans le moule en mettant une feuille de cuisson à l'intérieur remplie de poids de charge. 40 minutes à 140°C. Recouvrir d'une feuille d'aluminium et poursuivre la cuisson 20 minutes. Laisser bien refroidir.

- Préparer la garniture : trancher toutes les courgettes en longueur, mettre sur feuille de cuisson et sur plaque à four, arroser d'un trait d'huile d'olive, d'une pincée de sel et de piment et confire 1h00 à 90°C.
- Trancher l'aubergine en rondelle et sauter à la poêle, bien assaisonner et éponger le surplus de gras, réserver.

- Ciseler finement le fenouil et sauter à la poêle avec de l'huile d'olive, sans coloration, ajouter quelques gouttes d'eau et 1 g d'agar-agar, confire quelques minutes.
- Faire bouillir la sauce tomate avec quelques feuilles de basilic ciselées, au moins 2-3 minutes avec les 2 g d'agar-agar.
- Monter dans le pâté cuit à blanc la garniture en alternance avec de la sauce tomate. Décorer le dessus avec les légumes restant et quelques pointes de basilic.



SUMMER VEGETABLES WITH A CRUST

Fabien Pairon

- Mix together the flour and the butter. Dissolve the salt and the sugar in the whole milk.
- Add all the ingredients to the first mixture until



smooth, cover with a plastic film and allow to rest for 30 minutes in the fridge. Roll out the dough and line the Geoforme mold L.35 cm with it.

- Roll out the remaining dough to make the cover. Place the mold lined with the dough in the fridge. Blind bake the dough in the mold by putting a sheet of baking paper with pie weights. Bake for 40 min at 140 °C (285 °F). Cover with tinfoil and continue baking for 20 min. Allow to cool.

- Slice all the zucchinis lengthwise, place them on a baking paper on the cooking tray, sprinkle with a splash of olive oil, a pinch of salt and Espelette pepper, and slow cook for 1 hour at 90 °C (195 °F).
- Cut the eggplant into slices and stir-fry in a pan, season well and remove the excess oil. Set aside.

- Chop the fennel finely and stir-fry in a pan with some olive oil, without coloring. Add a few drops of water and 1 g of agar-agar, slow cook for a few minutes.
- Bring the tomato sauce to a boil with a few finely chopped basil leaves, for at least 2-3 minutes with the 2 g of agar-agar.
- Place the filling on the blind-baked dough, alternating with tomato sauce. Decorate the top with the remaining vegetables and some basil.

FOR THE PASTRY DOUGH:
FLOUR T55 (WHITE BREAD FLOUR): 500 G
FARM BUTTER: 250 G
WHOLE MILK: 115 G
SUGAR: 15 G
SALT: 15 G
EGGS: 1 WHOLE + 1 YOLK
SESAME SEEDS: 20 G

FOR THE FILLING:
YELLOW ZUCCHINIS: 400 G
GREEN ZUCCHINIS: 400 G
EGGPLANT: 300 G
FENEL: 300 G
AGAR-AGAR: 1 G
BASIL: 50 G
OLIVE OIL: 1 DL
SALT AND ESPELETTE PEPPER
TOMATO SAUCE: 800 G
AGAR-AGAR: 2 G

POMMES ET NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES EN CROÛTE

Fabien Pairon & Julien Lerouxel

PÂTE À PÂTE SUCRÉ :

500 G DE FARINE
250 G DE BEURRE
110 G DE LAIT ENTIER
60 G DE SUCRE
4 G DE SEL
90 G D'ŒUF

POMMES ET NOIX DE PECAN CARAMÉLISÉES:

3 KG DE POMME
150 G DE SUCRE
120 G DE BEURRE
90 G DE JUS DE CITRON
200 G DE NOIX DE PÉCAN

- Mélanger la farine et le beurre ensemble.
- Dissoudre le sel et le sucre dans le lait entier.
- Ajouter dans le premier mélange tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte bien homogène, filmer et laisser reposer 30 min. au frais. Étaler la pâte et foncer le moule GEOFORME L.35 cm.
- Bien remettre au réfrigérateur le moule foncé avec la pâte. Cuire à blanc la pâte dans le moule à pâté en mettant une feuille de cuisson à l'intérieur remplie de poids de charge. 40 minutes à 140°C. Recouvrir de papier aluminium et poursuivre la cuisson 20 minutes, puis laisser refroidir.

- Torréfier les noix de pécan sur une plaque au four 20 minutes à 140°C et les hacher grossièrement.
- Eplucher et épépiner les pommes, les couper en 6.
- Dans une grande poêle, faire un caramel avec le beurre, le sucre et le jus de citron, ajouter les pommes et cuire pendant environ 10 minutes, procéder en plusieurs fois.

- Réunir les pommes et terminer la cuisson 20 minutes dans un four à 180°C.
- A la sortie du four, égoutter les pommes et réserver le caramel de cuisson.
- Montage : déposer une première couche de pommes caramélisées encore tièdes dans le moule et parsemer de noix de pécan. Répéter l'opération pour obtenir 4 couches de pommes, presser entre chaque étape.
- Finition : faire tremper 3 g de feuille gélatine dans de l'eau froide.
- Faire chauffer 300 g de caramel de cuisson, ajouter la gélatine, bien mélanger et verser sur le dernier étage de pomme caramélisées. Réserver au frais 8h00 minimum, démouler et déguster.



CRUSTED CARAMALIZED APPLES AND PECAN NUTS

Fabien Pairon & Julien Lerouxel

- Mix together the flour and the butter.
- Dissolve the salt and the sugar in the milk.



- Add all the ingredients to the first mixture until smooth, cover with a plastic film and allow to rest for 30 minutes in the fridge. Roll out the dough and line the GEOFORME mold L.35 cm with it.

- Place the mold lined with the dough in the fridge. Blind bake the crust in the mold by putting a sheet of baking paper with pie weights. Bake for 40 min at 140 °C (285 °F). Cover with tinfoil and continue baking for 20 min. Allow to cool.

- Roast the pecan nuts on a baking tray in the oven for 20 minutes at 140 °C (285 °F), then coarsely chop them.

- Peel and core the apples, then cut each into 6 pieces.

- In a large saucepan, make a caramel with the butter, the sugar and the lemon juice. Add the apples and cook for about 10 minutes. Proceed several times.

- Gather the apples and finish cooking for 20 minutes in the oven at 180°C (355 °F).

- When they're out of the oven, drain the apples and set the caramel aside.

FOR THE SWEET

PASTRY DOUGH:

FLOUR 500 G

BUTTER 250 G

WHOLE MILK 110 G

SUGAR 60 G

SALT 4 G

EGGS 90G

CARAMELIZED APPLES

AND PECAN NUTS :

APPLES 3 KG

SUGAR 150 G

BUTTER 120 G

LEMON JUICE 90 G

PECAN NUTS 200 G

Assembly:

- Place one layer of warm caramelized apples in the mold and sprinkle a few pecan nuts. Repeat the process until you have 4 layers. Squeeze between each layer.

Finish:

- In cold water, soak 3 g of gelatin sheets.

- Heat 300 g of the caramel that was set aside, add the gelatin, mix well and pour mixture over the top layer of caramelized apples. Place in the fridge for at least 8 hours. Unmold and eat.



CAKE CITRON BIO ET GRAINES DE PAVOT

Fabien Pairon

FARINE T55 : 200 G
LEVURE CHIMIQUE: 6 G
GRAINE DE PAVOT: 20 G
BEURRE FONDU: 100 G
ZESTE DE 1 CITRON BIO
SUCRE: 150 G
ŒUFS: 240 G
JUS DU CITRON BIO

SIROP DE PUNCHAGE:
EAU: 0.75 LITRES
SUCRE: 150 G
ZESTE EN JULIENNE D'1 CITRON
BIO + LE JUS DU CITRON

- Préchauffer le four à 180°C. Chemiser le moule Geoforme avec du papier cuisson.
- Faire fondre le beurre doucement avec les zestes râpés du citron bio, laisser infuser 10 minutes.
- Mélanger au fouet la farine, la levure chimique et les graines de pavot. Blanchir (fouetter vivement) les œufs et le sucre ensemble.
- Mélanger harmonieusement le mélange farine, levure, pavot avec les œufs et le sucre.
- Ajouter le jus de citron et le beurre fondu.
- Couler ce mélange dans le moule Geoforme et cuire 40 minutes à 170°C.
- Préparer le sirop de punchage : porter à ébullition dans une casserole l'eau et le sucre, ajouter des zestes de citron taillés en julienne (fin bâtonnets) et le jus du même citron.
- Après cuisson, laisser refroidir le cake 15 minutes dans le moule, imbiber le cake dans le moule posé sur une plaque en l'arrosant avec quelques louches de sirop. Disposer les zestes sur le dessus. Laisser refroidir complètement et démouler.

ORGANIC LEMON CAKE AND POPPY SEEDS

FLOUR T55
(WHITE BREAD FLOUR): 200 G
BAKING POWDER: 6 G
POPPY SEEDS: 20 G
MELTED BUTTER: 100 G
ZEST FROM 1 ORGANIC LEMON
SUGAR: 150 G
EGGS: 240 G
JUICE FROM THE LEMON

SOAKING SYRUP:
WATER: 0.75 LITER
SUGAR: 150 G
ZEST FROM 1 ORGANIC LEMON
(PEELED IN JULIENNE)
JUICE FROM THE LEMON

- Pre-heat oven at 180 °C (355 °F). Cover the inside of the Geoforme mold with baking paper.
- Slowly melt the butter with the organic lemon zest, allow to infuse for 10 minutes.
- Whisk together the flour, the baking powder and the poppy seeds.
- Briskly whisk the eggs and the sugar until mixture is pale and creamy.
- Mix the flour, baking powder and poppy seeds mixture with the eggs and sugar until smooth.
- Add the lemon juice and the melted butter.
- Pour this mixture in the Geoforme mold and bake for 40 minutes at 170°C (340 °F).
- For the soaking syrup: in a saucepan, bring to a boil the water and the sugar. Add the julienned lemon zest (cut into matchsticks) and the juice from the same lemon.
- After baking, allow the cake to cool in its mold for 15 minutes, then, while the cake is still in its mold and placed on a baking tray, soak it with a few ladles of syrup. Place the lemon zests on top. Allow to cool completely before unmolding.



LE CAKE SALÉ DE JANE

Fabien Paireon

160 G DE FARINE T 55
5 ŒUFS ENTIERS
17 G DE LEVURE CHIMIQUE
150 ML DE LAIT ENTIER
75 ML D'HUILE D'OLIVE
3 G DE SEL
1 TOUR DE MOULIN À POIVRE
150 G DE GRUYÈRES RÂPÉ
150 G DE NOIX (CERNEAUX)
150 G D'OLIVES NOIRES
140 G DE TOMATES CONFITES

- Préchauffer votre four à 190°C (thermostat 6.5)
- Couper les olives noires et les tomates confites en fines tranches
- Dissoudre le sel et le poivre dans le lait. Mélanger la farine avec la levure, ajouter les œufs, et progressivement le lait et l'huile d'olive. Ajouter tous les éléments de garniture (que vous pourriez remplacer à votre convenance, selon vos envies et les saisons).
- Couler cette préparation dans le moule GEOforme L. 35cm préalablement chemisé d'une feuille de papier cuisson.
- Cuire à 190°C (thermostat 6.5) durant 50 minutes (couvrir avec une feuille de papier aluminium après 20 minutes de cuisson)
- Démouler à chaud. Laisser les parois du moule GEOforme ouvertes. Laisser refroidir à température ambiante.
- Découper une fois complètement refroidie.
- Servir tempéré.

JANE'S SAVOURY CAKE

160 G FLOUR T 55
5 WHOLE EGGS
17 G OF BAKING POWDER
150 ML OF WHOLE MILK
75 ML OF OLIVE OIL
3 G OF SALT
1 PINCH OF FRESHLY GROUND PEPPER
150 G GRATED GRUYÈRES
150 G WALNUTS (KERNELS)
150 G BLACK OLIVES
140 G SLOW-ROASTED TOMATOES

- Preheat your oven to 190°C (thermostat 6.5)
- Cut the black olives and slow-roasted tomatoes into thin slices
- Dissolve salt and pepper in the milk. Mix the flour with the yeast, add the eggs, then gradually add the milk and the olive oil. Add all the garnishing (which you could replace at your convenience, according to preference and the season).
- Pour this preparation into the GEOforme mould (L.35x7x7.5cm), which you should have lined earlier with a sheet of baking paper.
- Bake at 190°C (thermostat 6.5) for 50 minutes (cover with foil after 20 minutes of cooking)
- Remove from mould while still hot. Leave the walls of the GEOforme mould open. Allow it to cool to room temperature. Cut it once it has completely cooled down. Serve when cool.



LA BRIOCHE À PARTAGER

Fabien Paireon

330 G DE FARINE T55
8 G DE SEL FIN
40 G DE SUCRE
1 CC DE FLEUR D'ORANGER
20 G DE LEVURE
200 G D'ŒUFS ENTIERS
200 G DE BEURRE

DORURE : MÉLANGER 1 ŒUF,
UN TRAIT DE CRÈME LIQUIDE
ET UNE PINCÉE DE SEL

- Mettre la farine, le sel, le sucre et la levure dans un saladier.
- Ajouter à la farine les œufs un à un et la fleur d'oranger.
- Bien pétrir jusqu'à obtention d'un mélange homogène et élastique.
- Formez une boule, la couvrir d'un linge et laisser pousser pendant 1h00 à température ambiante et à l'abri des courants d'air.
- Mélanger à nouveau cette pâte en incorporant le beurre en petit morceaux et reformer une pâte bien homogène.
- Mouler dans le moule GEOforme L.35 cm préalablement beurré ou chemisé d'une feuille de papier cuisson.
- Recouvrir d'un linge et laisser pousser la pâte encore une heure.
- Préchauffer le four à 170°C (thermostat 5.5)
- Dorer à l'aide d'un pinceau, et cuire à 170°C (thermostat 5.5) durant 35 à 40 minutes. Piquer le centre à l'aide d'un petit couteau. La lame doit ressortir bien sèche... sinon... laisser quelques minutes supplémentaires
- Laisser refroidir et démouler

THE SWEET BUN TO SHARE

330 G FLOUR T55
8 G OF FINE SALT
40 G OF SUGAR
1 TEASPOON OF
ORANGE BLOSSOM
20 G OF YEAST
200 G OF WHOLE EGGS
200 G OF BUTTER

BROWNING: MIX 1 EGG,
A DASH OF LIQUID CREAM
AND A PINCH OF SALT

- Put the flour, salt, sugar and yeast in a bowl.
- Add the eggs to the flour one by one, as well as the orange blossom.
- Knead well until you obtain a smooth and elastic mix
- Form a ball, cover it with a cloth and let it prove for 1 hour at room temperature, away from air draughts.
- Mix the dough again by incorporating the butter in small pieces and forming a smooth dough again.
- Mould it in the GEOforme mould (L.35cm) after buttering it or lining it with a sheet of baking paper.
- Cover with a cloth and let the dough rise for another hour. Preheat oven to 170°C (thermostat 5.5)
- Brown with a brush and bake at 170°C (thermostat 5.5) for 35 to 40 minutes. Prick the centre with a small knife. The blade must completely dry when it comes out... otherwise ... leave it for a few extra minutes
- Cool and turn out.



MARBRÉ CHOCOLAT VANILLE

Fabien Pairon

PÂTE VANILLE :

3 ŒUFS

170 G DE SUCRE

1 G DE SEL

80 G DE CRÈME LIQUIDE

140 G DE FARINE

3 G DE LEVURE CHIMIQUE

50 G DE BEURRE FONDU

½ GOUSSE DE VANILLE

PÂTE CHOCOLAT :

3 ŒUFS

170 G DE SUCRE

1 G DE SEL

80 G DE CRÈME LIQUIDE

110 G DE FARINE

30 G DE CACAO EN POWDRE

3 G DE LEVURE CHIMIQUE

50 G DE BEURRE FONDU

½ GOUSSE DE VANILLE

PÂTE VANILLE

• Gratter la vanille et mettre les grains dans le beurre fondu.

• Tamiser la farine et la levure ensemble.

• Fouetter vivement les œufs, le sucre et le sel. Ajouter la crème puis les poudres et enfin le beurre fondu à la vanille.

PÂTE CHOCOLAT

• Faire fondre le beurre. Tamiser la farine, le cacao et la levure ensemble.

• Fouetter vivement les œufs, le sucre et le sel. Ajouter la crème puis les poudres et enfin le beurre fondu.

• Verser le tout en alternant chocolat et vanille dans le moule GEOforme L.35 cm préalablement chemisé avec une feuille de papier cuisson.

• Astuce : Vous pouvez tirer sur le milieu du marbré (en surface) un trait de beurre pommade. Ceci permettra une belle ouverture centrale et une harmonisation de la cuisson.

• Cuire à 150°C (thermostat 5) pendant 45 minutes.

• Laisser complètement refroidir dans le moule avant de le démouler.

CHOCOLATE AND VANILLA MARBLED CAKE

VANILLA DOUGH:

3 EGGS

170 G OF SUGAR

1 G OF SALT

80 G OF LIQUID CREAM

140 G FLOUR

3 G OF BAKING POWDER

50 G OF MELTED BUTTER

½ VANILLA POD

CHOCOLATE DOUGH: :

3 EGGS

170 G OF SUGAR

1 G OF SALT

80 G OF LIQUID CREAM

110 G OF FLOUR

30 G OF COCOA POWDER

3 G OF BAKING POWDER

50 G OF MELTED BUTTER

½ VANILLA POD

• Scrape the vanilla and put the peel in the melted butter.

• Sift the flour and yeast together (powder ingredients)

• Whisk the eggs, sugar and salt briskly. Add the cream, then the powder ingredients and finally the butter melted with the vanilla.

• Melt the butter. Sift the flour, cocoa and yeast together (powder ingredients).

• Whisk the eggs, sugar and salt briskly. Add the cream then the powder and finally the melted butter.

• Pour in chocolate and vanilla alternately in the GEO-forme mould (L. 35X7X7.5 cm) previously lined with a sheet of baking paper.

• Tip: You can draw a line of softened butter in the middle of the marbled cake (on the surface). This will allow for a nice central opening and even cooking process.

• Bake at 150°C (thermostat 5) for 45 minutes. Allow to cool completely in the mould before turning out.



MON PAIN D'ÉPICES

Fabien Pairon

400 G DE MIEL D'ACACIA
80 G DE SUCRE SEMOULE
280 G DE LAIT
2 ŒUFS
200 G DE FARINE DE SEIGLE T85
200 G DE FARINE T55
32 G DE LEVURE CHIMIQUE
6 G DE 4 ÉPICES
1 G D'ANIS VERT EN POUDRE
1 G DE CARDAMOME EN POUDRE
1 G D'ANIS ÉTOILÉ EN POUDRE
80 G D'ORANGES CONFITES EN CUBES
2 ZESTES DE CITRON
2 ZESTES D'ORANGE

- Mélanger le miel, le sucre, les zestes et le lait et les chauffer à 45°C environ dans une casserole.
- Mélanger les épices, avec la levure et les farines et les tamiser. Ajouter les oranges confites
- Assembler tous les ingrédients (retirer les zestes orange et citron), dont les œufs, et couler cette préparation dans le moule GEOforme L.35 cm préalablement chemisé avec une feuille de papier cuisson.
- Cuire à 140°C (thermostat 4.5) pendant 1h15. Laisser complètement refroidir dans le moule avant de le démouler.

MY GINGERBREAD

400 G OF ACACIA HONEY
80 G OF CASTER SUGAR
280 G OF MILK
2 EGGS
200 G OF RYE FLOUR T85
200 G FLOUR T55
32 G OF BAKING POWDER
6 G OF 4 SPICES
1 G OF GREEN ANISE POWDER
1 G OF CARDAMOM POWDER
1 G OF STAR ANISE POWDER
80 G OF CANDIED ORANGES IN CUBES
THE PEEL OF 2 LEMONS
THE PEEL OF 2 ORANGES

- Mix the honey, sugar, peel and milk and heat them to about 45°C in a saucepan.
- Mix the spices, yeast and flour and sift them. Add the candied oranges
- Put together all the ingredients (remove the orange and lemon peels), including the eggs, and pour this mix into the GEOforme mould (L.35x7x7.5 cm) previously lined with a sheet of baking paper.
- Bake at 140°C (thermostat 4.5) for 1hr 15 mins.
- Allow to cool completely in the mould before turning out.



PAIN NATURE & AUX GRAINES

Fabien Pairon & Cyrille Van Der Stuyft (MOF Boulanger 2015)

1000 G DE FARINE T65

650 G D'EAU

20 G DE SEL

6 G DE LEVURE

100 G DE LEVAIN LIQUIDE

(À DEMANDER À SON BOULANGER OU À FAIRE SOI-MÊME)

- Réaliser une nougatine : torrifier les amandes et les noisettes 20 minutes au four à 120°C (Thermostat 4)
 - Faire fondre le sucre, le miel, et l'eau, jusqu'à coloration/caramélisation, ajouter le jus de citron. Enlever du feu et ajouter les amandes, les noisettes et les pistaches. Remettre sur feu doux et bien mélanger. Étaler cette préparation sur une feuille de papier cuisson huilée. Laisser bien refroidir. Concasser au couteau.
- Mélanger la moitié de la farine et la moitié de l'eau et laisser reposer recouvert d'un linge durant 1h00 à température ambiante (autolyse).
 - Ajouter ensuite dans la cuve le sel, la levure, la farine et l'eau restante, ainsi que votre levain liquide, et pétrir au batteur ménager à l'aide du crochet 10 minutes en 1ère vitesse et 30 secondes en deuxième vitesse.
 - Diviser la pâte en deux boules (possibilité dans une pâte d'ajouter 25 g de graines de courges, 25 g de graines de tournesol, 25 g de graines de lin marinées 2h00 dans 75 g d'eau)
 - Débarrasser les deux boules dans deux bols recouverts d'un linge et laisser reposer 1h00 à température ambiante.
 - Chemiser votre moule d'un papier sulfurisé. Façonner des boules et mouler en deux moules GEOFORME, recouvrir d'un linge et laisser reposer 12h00 à 4°C environ (réfrigérateur)
 - Recouvrir d'un linge et laisser pousser 1h30 à température ambiante.
 - Préchauffer votre four à 250°C
 - Faire des incisions sur la surface de votre pain, vous pouvez aussi ajouter un peu de farine. Cuire 20 minutes à 250°C, et 10 minutes à 180°C. Ouvrir les moules et laisser refroidir.

LEVAIN LIQUIDE :

Il faut commencer 5 jours avant la réalisation du pain, comme suit :

Jour 1 : mélanger 20 g de farine complète, 20 g d'eau et 5 g de miel.

Bien fouetter l'ensemble, couler dans un pot en verre, couvrir d'un linge propre et laisser à température ambiante

Jour 2 : mélanger 40 g de farine, 40 g d'eau et 5 de miel. Mélanger avec le levain de la veille. Pensez à agrandir le contenant... couvrir d'un linge propre et laisser à température ambiante

Jour 3 : mélanger 80 g de farine complète, 80 g d'eau et ajouter au mélange de la veille. couvrir d'un linge propre et laisser à température ambiante

Jour 4 : mélanger 100 g de farine avec 100 g d'eau et ajouter au mélange du jour 3. Diviser en deux, dans deux pots. Les couvrir et laisser reposer 24h00 à température ambiante.

Le jour de la préparation du pain, rediviser le levain liquide en 2, ajouter un mélange 50 g eau et 50 g farine par mélange, en conserver un au réfrigérateur, il faudra le nourrir au besoin (maximum 5 jours sans le toucher), ou l'offrir et surtout, selon la tradition, lui trouver un petit nom. Laisser à température ambiante l'autre partie pour utilisation.

PAIN NATURE & AUX GRAINES

Fabien Pairon & Cyrille Van Der Stuyft (MOF Boulanger 2015)

1000 G DE FARINE T65

650 G D'EAU

20 G DE SEL

6 G DE LEVURE

100 G DE LEVAIN LIQUIDE

(À DEMANDER À SON BOULANGER OU À FAIRE SOI-MÊME)

- Réaliser une nougatine : torrifier les amandes et les noisettes 20 minutes au four à 120°C (Thermostat 4)
- Faire fondre le sucre, le miel, et l'eau, jusqu'à coloration/caramélisation, ajouter le jus de citron. Enlever du feu et ajouter les amandes, les noisettes et les pistaches. Remettre sur feux doux et bien mélanger. Étaler cette préparation sur une feuille de papier cuisson huilée. Laisser bien refroidir. Concasser au couteau.
- Mélanger la moitié de la farine et la moitié de l'eau et laisser reposer recouvert d'un linge durant 1h00 à température ambiante (autolyse).
- Ajouter ensuite dans la cuve le sel, la levure, la farine et l'eau restante, ainsi que votre levain liquide, et pétrir au batteur ménager à l'aide du crochet 10 minutes en 1ère vitesse et 30 secondes en deuxième vitesse.
- Diviser la pâte en deux boules (possibilité dans une pâte d'ajouter 25 g de graines de courges, 25 g de graines de tournesol, 25 g de graines de lin marinées 2h00 dans 75 g d'eau)
- Débarrasser les deux boules dans deux bols recouverts d'un linge et laisser reposer 1h00 à température ambiante.
- Chemiser votre moule d'un papier sulfurisé. Façonner des boules et mouler en deux moules GEOFORME, recouvrir d'un linge et laisser reposer 12h00 à 4°C environ (réfrigérateur)
- Recouvrir d'un linge et laisser pousser 1h30 à température ambiante.
- Préchauffer votre four à 250°C
- Faire des incisions sur la surface de votre pain, vous pouvez aussi ajouter un peu de farine. Cuire 20 minutes à 250°C, et 10 minutes à 180°C. Ouvrir les moules et laisser refroidir.

LEVAIN LIQUIDE :

Il faut commencer 5 jours avant la réalisation du pain, comme suit :

Jour 1 : mélanger 20 g de farine complète, 20 g d'eau et 5 g de miel.

Bien fouetter l'ensemble, couler dans un pot en verre, couvrir d'un linge propre et laisser à température ambiante

Jour 2 : mélanger 40 g de farine, 40 g d'eau et 5 de miel. Mélanger avec le levain de la veille. Pensez à agrandir le contenant... couvrir d'un linge propre et laisser à température ambiante

Jour 3 : mélanger 80 g de farine complète, 80 g d'eau et ajouter au mélange de la veille. couvrir d'un linge propre et laisser à température ambiante

Jour 4 : mélanger 100 g de farine avec 100 g d'eau et ajouter au mélange du jour 3. Diviser en deux, dans deux pots. Les couvrir et laisser reposer 24h00 à température ambiante.

Le jour de la préparation du pain, rediviser le levain liquide en 2, ajouter un mélanger 50 g eau et 50 g farine par mélange, en conserver un au réfrigérateur, il faudra le nourrir au besoin (maximum 5 jours sans le toucher), ou l'offrir et surtout, selon la tradition, lui trouver un petit nom. Laisser à température ambiante l'autre partie pour utilisation.

HOMEMADE GLAZED NOUGAT

Fabien Pairon

NOUGATINE :

80 G OF CRUSHED OR WHOLE ALMONDS
40 G OF HAZELNUTS
50 G OF PISTACHIOS
60 G OF SUGAR
80 G OF HONEY
40 ML OF WATER
JUICE OF 1/2 A LEMON
5 G OF OIL TO GREASE THE SHEET OF
GREASEPROOF PAPER

GRAPE SOAKING LIQUID:

50 G OF CURRANTS
25 G OF RUM

'PÂTE À BOMBE' DOUGH:

100 G OF HONEY
100 ML OF WATER
4 EGG YOLKS

ITALIAN MERINGUE:

140 G OF ACACIA HONEY
60 G OF SUGAR
5 EGG WHITES
250 G OF LIQUID CREAM

- **How to make nougatine:** roast the almonds and hazelnuts for 20 minutes in the oven at 120°C (thermostat 4)
 - Melt the sugar, honey and water, until browned/caramelised, add the lemon juice. Remove from heat and add the almonds, hazelnuts and pistachios. Return to low heat and mix well. Spread this mixture on a sheet of oiled cooking paper. Allow to cool completely. Crush with a knife.
 - Put the raisins to soak in the rum. Bring to the boil and let them infuse and cool
 - **How to make 'pâte à bombe' dough:** Bring the honey and water to the boil, allow to cook for 3 minutes. Beat the yolks in a mixer and add the honey syrup and hot water. Whisk until completely cooled down and place in a large salad bowl.
 - **How to prepare an Italian meringue:** Bring the honey and sugar to a boil up to 120°C. Whisk the whites until they are stiff and add this mixture to the whites continuously, whisk until it completely cooled down. Add this mixture to the 'pâte à bombe' dough.
 - **Finishing:** Mix the cold liquid cream with a mixer until it rises, and add it to the previous mix, along with crushed nougatine and rum-pickled grapes.
-
- Mould into a GEO Forme mould (L.35x7x7.5cm) previously lined with a sheet of greaseproof paper.
 - Keep some of this mix to taste this tasty recipe before introducing it to your guests...
 - Put it in the freezer for at least 24 hours, turn out and serve it in thin slices accompanied by a coulis of red or yellow fruits.



NOUGAT GLACÉ DE LA MAISON

Fabien Pairon

NOUGATINE :

80 G D'AMANDES CONCASSÉES

OU ENTIÈRES

40 G DE NOISETTES

50 G DE PISTACHES

60 G DE SUCRE

80 G DE MIEL

40 ML D'EAU

JUS D'1/2 CITRON

5 G D'HUILE POUR GRAISSER LA FEUILLE

DE PAPIER SULFURISÉ

TREMPAGE RAISINS :

50 G DE RAISINS DE CORINTHE

25 G DE RHUM

PÂTE À BOMBE :

100 G DE MIEL

100 ML D'EAU

4 JAUNES D'ŒUF

MERINGUE ITALIENNE :

140 G DE MIEL D'ACACIA

60 G DE SUCRE

5 BLANCS D'ŒUF

250 G DE CRÈME LIQUIDE

- Réaliser une nougatine : torréfier les amandes et les noisettes 20 minutes au four à 120°C (Thermostat 4)
- Faire fondre le sucre, le miel, et l'eau, jusqu'à coloration/caramélisation, ajouter le jus de citron. Enlever du feu et ajouter les amandes, les noisettes et les pistaches. Remettre sur feux doux et bien mélanger. Étaler cette préparation sur une feuille de papier cuisson huilée. Laisser bien refroidir. Concasser au couteau.
- Mettre les raisins secs à tremper dans le rhum. Les porter à ébullition et les laisser infuser et refroidir
- Réaliser une pâte à bombe : Porter à ébullition le miel et l'eau, laisser cuire 3 minutes. Batta les jaunes dans un batteur et ajouter ce sirop miel et eau bien chaud. Fouetter jusqu'à complet refroidissement et débarrasser dans un grand saladier.
- Préparer une meringue italienne : Porter à ébullition le miel et le sucre jusqu'à 120° C. Fouetter les blancs en neige et ajouter ce mélange aux blancs en cours de montage, laisser fouetter jusqu'à complet refroidissement. Ajouter cette préparation au mélange de pâte à bombe.
- Finition : Monter la crème liquide bien froide à l'aide d'un batteur, et l'incorporer au mélange précédent, ainsi que la nougatine concassée en petits morceaux et les raisins marinés au rhum.
- Mouler en moule GEO Forme L.35 cm préalablement chemisé d'une feuille de papier sulfurisé.
- Il devrait vous rester un peu de cette préparation pour déguster égoïstement cette savoureuse recette avant de la présenter à vos convives...
- Mettre au congélateur 24h00 minimum, démouler et servir en tranches fines accompagnées d'un coulis de fruits rouges ou jaunes.

MANIFESTO

Depuis 200 ans, l'authenticité, la passion et l'esprit d'engagement sont les valeurs qui animent la maison de Buyer et ses savoir-faire. Ils se transmettent de génération en génération. Nous concevons, fabriquons des ustensiles et innovons pour répondre avec précision aux attentes des professionnels de la gastronomie et des amateurs. Nous partageons avec tous les amoureux du goût, la passion pour une cuisine savoureuse et saine. Contre la culture de l'immédiateté et du « prêt à consommer », nous voulons accompagner chacun à s'accomplir et à reprendre le contrôle de son alimentation. Nous défendons, en effet, l'idée d'une pratique à l'écoute du temps et de l'effort. Labellisé par l'état Français « Entreprise du Patrimoine Vivant », nous avons conservé notre âme d'artisan, sa rigueur et son goût du travail bien fait, précis. Nous militons pour une consommation responsable et éclairée : nos produits sont faits pour durer ! Nous favorisons des processus de fabrication vertueux pour l'environnement et notre belle région des Vosges. Nous sommes la première entreprise du secteur culinaire évaluée par l'AFNOR « engagé RSE de niveau confirmé » notamment pour l'attention portée au bien-être de nos collaborateurs. Fiers de nos valeurs et de la maîtrise de nos métiers, nous voulons soutenir, avec nos produits, tous les gestes et savoir-faire propres à chacun, ce supplément d'âme qui fait la gastronomie :

« Chaque recette a son secret »

For 200 years, authenticity, passion and commitment have been the values at the core of de Buyer's business, knowledge and expertise. We design and manufacture utensils, continuously innovating to precisely meet the needs of both catering professionals and home cooks. Like all lovers of good food, we have a passion for tasty and nutritious cuisine. In contrast with today's culture of instant gratification and ready meals, we want to help each individual to achieve fulfilment by taking back control of their diet. We support a concept of cooking that requires time and effort. Awarded a 'Living Heritage Company' label by the French state, we continue to maintain our artisanal spirit and our passion for precise, high-quality work carried out with care. We campaign for responsible and educated consumption : our products are made to last! We promote environmentally friendly manufacturing processes that protect the beautiful Vosges area. We are the first culinary-sector business in France to receive a 'confirmed level of CRS commitment' label from AFNOR, notably for the care taken to ensure the well-being of our employees. Dedicated to upholding our values and mastering our trade, our products, actions and individual expertise help breathe additional life and soul into the cooking process. After all :

'Every recipe holds a secret'



Le Val d'Ajol

Engagée RSE CSR commitment





de Buyer 
DEPUIS 1830

DE BUYER INDUSTRIES - F-88340 LE VAL D'AJOL
info@debuyer.com - www.debuyer.com



Confirmed ★ ★
AFAOR CERTIFICATION



Confirmed ★ ★
AFAOR CERTIFICATION