



Manufacture



de Buyer  
DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret



**AIR** SYSTEM<sup>®</sup>  
de Buyer Concept



# Die Kollektionen

Tipps • Tricks • Techniken

# Aus Liebe zum Essen

Das Material steht im Mittelpunkt der Arbeit von De Buyer, und wir sind bestrebt, Ihnen Utensilien zu liefern, mit denen Sie für jedes Ihrer Rezepte die besten Ergebnisse erzielen.

Mit unseren Backringen, -formen und -blechen, die über das **Konzept Air System** verfügen, möchten wir Ihnen **innovative Produkte** anbieten, die Ihren Anforderungen entsprechen.



**15 - 25% KÜRZERE BACKZEIT**



# Leckerer liegt in der Luft

Ideal zum Kochen und Backen, verbessern die **Mikroperforationen** die Luftzirkulation im Ofen, fördern ein **schnelles und gleichmäßiges Garen** und sorgen für knusprige, **makellose Ergebnisse ohne den Teig auszutrocknen**.

## Kollektionen

Backringe	p.4-5-8
GEOFORM	p.10-11
Formen mit abnehmbarem Boden	p.14
Backbleche	p.16-17
Runde Backbleche	p.18
AIRMAT Backmatten	p.19

## Tipp!

Einen Backring mit Teighoden auslegen	p.6-7
Den Teigrand einschneiden	p.8-9
Combo für ideales Garen	p.12-13
Wann ist Backpapier/ eine Backmatte nötig?	p.15



# Backringe aus Edelstahl



## Glattwandige Backringe : für Tartes im schlichten Design



Diese Backringe, die in Zusammenarbeit mit der Schule Valrhona konzipiert wurden, sind mit einer Perforierung von 2 mm versehen, um ein gleichmäßiges Backen der Kuchen zu gewährleisten. Dank der geraden Ränder sehen kleine Torten und größere Desserts perfekt aus und lassen sich leicht und sicher ausformen.

Unverzichtbar beim Backen von Sandteig, Süßteig oder Mürbeteig.



### Tortenring

Höhe 2 cm

- 3099.01 Ø 5,5 cm
- 3099.02 Ø 6,5 cm
- 3099.03 Ø 7,5 cm
- 3099.00 Ø 8,5 cm
- 3099.04 Ø 10,5 cm
- 3099.05 Ø 12,5 cm
- 3099.06 Ø 15,5 cm
- 3099.07 Ø 18,5 cm
- 3099.08 Ø 20,5 cm
- 3099.09 Ø 24,5 cm
- 3099.10 Ø 28,5 cm

Höhe 3,5 cm

- 3098.01 Ø 5,5 cm
- 3098.02 Ø 6,5 cm
- 3098.03 Ø 7,5 cm
- 3098.00 Ø 8,5 cm
- 3098.04 Ø 10,5 cm
- 3098.05 Ø 12,5 cm
- 3098.06 Ø 15,5 cm
- 3098.07 Ø 18,5 cm
- 3098.08 Ø 20,5 cm
- 3098.09 Ø 24,5 cm
- 3098.10 Ø 28,5 cm



### Tortenring

Höhe 4,5 cm

für Tartes mit  
Puddingfüllung oder  
Torten.

- 3099.03 Ø 7,5 cm
- 3099.08 Ø 20 cm
- 3099.09 Ø 24 cm



### Quadratischer Tortenrahmen

Höhe 2 cm

- 3099.19 7 x 7 cm
- 3099.20 8 x 8 cm
- 3099.21 15 x 15 cm
- 3099.23 17,5 x 17,5 cm
- 3099.22 20 x 20 cm





### Rechteckiger Tortenrahmen

Höhe 2 cm

3099.30 12 x 4 cm

3099.32 25 x 8 cm

3099.33 28 x 11 cm

Höhe 3,5 cm

3098.30 12 x 4 cm



### Länglicher Tortenrahmen

Höhe 2 cm

3099.40 14,5 x 3,5 cm

3099.42 27 x 8 cm

3099.43 30 x 11 cm



### Herzförmiger Tortenrahmen

Höhe 2 cm

3099.50 Ø 8 cm

3099.51 Ø 12 cm

3099.52 Ø 18 cm

3099.53 Ø 22 cm



### Calisson Tortenrahme

Höhe 2 cm

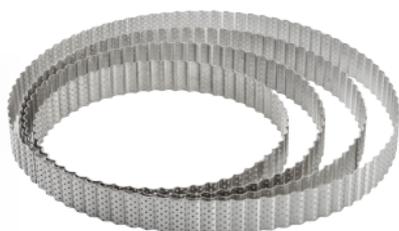
3099.70 12 x 5 cm

3099.73 25,5 x 11 cm

Vorbereitung der perforierten Edelstahlbackringe: Je nach verwendetem Teig (mehr oder weniger fett) müssen die Backringe vor dem Andrücken des Teigbodens mit Fett oder Butter eingefettet werden.



## Backringe mit geriffelter Wand: für leckere Kuchen und Tartes



### Geriffelter Tortenring

Höhe 3 cm

3030.20 Ø 20 cm

3030.24 Ø 24 cm

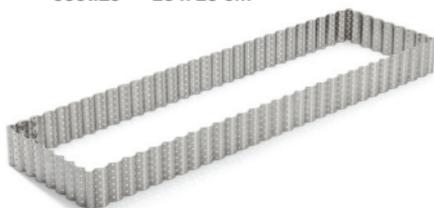
3030.28 Ø 28 cm



### Quadratischer, geriffelter Tortenrahmen

Höhe 3 cm

3031.23 23 x 23 cm



### Rechteckiger, geriffelter Tortenrahmen

Höhe 3 cm

3032.25 35 x 10 cm





## Auskleiden eines Tortenrings aus Edelstahl

### *Tipps und Tricks*

#### **Die professionelle Methode für ein perfektes Ergebnis mit glatten Kanten :**

Rollen Sie Ihren Teig aus. Benutzen Sie den Backring als Schablone, um den Tortenboden auszustechen. Ein Band mit der Höhe des Edelstahlbackrings zuschneiden.

Das Teigband auf der Innenseite des Rings platzieren, dabei Überlappungen vermeiden. Dann den Boden positionieren. Mit ein wenig Wasser oder Eigelb lassen sich die Teile zusammenschweißen.

Dies ist der einfachste Weg zum Auskleiden komplizierter Formen wie Sechseck, Herz usw.

Dank dieser Methode werden die Kanten und der Boden perfekt versiegelt.

Es ist auch möglich, zuerst den Tortenboden zu platzieren, und danach die Umrandung und es dann mit einem Messer einzuebnen.



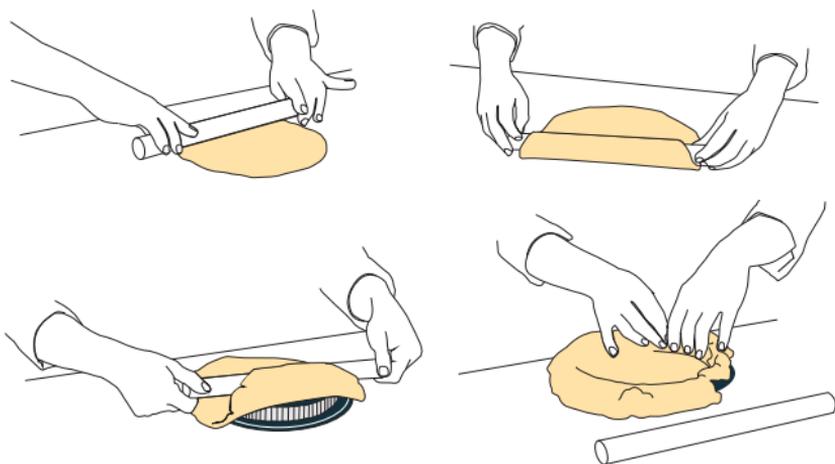
## Methode 2: die einfachere und schnellere

Rollen Sie Ihren Teig aus. Den Backring platzieren und mit einem Messer die Form des Backrings, aber 1 cm größer, zuschneiden.

*Beispiel:* Für einen 2 cm hohen Backring die Form 3 cm vom Rand zuschneiden.

Dann den Backring auf der Backunterlage platzieren (ideal ist die Kombination aus einem perforierten Backblech und einer Airmat-Backmatte).

Den ausgerollten Teig um das Nudelholz rollen und auf dem Backring ablegen. Den Teig an der Basis des Backrings andrücken und dabei der Form folgen:



Mit einem Messer oder dem Nudelholz einebnen, um einen glatten Rand zu erhalten.

Die gleiche Technik gilt für eine Tarteform mit Tortenboden.



# Tortenring mit abgerundetem Rand : für «*Traditionelle*» Tartes

## Perforierter Tortenring mit abgerundetem Rand

Höhe 2 cm

3093.06	Ø 6 cm
3093.08	Ø 8 cm
3093.10	Ø 10 cm
3093.22	Ø 22 cm
3093.24	Ø 24 cm
3093.26	Ø 26 cm
3093.28	Ø 28 cm



## Einschneiden des Tortenrands

### *Tipps und Tricks*

Das Einschneiden des Tortenrands verleiht den traditionellen süßen und salzigen Rezepten (Quiche Lorraine, Zwiebelkuchen, Apfelkuchen usw.) ein hübsches Aussehen.

### Einschneiden des Tortenrands :

Rollen Sie Ihren Teig aus.

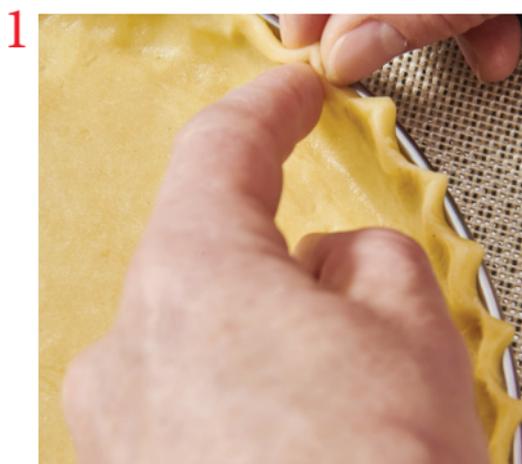
Platzieren Sie den Backring und schneiden Sie mit Hilfe eines Messers die Form des Backrings zu, dabei die Höhe des Backrings verdoppeln: Für einen 2 cm hohen Backring die Form 4 cm vom Rand zuschneiden.

Den ausgerollten Teig um das Nudelholz rollen und auf dem Backring ablegen.

Den Teig nach innen drücken und dabei die Ränder zusammendrücken, so dass sie dicker werden.

Diesen Rand mit zwei Fingern (1) oder mit einer Einschnittzange einschneiden.

Mit dem Daumen den Teig über den gesamten Rand leicht vom Backring ablösen (2) : Dadurch wird der Rand des Teigs nach innen gedrückt und lässt sich nach dem Backen



In Zusammenarbeit mit Fabien Pairon, «MOF Charcutier traiteur», (Bester Handwerker Frankreichs Metzger-Caterer), haben wir die erste faltbare Form mit Scharnieren entwickelt.

Gefertigt aus einem Stück, mit robusten integrierten Scharnieren und Riegeln für einen intensiven Gebrauch. Durch das AIR SYSTEM Konzept ermöglicht diese perforierte Backform ein schnelleres und gleichmäßigeres Garen des Teigs, ohne ihn dabei auszutrocknen. Das Ergebnis ist köstlich knusprig.

## PRAKTISCH UND SCHNELL:

Die ausgeklappte Form ist flach und stabil; sie dient als Schablone für das Zuschneiden des Teigs.

Einfaches Ausformen. Leichte Pflege.



## GEOFORME aus Edelstahl mit dem AIR SYSTEM Konzept Perforierungen 2 mm

- 3210.24 Passend für den Haushaltsbackofen (Format 24 x 5 x 6 cm / 0,7 l)
- 3210.35 Passend für den Haushaltsbackofen (Format 35 x 7 x 7,5 cm / 1,8 l)
- 3210.48 Format ausschließlich für professionelle Zwecke (Format 48 x 9 x 8,5 cm / 3,6 l)



## Tipps und Tricks



Lernen Sie die Rezepte von Fabien Pairon kennen  
MOF-Metzger und-Caterer



Rezeptbuch  
GEOFORME



## Benutzung mit oder ohne Backmatte ?

### Ohne

- Fleischpastete
- Normale Brote und Spezialbrote
- Gemüse- oder Obstpasteten
- Würstchen im Brioche-Mantel
- Fisch- oder Fleisch-Blätterteig

### Mit

- Marmorkuchen
- Rührkuchen
- Süße und gesalzene Cakes
- Butter-Brioche
- Hack- oder Fischbraten
- Gemüsebrot
- Gewürzbrot



## Zubehör

Set aus 2 Antihaf-Backtrennfolien  
im passenden Format



4344.21 für GEOFORME 3210.24 und 3211.24

4344.22 für GEOFORME 3210.35 und 3211.35

4344.23 für GEOFORME 3210.48 und 3211.48



## Die ideale Kombination für Ihre Teige :

Ein perforiertes Edelstahl- oder Aluminiumbackblech

+ eine Airmat-Backmatte **AIR SYSTEM**<sup>®</sup>  
de Buyer Concept

+ ein perforierter Edelstahl-Backring

## Die Vorteile :

- Vereinfacht Zubereitung, Handhabung, Ausformen
- Optimale Hitzeverteilung
- Idealer Garvorgang



Für perforierte  
Edelstahlformen:  
Sie können mit  
einem perforierten  
Backblech kombiniert  
oder direkt auf den  
Rost des Backofens  
gesetzt werden,  
wenn die Gitterstäbe  
nicht zu weit  
auseinanderliegen.



## Combo für ideales Garen !

1- Kein Einstechen des Teigs mehr: Die Luft kann zirkulieren, ohne dass keine Blasen zwischen Teig und Unterlage bilden. Dies ist sehr wichtig bei flüssigen Zubereitungen wie zum Beispiel einer lothringischen Migaine.

2- Verkürzte Garzeit: *Man muss daran denken, **die Rezepte und Garzeiten anzupassen!***

*Beispiel: Herkömmlicherweise bäckt man einen Mürbeteigboden bei 200/220°C. Mit der Perforierung von AIR SYSTEM backt man bei 160/170° in 15% weniger Zeit.*

***So spart man Zeit und Energie und erhält ein besseres Backergebnis !***

3- Bei Kuchen mit saftigen Früchten oder flüssiger Masse backt der Teig dank AIR SYSTEM, bevor er den Saft aufsaugt.

**Schluss mit vollgesogenen Teigen, die nicht durchbacken und weich bleiben !**

Bei Früchten, die große Wassermengen abgeben (Aprikosen, Pflaumen, Mirabellen usw.) und bei gefrorenen Früchten kann man vorab den Teigboden blindbacken oder auf den Mürbeteigboden Genueser Zuckerbrot geben, das die Feuchtigkeit absorbiert. Der knusprige Boden bietet dem Kuchen einen guten Halt.

*(Rezepte finden sich auf unserem Blog bei [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com))*

# Edelstahlformen



Sehr widerstandsfähig, für intensiven Einsatz.  
Kalte oder heiße Verwendung, ohne Temperaturbeschränkung.  
AIR SYSTEM Konzept mit  $\varnothing$  2 mm Perforierung, lässt den Teig atmen.  
Garantiert schnelleres und gleichmäßigeres Backen,  
ohne die Zutaten auszutrocknen.

- für ein köstliches und knuspriges Backergebnis
  - für gerade Kanten und eine makellose Optik
- Die Tortenböden behalten ihre Form, ohne zu stark gebacken zu werden.

Kuchen, Pasteten und Cakes werden gleichmäßig gebacken.  
Demontierbar für einfaches Ausformen und Reinigen.



- Runde Edelstahlform mit abnehmbarem Boden und zwei Backtrennfolien

3213.20  $\varnothing$  20 cm

3213.24  $\varnothing$  24 cm

- Geriffelte, runde Edelstahlkuchenform mit abnehmbarem Boden und zwei Backtrennfolien

3214.24  $\varnothing$  24 cm

3214.28  $\varnothing$  28 cm



- Rechteckige Cakeform mit abnehmbarem Boden und zwei Backtrennfolien

3215.15 L.15 x 8.6 x Ht 7.5 cm

3215.26 L.26 x 8.6 x Ht 7.5 cm



- Rechteckige Form mit abnehmbarem Boden und zwei Backtrennfolien

3212.35 35 x 10,5 cm



Zur Form werden zwei Antihft-Backtrennfolien mitgeliefert. Bereits auf die Form zugeschnitten, um Zeit und Produktivität zu gewinnen. Mehr als 200 Mal wiederverwendbar.  
Einsatztemperatur: -76 / + 260°C.

Abnehmbar : die Backform lässt sich je nach Zubereitung allein oder mit der Backtrennfolie verwenden.





## Benutzung mit oder ohne Backmatte ?

### Tipps und Tricks

**Geriffelte Kuchenform:** Verwenden Sie die Kuchenform ohne Backmatte für schöne, klar gezeichnete Riffelungen auf Ihrem Sand- oder Mürbeteig

Bei feuchter, flüssigerer Zubereitung die Backmatte verwenden (Clafoutis, Apfelkuchen, Brownies usw.)

**Cakeform:** für einen Caketeig stets die Backmatte verwenden, egal ob süß oder gesalzen, da der Teig feucht und flüssiger ist.

Es ist möglich, die Cakeform ohne Backtrennfolie für Rezepte zu verwenden, bei denen der Teig nicht so flüssig ist. (Rezepte finden sich auf unserem Blog bei [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com))

**Springform:** Die Backtrennfolie ist nicht notwendig für Pasteten, aber für Kuchenteige, Butter-Brioche, Schneckenkuchen und Käsekuchen.

**Direkte Verwendung:** ermöglicht schnelleres Backen des Teigs; man muss die perforierten Edelstahlformen vorbereiten; je nach verwendeten Teig (mehr oder weniger fett) die Backringe oder Formen einölen oder mit Butter einschmieren.

Für Brote reicht das Bestäuben mit Mehl.

### Zubehör

Satz mit 2 Antihaft-Backtrennfolien  
im passenden Format

4344.60 für Springform 3213.20

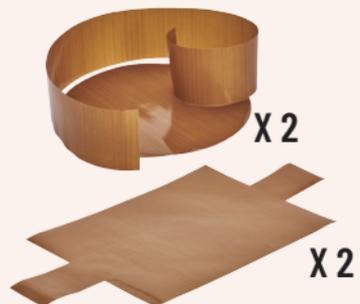
4344.61 für Springform 3213.24

4344.72 für Tarteform 3214.28

4344.50 für Tarteform 3214.28

4344.41 für Cakeform 3215.15

4344.42 für Cakeform 3215.26



# Backutensilien • die Backbleche



Die Perforierung  $\varnothing$  3 mm lässt den Teig atmen. Sie garantiert schnelleres und gleichmäßigeres Backen ohne Austrocknen. Für ein köstliches und knuspriges Ergebnis.

## Edelstahl



- Backblech aus Edelstahl  
3367.40 - 40 x 30 cm



**Ideal zum Lagern, Aufbewahren und Backen, alles mit einem Blech.**

Im Gegensatz zu Aluminiumblechen ist das Edelstahlblech für den Gefrierschrank oder den Tiefkühlschrank geeignet.

Es kann bei trockenen Teigen oder bei vorgebackenen Zubereitungen direkt verwendet werden.

Edelstahl ist pflegeleicht und spülmaschinengeeignet.



- Baguetteform für 3 Baguettes  
3366.03 - 40 x 24,5 cm

Kann ohne Backpapier für traditionelle Baguettes verwendet werden.

Bei weichem Teig (vom Typ Wiener Brot, Brioche-Brot usw.) mit Backpapier kombinieren.

**Tipp:** Vor dem Backen das Backblech mit Mehl bestäuben, um dem Brot einen guten Geschmack zu verleihen.





## Aluminium



- Backblech aus Aluminium mit schrägen Kanten

7367.40 - 40 x 30 cm

7367.53 - 53 x 32,5 cm

7367.60 - 60 x 40 cm



- flaches Backblech aus Aluminium

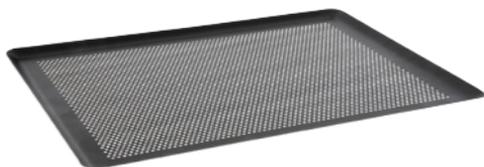
7368.30 - 30 x 20 cm speziell für Minibacköfen

7368.40 - 40 x 30 cm

7367.53 - 53 x 32,5 cm

7367.60 - 60 x 40 cm

## Antihafbeschichtet



- Backblech aus beschichtetem Aluminium - Perforierung  $\varnothing$  3 mm

8162.40 - 40 x 30 cm

8162.53 - 53 x 32,5 cm

8162.60 - 60 x 40 cm



- Baguetteform aus beschichtetem Stahl für 2 Baguettes - Perforierung  $\varnothing$  3 mm

4713.02 L. 37 x 16,2 cm



# Backutensilien • Pizzableche

## Aluminium

Die perforierten Pizzableche aus Aluminium kann man bei etwas flüssigem Teig mit Backpapier oder einer Backmatte kombinieren.

Ideal geeignet für das direkte Garen oder Aufwärmen von vorgebackenen oder tiefgefrorenen Teigen.



### • Rundes Pizzablech Perforierung Ø 10 mm

7366.24	Ø 24 cm
7366.28	Ø 28 cm
7366.32	Ø 32 cm

### • Runder Pizzablech - feine Perforierung

7350.28	Ø 28 cm
7350.31	Ø 31 cm
7350.33	Ø 33 cm
7350.38	Ø 38 cm
7350.43	Ø 43 cm
7350.48	Ø 48 cm

## Stahl



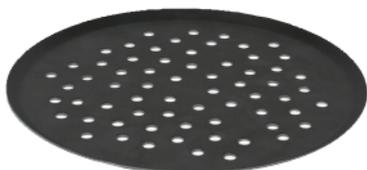
### • Rundes Pizzablech Perforierung Ø 10 mm

Ø 24 / 28 / 32 cm	
5353.24	Ø 24 cm
5353.28	Ø 28 cm
5353.32	Ø 32 cm

Die Pizzableche aus Stahl vor der Benutzung mit Mehl bestäuben, damit die Pizza nach dem Backen leicht heruntergleitet. Profi Tipp: Mit Reismehl gelingt es am besten.

## Antihftbeschichtet

Ohne Backpapier oder Backmatte verwenden.



### • Rundes antihft Pizzablech aus Aluminium - Perforierung Ø 10 mm

8137.28	Ø 28 cm
---------	---------





- Gelochte Backmatte AIR-MAT beidseitig  
silikonbeschichtet
- 4938.40 40 x 30 cm
- 4938.58 58 x 38 cm
- 4938.51 51 x 31 cm

## Speziell für Brandteig, Brotteig und Pâte Sucrée.

Für optimales Backen des Teigs kann die Matte mit einem perforierten Backblech kombiniert werden. Die ideale Ergänzung für die Zubereitung von Tartes, mit den perforierten Kuchenringen (siehe Seite 12-13).

Das Konzept AIR SYSTEM: mit dem luftdurchlässigen



Gewebe kann man knusprige, nicht schwitzende Tortenböden zaubern.

Gewebe aus silikonbeschichteter Glasfaser. Nicht haftend, muss nicht eingefettet werden.

Einsatztemperatur von -55°C bis +280°C.

Kann als Einfrierunterlage verwendet werden

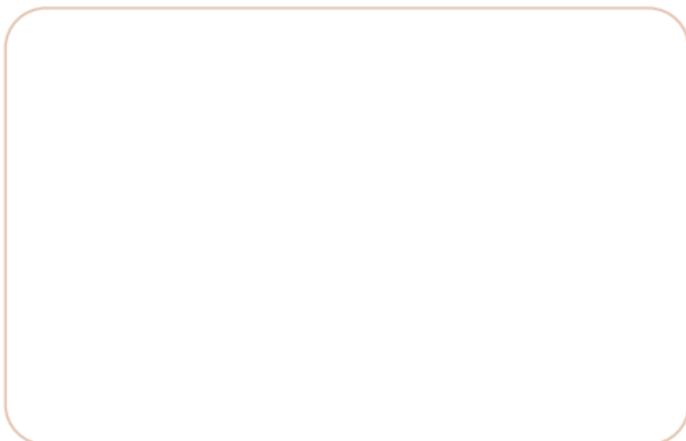


Lernen Sie auf der Rückseite der Verpackung und auf unserem Blog bei [www.debuyer.com](http://www.debuyer.com) die Rezepte unserer Chefköche kennen.





Vertrieb durch :



**de Buyer**   
D E P U I S 1 8 3 0

Chaque recette a son secret



de Buyer Industries  
25, Faymont - 88340 Le Val d'Ajol - FRANCE  
+33 (0)3 29 30 66 12 - [info@debuyer.com](mailto:info@debuyer.com)  
[debuyer.com](http://debuyer.com)

