DOSER
DOSING
DOSIEREN

GARNIR
FILLING
GARNIEREN

DÉCORER
DECORATING
DEKORIEREN

de Buyer
DEPUIS 1830

Douilles • Nozzles • Tüllen

TRITAN

INOX
ST/STEEL
EDELSTAHL

DOUILLES EN TRITAN.

Coloris noir translucide. Solides monoblocs. Sans BPA (sans bisphénol A). Dents renforcées résistantes et structurées pour un travail de haute précision. Cônes intérieurs parfaitement lisses, hygiène garantie. Longueurs adaptées pour se positionner facilement dans la poche à douille.
Passent au lave-vaisselle.
Adaptables sur LE TUBE de Buyer et tout type de poche à douille.

TRITAN PASTRY NOZZLES.

Transparent black colour. BPA free (no bisphenol A). One-piece construction. Perfectly smooth cone for guaranteed hygiene.
The reinforced teeth make high accuracy work. The nozzles are long enough, making them easier to insert in the bag and giving them better visibility. They all fit with LE TUBE de Buyer and pastry bags. They are dishwasher safe.

MADE IN FRANCE

TRITAN-TÜLLEN. Farbe schwarz durchsichtig.
Solide und aus einem Guss. Ohne Bisphenol A.
Verstärkte Zähne für hochpräzises Arbeiten.
Völlig glatte Konen garantieren hygienische Einsatzbedingungen.
Mit ihrer Länge fügen sie sich leicht in den Spritzbeutel ein.
Spülmaschinenfest. Anpassbar für LE TUBE von De Buyer und Spritzbeultel.

Unie • Plain • Loch

Ecrire Writing Schreiben

4151.03

Décorer Decorating Dekorieren
Doser Dosing Dosieren

4151.06 4151.08 4151.11 4151.13 4151.15 4151.18

Garnir Filling Füllen

de Buyer DEPUIS 1830

Toutes les douilles de Buyer en Tritan s'adaptent sur LE TUBE.
All de Buyer Tritan nozzles suits on LE TUBE.
Alle Tritantüllen von de Buyer passen auf LE TUBE.

Cannelée • Star • Stern

A8 4152.05 | B8 4152.09 | C6 4152.11 | C8 4152.13

D8 4152.17 | E6 4152.19 | E8 4152.20 | F8 4152.25

Décorer Decorating Dekorieren

Doser Dosing Dosieren

Petit Four

PF10
4156.10

PF14
4156.14

PF18
4156.18

Saint Honoré

ø 9 mm
4155.09

ø 11 mm
4155.11

Bûche • Yule log • Sternband

4153.08

Douille à nid • Bird nest • Vermicelle

4166.01

Feuille • Leaf • Blatt

4168.02

Garnir • Filling • Garnieren

ø 6 mm
4165.06

ø 10 mm
4165.10

Géo

EXCLUSIVITÉ DE BUYER

4183.05	4183.10	4181.10	4182.12	4180.14
CARREE	CARREE	TRIANGLE	RECTANGLE	DEMI LUNE
square	square	triangle	rectangle	half
quadratisch	quadratisch	dreieckig	rechteckig	halbrund
5mm	10mm	10mm	12x6mm	ø 14mm

LES COFFRETS

Les douilles des coffrets sont fixées par 6 sur un support. Les douilles sont faciles à clipser, déclipser, nettoyer, sécher et ranger. Aucune douille ne se perd.

Box supplied with an holder for 6 nozzles Tritan. Equipped with a hole to hang. Nozzles are easy to clip, unclip, clean, dry and store. No nozzle gets lost.

Geliefert mit der weichen Halterung für 6 Tritan-Tüllen mit Aufhängeloch. Die Tüllen lassen sich leicht einstecken, herausziehen, reinigen, trocknen und aufbewahren. Keine Tülle geht verloren.

Plusieurs assortiments de douilles disponibles.
Several boxes of nozzles are available.
Sortimente von Tüllen sind verfügbar.

DOUILLES EN ACIER INOXYDABLE

Ces douilles en acier inoxydable sont solides, d'un entretien facile et d'une hygiène parfaite; sans soudure, elles sont parfaitement étanches. Elles s'adaptent aux poches pâtissières pour décorer, garnir, doser.

STAINLESS STEEL PASTRY NOZZLES.

These stainless steel nozzles without welding are robust, easy to clean and hygienic.
They fit onto piping bags for decorating, garnishing, dosing.

TÜLLEN AUS EDELSTAHL

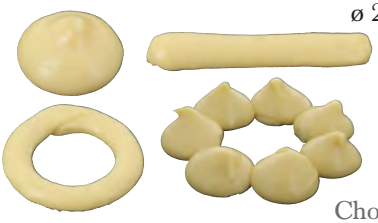
Diese Tüllen aus Edelstahl haben eine wasserdichte Schweißnaht - für eine leichte Pflege und perfekte Hygiene.
Sie passen auf Spritzbeutel zum Dekorieren, Dosieren und Füllen.

Unie • Plain • Loch

Décorer Decorating Dekorieren
Garnir Filling Füllen
Former Forming Formen

Ecrire Writing Schreiben

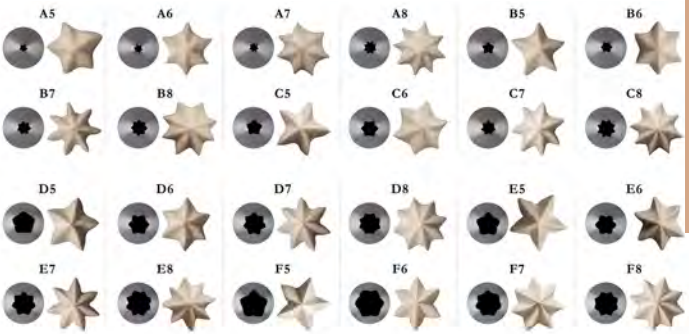
2111.02N à/to/bis 2111.24N
ø 2 mm à/to/bis ø 24 mm



Meringue, macaron
Choux, Paris Brest, Eclair...

Cannelée • Star • Stern

2112.02N à/to/bis 2112.25N
ø 3 mm à /to/bis ø 18 mm
5-8 dents/teeth/Zähne



INOX • ST/STEEL • EDELSTAHL

Saint Honoré

2115.20N à/to/bis 2115.4N
ø 9 mm à /to/bis ø 16 mm

Bûche • Yule log • Sternband

2113.06N
16 x 2 mm
6 dents

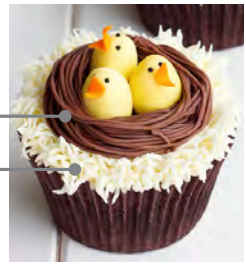
2113.08N
20 x 3 mm
6 dents

Douille à nid • Bird nest • Vermicelle

2126.00

1

2126.01



2

2126.02
Nid 3 trous/ 3 star holes

Feuille • Leaf • Blatt

2128.02N

Spirale

2119.13

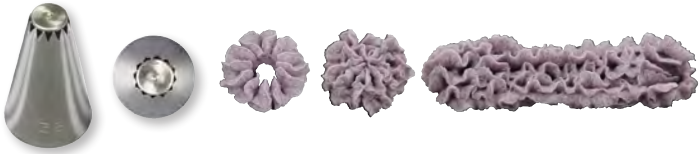
Rose

2129.08N à/to/bis 2129.16N
ø 8 mm à /to ø 16 mm

de Buyer
DEPUIS 1830

Sultane

mini Sultane ø 7 mm



2118.03

Petit modèle
Small size Kleine Größe Ø 2.5 cm

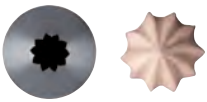
2118.31 2118.12

Modèle standard
Size Größe Ø 3.5 cm

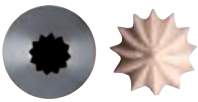
2118.02 2118.01

INOX • ST/STEEL • EDELSTAHL

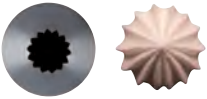
Petit Four



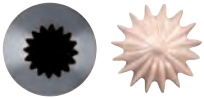
2116.07
ø 7mm



2116.08
ø 8mm



2116.10
ø 10mm



2116.14
ø 14mm

2116.16
ø 16mm

2116.17
ø 17mm

Ruban • Band

2117.10
10 X 2 mm

2117.15
15X 2 mm

2117.20
20 X 2 mm

2117.30
30 X 5 mm

Russe • Russian • Russisch

N°241
2120.01

N°242
2120.02

N°243
2120.03

N°244
2120.04

N°246
2120.05

N°247
2120.06

N°257
2120.07

N°248
2120.08

Sphere • Kugel

2120.21
Stries larges
Large
streaks
mit breiten Streifen

2120.20
Stries fines
Fine
streaks
mit feinen Streifen

de Buyer
DEPUIS 1830

Adaptateur pour douilles inox
Adapter for st/steel nozzles • Adapter für Tüllen

L'adaptateur permet de changer librement le ø ou le type de douilles sur la même poche sans la vider. On utilise la même préparation avec des douilles différentes sans avoir à remplir une deuxième poche. La base de l'adaptateur se glisse dans la poche et la douille choisie est fixée sur la poche par l'extérieur.
Adapters enable to change nozzles on the same pastry bag
Der Adapter ermöglicht denWechsel der Tülle in derselben Spritzbeutel.

2114.21
petit modèle
small size
kleine Größe

Pour douille / for decor nozzles ø 20 mm / für Tüllen ø 20 mm

2114.12
modèle moyen
medium size
mittelgroß

Pour douille / for decor nozzles s ø 25 mm / für Tüllen ø 25 mm

2114.11
grand modèle
large size
groß

Pour douille / for decor nozzles s ø 35 mm / für Tüllen ø 35 mm

Mini Sultane **2118.03**

Douille à garnir
Filling tube /
Garniertülle **2125.06**

Douilles fines à décor
small decor nozzles /
kleine Dekortüllen
box 2114.20
20 pcs

Unies / plain
ø 2 à/to 13 mm **2111**

Cannelées/
Star nozzles **2112**
(sauf/except F5-F8)

Bûche / Yule log /
Sternbandtülle **2113**

St Honoré **2115**

nid / Bird nest/
Fadelnudeln **2126**

Feuille / Leaf /Blatt **2128**

'Petit Four'
ø7 à/to 10 mm **2116**

'Rose' **2129**
(sauf/except ø16 mm)

Russe / Russian / Russisch **2120**

Unies /plain/
Lochtüllen
ø 14 à/to 24 mm **2111**

Cannelées/
Star nozzles /
Sterntüllen F5-F8 **2112**

'Petit Four '
ø 14 à/to 17,5 mm **2116**

'Rose'
ø16 mm **2129.16N**

2114.13 Lot des 3 kits adaptateurs /
Set of 3 adapters / Satz von 3 Adapter

Coffrets • boxes • Boxen

2114.20
Boîte de 26 douilles à décor fines en inox
+ un adaptateur et 2 supports
Case with 26 st/steel small decor noozles + an adapter + 2 supports to make decorations.
Box mit 26 kleinenen Dekortüllen aus Edelstahl + 1 Adapter + 2 Halter

2114.10
Assortiment de 35 douilles inox (10 unies, 15 cannelées, 5 Petit Fours, 2 à Rose, 2 à bûche et 1 à garnir) + 2 adaptateurs.
Case with 35 st/steel noozles + 2 adapters
Box mit 35 Tüllen aus Edelstahl + 2 Adapter.

Poches • Pastry bags • Spritzbeutel

Poche extra souple réutilisable en nylon
Nylon extra supple reusable pastry bag
Weiche wiederverwendbare Spritzbeutel aus Nylon

4859.34	L. 34 cm
4859.46	L.46 cm

Poche souple réutilisable en polyuréthane
Supple reusable pastry bag made of polyurethane
Wiederverwendbare Spritzbeutel aus Polyurethan

4347.35	Poche seule L. 35 cm Pastry bag alone L. 35 cm Spritzbeutel L. 35 mm
4347.03	Poche L. 35 cm + 2 douilles inox U7 & C6 Pastry bag alone L. 35 cm + 2 st/steel nozzles Spritzbeutel L. 35 mm mit 2 Tüllen aus Edelstahl

U7 & C6
2111.10N
2112.11N

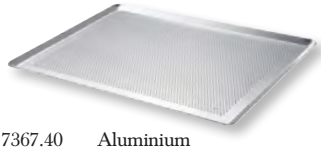
Poche jetable en polyéthylène
Disposable pastry bag made of polyethylene
Wegwerf-Spritzbeutel aus Polyäthylen

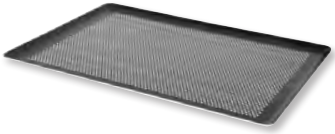
4348.02 Rouleau de 20 poches
Roll of 20 pastry bags
Rolle von 20 Spritzbeuteln

de Buyer
DEPUIS 1830

Plaques • Trays • Bleche

Plaque pâtissière perforée en aluminium épais 1.5 mm
Bords pincés - Format 40 x 30 cm - Perforation ø 3 mm
Perforated baking tray made of 1.5mm-thick aluminium
Oblique edges - Dim. 40 x 30 cm - Hole ø 3 mm
Perforiertes Backblech aus starkem Aluminium 1.5 mm
mit Rändern - 40 x 30 cm - Loch ø 3mm





7367.40 Aluminium
À combiner avec les tapis siliconés et les feuilles de cuisson.
Associate the tray with the silicone baking mats and baking sheets
Mit Backmatten und Backtrennfolien zu verbinden

8162.40 Antiadhésive
Aluminium revêtu
Nonstick aluminium
Antihaftaluminium

Supports de cuisson • Baking supports • Backbasis

Rouleau de papier cuisson siliconé antiadhérent Roll of silicone-coated nonstick baking paper
Rolle vom Antihaft-Backpapier

4357.00 l.38 cm x 8 m
T° max 220°C

Tapis de cuisson ajouré siliconé
Silicone coated baking mash
Gelochte Antihaft-Silikonbackmatte

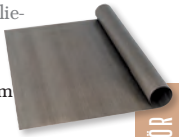
4938.40 40 x 30 cm
T° -55°C / 280°C

SPECIAL PATES
CHOUX
PAIN
PIZZA
TARTES

airmat

Perfect for baking choux paste, bread and tart doughs.
Perfekt für das Baken von Brandteig , Windbeutel, Brotteig und süssen Teigen.

Tissu de cuisson antiadhésif réutilisable
Nonstick baking sheet - Reusable
Antihaft-Backtrennfolie-wiederverwendbar



4344.01 40 x 30 cm
T° -170°C / 260°C

Tapis siliconé antiadhésif
Nonstick silicone baking mat
Antihaft-Silikonbackmatte

4931.40 40 x 30 cm
T° -55°C / 280°C

Tapis silicone avec repères
Nonstick silicone baking mat with marks for baking Macaroons
Antihaft-Silikonbackmatte zum Makronenbacken

SPECIAL
MACARON
44 marques
ronds
ø 15 & 35 mm

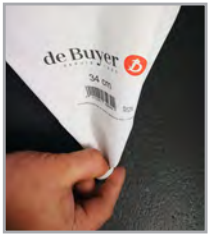
4935.40 40 x 30 cm
T° -40°C / 230°C

Poche & douille • Pastry bag & nozzle • Spriztbeutel & Tülle

UTILISATION USE BENUTZUNG

1

2



1- Couper le bout de la poche. Glisser la douille dans la poche jusqu'au fond.
Cut the end off the bag. Slide the tip all the way to the bottom of the bag.
Schneiden Sie die Spitze des Beutels ab. Schieben Sie dann die Tülle im Beutel bis zum Ende durch.

2- Afin d'éviter au contenu de couler par le trou, rentrer le bout de la poche dans la douille avant de la remplir
Insert the end of the bag in the decorating tip before filling it to prevent the contents from running out of the hole.
Stecken Sie vor dem Abfüllen die Spitze des Beutels in die Tülle, um zu verhindern, dass der Inhalt durch das Loch hinausfließt.

3- Pour maintenir la poche, la retourner autour de la main jusqu'au 1/3 supérieur. Prendre la poche sous le pli.
Fold the top 2/3 of the bag down Hold the bag under the fold. Your hand is protected by the folded bag.
Schlagen Sie etwa ein Drittel des oberen Endes des Beutels um.
Greifen Sie den Beutel unterhalb des Umschlags. Die Hand ist vom Beutel geschützt.

3

Garnir la poche avec une corne ou une spatule (au 2/3 maximum). Le contenu de la poche ne doit pas dépasser la hauteur du pli.
Fill the bag using a bowl scraper or a spatula (no more than 2/3 full). The contents of the bag should not go above the fold.
Füllen Sie den Beutel mit einem Teigschaber oder einem Spachtel (maximal 2/3). Streifen Sie den Teigschaber immer wieder mit den Fingern ab. Der Beutel darf nicht über den Umschlag hinaus befüllt werden.

4

4- Remonter la poche jusqu'en haut. La fermer en pincant entre le pouce et l'index et tourner la poche avec l'autre main jusqu'à ce qu'elle soit bien tendue. Durant toute l'utilisation, continuer à l'enrouler jusqu'à la vider.
Unfold the bag and straighten it to the top. Close it by pinching it between your thumb and index finger and twist the bag with the other hand until it is tight.

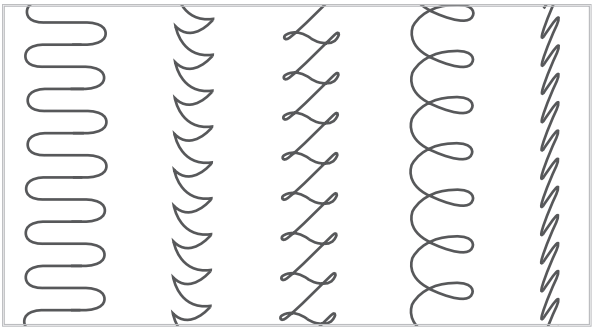
Den Beutel wieder bis oben hochschlagen. Schließen Sie den Beutel, indem Sie diesen zwischen Daumen und Zeigefinger greifen und drehen Sie mit der anderen Hand, bis ausreichend Druck aufgebaut ist.

Décorer • Decorating • Dekorieren

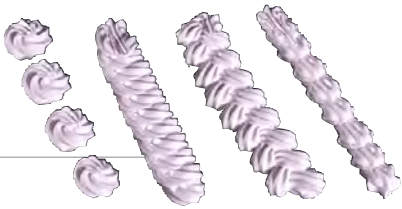
Il existe une multitude de possibilités d'utiliser une même douille. Voici quelques gestes que vous allez rapidement adopter pour varier vos présentations, vos décors.

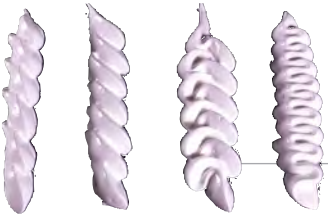
There are a wide variety of ways to use decorating tips. Here are a few tricks you will adopt in no time to add flair to your presentations and decorations.

Es gibt eine Vielzahl von Möglichkeiten, die Tüllen zu nutzen. Hier einige Hinweise für die Verwendung, die Sie rasch übernehmen werden, um Ihre Präsentationen und Dekorationen zu variieren.



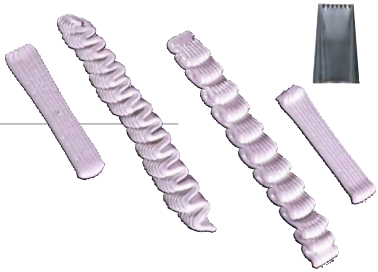
Douille cannelée
Star nozzle
Sterntülle





Douille St Honoré
St Honoré Nozzle
Tülle St Honoré

Douille Bûche
Yule log nozzle
Sternbandtülle



de Buyer
DEPUIS 1830

Pâte à choux • Choux pastry • Brandteig

Eclairs

PF10 4156.10 — PF10 2116.10

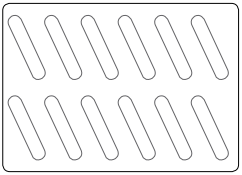
ou

4151.15 4151.18 — 2111.15 2111.18

Douille unie
Plain nozzle Lochtülle
15/18 mm U12 - U14

• Utiliser de préférence la douille Petits Fours PF10 ø10 mm - 14 dents pour assurer un développement régulier en cuisson.
Use the star nozzles Petit Four PF10 ø10 mm for better regular cooking
Benutzen Sie die Sterntülle PF10 ø10 mm für besseres Kochen.

• Pencher la poche à 45 °C
Use the pastry bag inclined at 45°
der Spritzbeutel ist während des Gebrauchs um 45 Grad geneigt



12 Eclairs couchés
sur une plaque 40x 30 cm
12 Eclair long cakes on a 40x30 cm tray
12 Eclair Gebäcke
auf einem Blech 40 x 30 cm

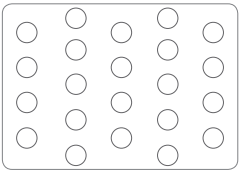
Choux

PF10 4156.10 — PF10 2116.10

• Utiliser de préférence la douille Petits Fours
Use the star nozzles Petit Four
Benutzen Sie die Sterntülle
PF10 ø10 mm - 14 dents

• ou une douille unie
or a plain nozzle
oder eine Lochtülle
10/12 mm U12 - U14

• Utiliser la poche en position verticale pour assurer une forme bien ronde. Use the pastry bag upright.
Der Spritzbeutel aufrecht benutzen



Dresser 22 ronds de pâte ø30mm
sur une plaque 40x 30 cm
22 cream puff cakes ø30mm
on a 40x30 cm tray
22 Windbeutel auf einem Blech 40 x 30 cm

de Buyer DEPUIS 1830

Religieuses

1 Douille Petits Fours pour la tête
Use the star nozzles Petit Four
Benutzen Sie die Sterntülle
PF10 ø10 mm - 14 dents

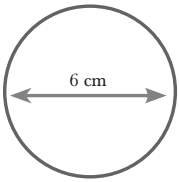
PF10 4156.10

PF10 2116.10

Utiliser la poche en position verticale
Use the pastry bag upright
der Spritzbeutel aufrecht benutzen

X8

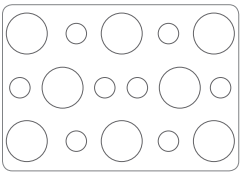
2 Douille Petits Fours pour le corps
Use the star nozzles Petit Four
Benutzen Sie die Sterntülle
PF14 ø14 mm - 16 dents



X8

PF14 4156.14

PF14 2116.14



8 Religieuses réalisées
sur une plaque 40x 30 cm
8 Religieuse cream cakes
on a 40x30 cm tray
8 Religieuse Windbeutel
auf einem Blech 40 x 30 cm

3 Remplir les choux de crème pâtissière avec une douille à garnir
Use a garnishing nozzle to fill the puff with cream
Benutzen Sie eine Garniertülle

4165.06

2125.06

4 Utiliser la douille Sultane pour dresser la collerette le crème.
Use the Sultane nozzle for cream decoration
Sultane Tülle für Creme-Dekor

2118.02

RECETTE POUR 8 RELIGIEUSES

Ingrédients :

Pâte à choux :
1/4 de litre de lait
125 gr de beurre
5 gr de sucre
1 pincée de sel
200 gr de farine
6 œufs

Crème pâtissière :
½ litre de lait
4 jaunes d'oeuf
120 gr de sucre
50 gr de farine (ou Maïzena)
QS Vanille

Crème au beurre :
160 gr de beurre pommade
160 gr de sucre glace

Glaçage :
180 gr de fondant

La pâte à choux :
Faire bouillir dans une casserole le lait, le beurre, le sel et le sucre.
Incorporer la farine hors du feu puis laisser dessécher 5 minutes à feu doux.
Mettre cet appareil dans un cul-de-poule et incorporer les œufs un par un.
Dresser ensuite 8 gros choux et 8 petits choux.
Enfourner 20 à 25 minutes à 180° (thermostat 6).

Pour la crème pâtissière :
Faire bouillir le lait. Dans un cul-de-poule, blanchir les jaunes avec le sucre, puis incorporer la farine.Verser une petite quantité du lait bouilli sur cet appareil pour le détendre.
Reverser le tout dans la casserole avec le lait. Remettre à bouillir 2 minutes. Laisser refroidir la crème avec un film au contact pour éviter la formation d'une peau.

Pour la crème au beurre :
Mélanger le beurre pommade et le sucre glace.

Montage :
Garnir tous les choux de crème pâtissère.
Glacer les choux en les trempant dans le fondant.
Dresser la collerette de crème au beurre sur le corps du chou.
Finir en positionnant la tête du chou.

RECIPE FOR 8 RELIGIEUSES

Ingredients :

Choux puff pastry :
1/4 litre milk
125g butter
5g sugar
Pinch of salt
200g flour
6 eggs

Crème pâtissière (custard) :
1/2 litre milk
4 egg yolks
120g sugar
50g flour (or Maïzena cornflour)
Sufficient vanilla flavouring

Buttercream:
160g softened butter
160g icing sugar

Icing:
180g fondant icing

de Buyer
DEPUIS 1830

Choux puff pastry:
Bring the milk, butter, salt and sugar to the boil in a saucepan.
Take the pan off the heat, incorporate the flour and let it dry out for 5 minutes on a low heat.
Put the mixture into a mixing bowl and incorporate the eggs one by one.
Then make 8 large choux buns and 8 small choux buns.
Bake for 20 to 25 minutes at 180°C.
For the crème pâtissière:
Boil the milk.
In a mixing bowl, whisk the yolks with the sugar then incorporate the flour.
Pour a tiny amount of the boiled milk onto this mixture to temper it.
Pour everything into the pan with the milk. Boil again for 2 minutes.
Let the crème pat cool by covering it in clingfilm that is in contact with the crème pat's entire surface area to avoid skin formation.
For the buttercream:
Cream the softened butter and the icing sugar together.
Method:
Fill all the choux buns with the crème pâtissère.

Ice the choux buns by dipping them in the fondant icing.
Add the buttercream ruff on top of the «nun»'s body (the larger choux bun).
Finish off the religieuse by placing the head on top (the smaller choux bun).

REZEPT FÜR 8 RELIGIEUSES

Zutaten:

Brandteig :
1/4 l Milch
125 g Butter
5 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
6 Eier

Guss :
180 g Fondant-Masse

Vanillecreme :
1/2 l Milch
4 Eigelb
120 g Zucker
50g Mehl (oder Maisstärke)
Vanille

Buttercreme :
160 g weiche Butter
160 g Puderzucker

Der Brandteig:
Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf aufkochen lassen.
Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl einarbeiten, dann 5 Minuten bei milder Hitze trocknen lassen. Die Masse in eine Schüssel geben und die Eier einzeln unterarbeiten. Schließlich 8 große und 8 kleine Krapfen dressieren.
20-25 Minuten bei 180° (Thermostat 6) backen.

Für die Vanillecreme:
Die Milch aufkochen lassen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker zu einer weißen Masse mixen, dann das Mehl hinzugeben.
Eine kleine Menge der gekochten Milch auf den Teig geben, um ihn zu entspannen. Das Ganze dann in den Topf mit der Milch zurückgeben.
2 Minuten kochen lassen.
Die Creme abkühlen lassen, dabei Folie auf die Creme legen, um die Bildung einer Haut zu verhindern.

Für die Buttercreme:
Die weiche Butter mit dem Puderzucker vermischen.

Montage :
Alle Windbeutel mit der Vanillecreme füllen.
Durch Eintauchen in die Fondant-Masse glacieren.
Mit einem Kranz Buttercreme garnieren.
Zum Abschluss den Windbeutelkopf aufsetzen.

VIDEO

distribué par / distributed by / Ihr Geschäft:

de Buyer

DEPUIS 1830

Chaque recette a son secret

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

QCD21.010