

F- Ensemble Crème Brûlée / LE CHALUMEAU DE CUISINE

MODE D'EMPLOI

LE CHALUMEAU DE CUISINE NE CONTIENT AUCUN GAZ A L'ACHAT.

Remplissage : Utilisez uniquement du gaz Butane (gaz à briquet en vente dans les tabacs). Remplissez-le uniquement dans un endroit bien ventilé. Assurez vous que le robinet +/- est sur la position - (Fig 4) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt. Tournez le chalumeau la tête en bas et insérez l'embout de la cartouche de butane dans l'orifice de remplissage et appuyez pendant 3 à 4 secondes. Répétez l'opération trois fois. Le rejet de gaz par la valve indique que le chalumeau est plein (fig 1)

Important : Laissez le gaz se stabiliser 2 minutes avant utilisation. Videz complètement le chalumeau, occasionnellement, en appuyant sur la valve de remplissage et en maintenant le chalumeau loin de vous. Cela nettoiera les valves.

Allumage du chalumeau : Tournez le robinet +/- de 2 à 3 tours dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Le gaz s'échappe. Appuyez sur le bouton d'allumage rouge (Fig 3). La flamme s'allume instantanément. Si la flamme ne s'allume pas instantanément ré-appuyez sur le bouton rouge. Si la flamme ne s'allume toujours pas, fermez le robinet +/- en le tournant jusqu'à l'arrêt, dans le sens des aiguilles d'une montre. ELOIGNEZ LE CHALUMEAU DE VOTRE VISAGE et ré-appuyez sur le bouton rouge. Vous devez apercevoir une étincelle à la tête du brûleur. Si vous apercevez une étincelle, répétez la procédure d'allumage. Si vous n'apercevez pas d'étincelle votre torche est endommagée.

Ajustage de la flamme : Ajustez la flamme avec le robinet +/- entre 1,2 et 2,5 centimètres. Une flamme plus longue ne fait que gaspiller du gaz. Une flamme moins chaude peut être obtenue en tournant le collier d'admission d'air (fig 5 au dos).

Eteindre le chalumeau : Tournez le robinet +/- dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt. Soyez certain que le chalumeau est refroidi et éteint avant de le ranger.

PRECAUTIONS :

Ne pas toucher le brûleur durant et après utilisation. Ne pas laisser à la portée des enfants. Ne pas pointer le chalumeau vers le corps ou la figure. Ne pas ranger sous le soleil ou dans un endroit où la température dépasse 40° C. Soyez certain que le robinet +/- est complètement fermé après utilisation. Ne pas utiliser pendant plus d'une heure. Laissez le chalumeau refroidir avant rangement. Ne jamais percer ou mettre au feu. Suivez les instructions inscrites sur la cartouche de gaz. CONSERVEZ CE MANUEL

RECETTE:

Ingrédients pour 4 personnes

25 cl de lait, 25 cl de crème fraîche liquide, 5 jaune(s) d'œuf, 100 g de sucre en poudre, 1 cuillère à café d'Extrait de Vanille, 50 g de cassonade

Faites chauffer votre four à thermostat 2/3 (100°C). Mélangez ensemble dans une terrine les jaunes d'œufs et le sucre pendant 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit épais et jaune pâle. Dans une grande casserole à fond épais, faites chauffer la crème fraîche et le lait jusqu'à ce que des bulles se forment sur les bords – si vous utilisez une gousse de vanille, mettez-la dedans, à infuser pendant 10 minutes. Versez lentement cette crème (sans la gousse de vanille) sur le mélange de sucre et d'œufs sans cesser de tourner. Ajoutez l'extrait de vanille. Mettez votre préparation dans les ramequins, après l'avoir filtrée dans une passoire fine. Faites cuire 40 min à thermostat 2/3 (100°C). Laissez refroidir 2 heures avant de servir. Saupoudrez la crème avec la cassonade. Faites caraméliser la cassonade en passant la flamme du chalumeau Mastrad de façon régulière sur toute la surface du ramequin jusqu'à obtenir une coloration dorée et croustillante.

GB – Crème Brûlée Set / THE COOKING TORCH

DIRECTIONS FOR USE

THE COOKING TORCH DOES NOT CONTAIN ANY FUEL AT THE TIME OF PURCHASE.

Filling: Use only butane gas (lighter fuel sold in tobacconists').

Fill it only in a well-ventilated place. Be sure that the gas tap +/- is on the position - (fig. 4) by turning it clockwise until the stop. Invert the cooking torch and insert the butane cartridge nozzle in the filling hole and press for 3 or 4 seconds. Repeat the procedure three times. When the valve discharges gas you know the torch is full.

Important: Let the gas settle for 2 minutes before using. Empty the cooking torch fully from time to time by pressing the filling valve and holding the lighter away from you. This cleans the valves.

Igniting the lighter: Press the red igniting button, slide it until the flame ignites instantaneously. Hold it in place. Release the button when you want to extinguish the flame.

Adjusting the flame: Adjust the flame with the little wheel of the torch.

CAUTION:

Do not touch the burner during and after use. Keep out of the reach of children. Do not point the torch towards your body or face. Do not store in sunlight or in a place where the temperature exceeds 40°C. Make sure that the +/- valve is shut off completely after use.

Do not use for more than an hour. Allow the torch to cool down before clearing away. Never pierce the lighter or set fire to it. Follow the instructions written on the gas cartridge. KEEP THIS MANUAL

RECIPE:

Ingredients for 4 people

25 cl milk, 25 cl liquid crème fraîche, 5 egg yolks, 100 g caster sugar, 1 tsp. vanilla extract, 50 g brown sugar

Set your oven at gas mark 2/3 (100°C). Blend the egg yolks and the sugar in an earthenware vessel for 3 or 4 minutes until the mixture thickens to a pale yellow. Heat the crème fraîche and the milk in a large deep-based saucepan until bubbles start forming around the edge – if you are using a vanilla pod, put it in and infuse for 10 minutes. Slowly pour this cream (without the vanilla pod) onto the mixture of sugar and eggs, stirring all the while. Add the vanilla extract. Filter through a fine-mesh sieve and then pour out into the moulds. Cook for 40 min at gas mark 2/3 (100°C). Leave to cool for 2 hours before serving. Sprinkle the cream with the brown sugar. Caramelize the brown sugar by passing the Mastrad blowlamp evenly over the entire surface of the mould until it turns golden and crusty.

D – Crème Brûlée - Set / DER KÜCHENBRENNER

Gebrauchsanweisung

DER KÜCHENBRENNER ENTHÄLT BEIM KAUF KEINERLEI GAS

Füllung : Benutzen Sie ausschließlich Butangas (Feuerzeuggas, im Fachhandel oder Supermarkt erhältlich). Füllen Sie den Küchenbrenner nur an einem gut belüfteten Ort. Versichern Sie sich das der Gashahn +/- auf der Position – steht (Zeichnung 4), indem Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Drehen Sie den Küchenbrenner mit dem Kopf nach unten und stecken Sie die Füllvorrichtung der Butangasflasche in das Füllventil des Brenners und drücken Sie 3 bis 4 Sekunden. Wiederholen Sie dies dreimal. Wenn Gas aus dem Ventil austritt (Zeichnung 1) ist der Brenner mit Gas gefüllt.

Wichtig : Warten Sie 2 Minuten vor Benutzung des Brenners, damit das Gas sich stabilisiert. Entleeren Sie den Brenner gelegentlich vollständig, indem Sie auf das Einfüllventil drücken und den Brenner weit von sich halten. Dieser Vorgang reinigt die Ventile.

Anzünden : Drehen sie den Hahn +/- zwei bis drei Runden entgegen dem Uhrzeigersinn. Das Gas entweicht. Drücken sie nun auf den roten Zündknopf (Zeichnung 3). Die Flamme entzündet sich augenblicklich. Falls der Brenner sich nicht entzündet, drücken Sie erneut auf den

Zündknopf. Wenn Sie der Brenner noch immer nicht entzündet, schließen Sie den Gashahn +/- durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Halten sie den Brenner von Ihrem Gesicht fern und drücken sie erneut auf den Zündknopf. Am Brennerkopf muss ein Zündfunke zu sehen sein. Wenn sie den Zündfunken sehen, wiederholen Sie die Zündprozedur. Wenn kein Zündfunke zu sehen ist, ist Ihr Küchenbrenner beschädigt.

Einstellen der Flamme: Regulieren Sie die Flamme durch Drehen des Gashahnes +/- auf eine Länge von 1,2 bis 2,5 cm. Eine größere Flamme verschwendet lediglich Gas. Ein weniger heiße Flamme lässt sich durch Drehen des Luftansaugstutzens einstellen (Zeichnung 5 auf der Rückseite).

Ausmachen: Drehen Sie den Gashahn +/- im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Versichern sie sich, dass der Brenner korrekt ausgeschaltet und abgekühlt ist, bevor Sie ihn wegräumen.

Der Küchenbrenner wird von der Firma Mastrad vertrieben.

Vorsichtsmassnahmen :

Fassen Sie während und nach der Benutzung nicht an den Brenner. Außer Reichweite von Kindern aufbewahren. Halten Sie die Flamme nicht in Richtung Ihres Gesichtes oder Körpers. Nicht der Sonne aussetzen und an einem Ort aufbewahren, dessen Temperatur nicht 40 °C übersteigt. Versichern Sie sich nach der Benutzung, dass der Gashahn verschlossen ist. Nicht länger als eine Stunde benutzen. Lassen Sie den Brenner abkühlen, bevor Sie ihn wegräumen.

Nicht beschädigen oder ins Feuer werfen. Befolgen Sie die Anweisungen der Butangasfalsche. HEBEN SIE DIESE GEBRAUCHSANWEISUNG AUF.

REZEPTE:

Zutaten für 4 Personen:

25 cl Milch, 25 cl flüssige Sahne, 5 Eigelb, 100 g Zucker, 1 Teelöffel Vanilleextrakt, 50 g Rohrzucker

Den Ofen auf 100°C (Thermostat 2/3) vorheizen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einem Topf etwa 3 bis 4 Minuten lang verrühren, bis die Mischung dickflüssig und hellgelb ist. Die Sahne und die Milch in einem großen Topf mit dickem Boden erhitzen, bis sich am Rand Bläschen bilden - wenn Sie eine Vanilleschote verwenden, lassen Sie sie 10 Minuten in der heißen Flüssigkeit ziehen. Diese Creme (ohne die Vanilleschote) unter ständigem Rühren in die Ei-Zucker-Mischung gießen. Den Vanilleextrakt hinzugeben. Die Creme durch ein feines Sieb gießen und auf die Förmchen verteilen.

Die Creme 40 Minuten bei 100°C (Thermostat 2/3) backen.

Die Creme vor dem Servieren 2 Stunden abkühlen lassen. Die Förmchen mit dem Rohrzucker bestreuen. Den Rohrzucker mit der Flamme des Mastrad-Brenners regelmäßig auf der gesamten Oberfläche der Förmchen karamelisieren, bis sie eine goldene und knusprige Farbe besitzen.

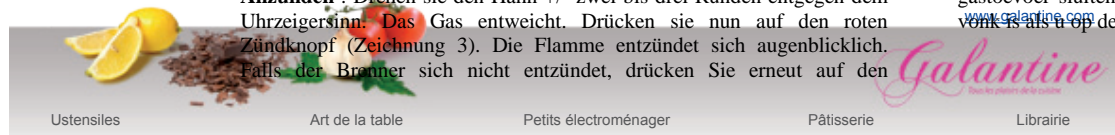
NL – Set voor Crème Brûlée / DE BRANDER LEEG

Gebruiksaanwijzing

BIJ AANKOOP WORDT DE BRANDER LEEG GELEVERD.

Vulling: Gebruik enkel butaangas (=aanstekergas). De vulling dient in een goed geventileerde kamer te gebeuren. Zet het +/- kraantje in de – positie (fig.4). Draai de brander ondersteboven en druk de gascartouche gedurende 3 of 4 seconden in de vulopening. Herhaal dit 3 tot 4 keer. Als het gas langs het ventiel loopt is de brander volledig gevuld. (fig.1)

Belangrijk: laat de brander na de vulling gedurende 2 minuten staan om te stabiliseren. Om het ventiel te reinigen kunt u nu en dan gas laten ontsnappen door op het ventiel te drukken. Aansteken van de brander. Draai het kraantje 2 toeren tegen de wijzers van een uurwerk in. De gas zal ontsnappen. Druk op de rode aansteekknop (fig.3), waarna de vlam onmiddellijk begint. Deze handeling herhalen indien dit niet onmiddellijk lukt. Als het dan nog niet lukt, moet men de gastoevoer sluiten en opnieuw op de rode knop drukken. Controleer of er een vonk is als u op de knop drukt.



Ustensiles

Art de la table

Petits électroménager

Pâtisserie

Librairie

Regeling van de vlam : Regel de vlam met het kraantje tot tussen 1,5 en 2,5 cm. Een langere vlam verspilt alleen maar gas. Een minder warme vlam kan bekomen worden door de luchttoevoer te verminderen (fig.5)

De vlam doven: Draai het kraantje in de wijzerszin tot het einde. Wees er zeker van dat de brander afgekoeld is, als u hem wegbergt.

Voorzorgen:

De brander niet aanraken tijdens en onmiddellijk na het gebruik. Buiten bereik van kinderen houden. De brander niet op het lichaam richten. Niet in de zon plaatsen, of op een plaats warmer dan 40°C. Zorg dat het kraantje volledig gesloten is na gebruik. Niet langer dan één uur ononderbroken gebruiken. De brander laten afkoelen voor het opbergen. Nooit doorprieken of in het vuur gooien. Volg de instructies vermeld op de gascartouche. **BEWAAR DEZE INSTRUCTIES**

RECEPT :

Ingrediënten voor 4 personen

25 cl melk, 25 cl vloeibare crème fraîche, 5 eidooiers, 100 g poedersuiker, 1 theelepeltje vanille-extract, 50 g bruine suiker

Verwarm uw oven met de thermostaat op stand 2/3 (100°C). Vermeng de eidooiers en de suiker 3 tot 4 minuten lang in een terrine, totdat het mengsel dik en lichtgeel is. Warm de crème fraîche en de melk op in een grote steelpan met dikke bodem, totdat er bubbeltjes ontstaan langs de rand. Als u een vanillestokje wilt gebruiken, leg deze er dan nu in en laat ze 10 minuten trekken.

Giet de crème (zonder vanillestokjes) langzaam op het mengsel van suiker en eieren en blijf roeren. Voeg het vanille-extract toe, filter het geheel in een fijne zeef en giet het in de ovenschaaltjes.

Laat het 40 min. koken met de thermostaat op 2/3 (100°C).

Laat het gerecht 2 uur afkoelen alvorens te serveren. Bestrooi de crème met de bruine suiker. Karameliseer de bruine suiker geleidelijk met behulp van de vlam van de Mastrad-keukenbrander over het hele oppervlak van het ovenschaaltje, zodat er een goudbruine, knapperige laag ontstaat.

E –Juego Crema Quemada / EL SOPLETE DE COCINA

MODO DE EMPLEO

EL SOPLETE DE COCINA NO CONTIENE GAS EN EL MOMENTO DE LA COMPRA.

Llenado: Utilice exclusivamente gas butano (gas de encendedor, en venta en los estancos de tabaco). Llénelo en un sitio bien ventilado. Verifique que la llave +/- se encuentre en la posición - (Fig. 4), girándola en el sentido de las agujas de un reloj hasta que se detenga. Invierta el soplete con la cabeza hacia abajo e inserte la contera de la carga de butano en el orificio de llenado; presione durante 3 a 4 segundos. Repita tres veces la operación. Si la válvula rechaza la entrada de gas, es indicación que el soplete está lleno (Fig. 1).

Importante: Deje que el gas se estabilice durante 2 minutos antes de utilizarlo. Vacíe completamente el soplete cada cierto tiempo, presionando la válvula de llenado y manteniendo el soplete lejos de usted. Esto limpiará las válvulas.

Encendido del soplete: Gire la llave +/- 2 a 3 vueltas en sentido contrario a las agujas de un reloj. El gas sale. Presione el botón de encendido rojo (Fig. 3). La llama se enciende instantáneamente.

Si la llama no se enciende instantáneamente, vuelva a presionar el botón rojo. Si la llama no se enciende, cierre la llave +/- girándola hasta que se detenga en el sentido de las agujas de un reloj. **ALEJE EL SOPLETE DE SU ROSTRO** y vuelva a presionar el botón rojo. Debería percibir una chispa en la cabeza del quemador. Si percibe la chispa, repita el procedimiento de encendido. Si no percibe ninguna chispa, su soplete está dañado.

Ajuste de la llama: Ajuste la llama con la llave +/- entre 1,2 y 2,5 centímetros. Una llama más larga sólo sirve para desperdiciar gas. Puede lograr una llama menos caliente girando el collarín de admisión (Fig. 5 al reverso).

Apagar el soplete: Gire la llave +/- en el sentido de las agujas de un reloj hasta que se detenga. Verifique que el soplete está frío y apagado antes de guardarlo.

PRECAUCIONES:

No tocar el quemador durante y después de utilizarlo. No dejar al alcance de los niños. No apuntar con el soplete hacia el cuerpo o el rostro. No guardar bajo el sol o en un lugar con temperaturas superiores a 40° C. Verifique que la llave +/- se encuentre totalmente cerrada después de la utilización. No utilizar durante más de una hora. Dejar enfriar el soplete antes de guardarlo. Jamás perforarlo o ponerlo al fuego. Seguir las instrucciones inscritas en la carga de gas. **CONSERVE ESTE MANUAL**

RECETA:

Ingredientes para 4 personas

25 cl de leche, 25 cl de nata líquida, 5 yemas de huevo, 100 g de azúcar en polvo, 1 cucharada de café de extracto de vainilla, 50 g de azúcar semirrefinado

Caliente el horno con el termostato 2/3 (100°C). Mezcle en un bol las yemas de los huevos y el azúcar de 3 a 4 minutos hasta que la mezcla esté espesa y de color amarillo pálido. En un cazo de fondo grueso, caliente la nata líquida y la leche hasta que se formen burbujas en los bordes, si tiene una vaina de vainilla, introdúzcala dentro y déjela durante 10 minutos a modo de infusión. Vierta lentamente esta crema (sin la vaina de vainilla) en la mezcla de azúcar y de huevos sin dejar de remover. Añada el extracto de vainilla. Vierta el preparado en los recipientes, tras haberlo filtrado con un colador fino. Déjalas cocer durante 40 min con el termostato 2/3 (100°C). Déjelas enfriar 2 horas antes de servir. Espolvoree la crema con el azúcar semirrefinado. Caramelice el azúcar semirrefinado pasándole la llama del soplete Mastrad de forma regular por toda la superficie del recipiente hasta obtener una coloración dorada y crujiente.

I - Kit Crème Brûlée / IL CANNELLO DA CUCINA

ISTRUZIONI PER L'USO

IL CANNELLO DA CUCINA NON CONTIENE ALCUN GAS AL MOMENTO DELL'ACQUISTO

Riempimento : Usare esclusivamente gas Butano (gas per accendini in vendita nei tabaccai). Compilare l'operazione di riempimento esclusivamente in ambiente ben ventilato. Accertarsi che il rubinetto +/- sia posizionato su - (Fig 4) girandolo in senso orario fino a chiusura. Rigitare il cannello verso il basso ed inserire la punta della cartuccia di butano all'interno della valvola di riempimento, mantenendo premuto per 3 - 4 secondi. Ripetere l'operazione per tre volte consecutive. Un rigetto di gas dalla valvola indica il livello massimo di riempimento del cannello (fig 1).

Importante:

Lasciare che il gas si stabilizzi 2 minuti prima dell'uso. Per una pulizia delle valvole, è consigliato occasionalmente di svuotare completamente il cannello tenendolo a debita distanza da viso e corpo, mantenendo premuta la valvola di riempimento.

Accensione del cannello: Girare il rubinetto +/- e compiere 2 o 3 giri in senso antiorario, fino alla fuoriuscita del gas. Premere il pulsante rosso di accensione (Fig 3). La fiamma si accende istantaneamente. In caso di non accensione istantanea della fiamma, premere di nuovo il pulsante rosso. Se la fiamma non si dovesse accendere dopo questa operazione, chiudere il rubinetto +/- girandolo in senso orario fino alla chiusura. **ALLONTANARE IL CANNELLO DAL VISO** e premere di nuovo il pulsante rosso. Una scintilla viene prodotta all'estremità del bruciatore, ripetere quindi l'operazione di accensione. Se non si produce nessuna scintilla, la torcia è difettosa.

Regolazione fiamma: Regolare la fiamma per mezzo del rubinetto +/- tra 1,2 e 2,5 centimetri. Una fiamma più lunga comporterebbe uno spreco di gas. E' possibile ottenere una fiamma meno calda girando il collare di immissione dell'aria (fig 5 sul retro).

Spegnimento del cannello : Girare il rubinetto +/- in senso antiorario fino a spegnimento. Accertarsi che il cannello sia spento e raffreddato prima di riporlo.

PRECAUZIONI D'USO:

Non toccare il bruciatore durante e dopo l'uso. Tenere fuori dalla portata dei bambini. Non puntare il cannello verso viso e corpo. Non riporre alla luce del sole o in ambiente superiore a 40° C. Accertarsi che il rubinetto +/- sia completamente chiuso dopo uso. Non usare per più di un'ora. Lasciare raffreddare il cannello prima di riporlo. Non forare o bruciare. Seguire le istruzioni riportate sulla cartuccia del gas. **CONSERVARE QUESTO MANUALE**

RICETTA :

Ingredienti per 4 persone :

25 cl di latte, 25 cl di panna da cucina liquida, 5 tuorli, 100 g di zucchero semolato, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 50 g de cassonade (zucchero di canna grezzo)

Scaldate il forno regolando il termostato a 2/3 (100°C). In una terrina, lavorate i tuorli con lo zucchero per circa 3 - 4 minuti, fino ad ottenere un composto denso e giallino. Riscaldare in una grossa pentola a fondo spesso, la panna e il latte finché non si saranno formate delle bollicine sui bordi - aggiungetevi la vaniglia qualora preferite usarla in bastoncini, e lasciate in infusione per 10 minuti.

Versate lentamente la crema ottenuta (senza il bastoncino di vaniglia) nella mistura di zucchero e d'uovo mescolando continuamente. Aggiungete l'estratto di vaniglia. Filtrate il preparato attraverso un colino e travasate il tutto negli stampini. Cuocete la crema per 40 minuti regolando il termostato a 2/3 (100°C). Lasciate raffreddare 2 ore prima di servire. Spargete la cassonade sulla superficie della crema. Passate allora con la fiamma del cannello Mastrad su tutta la superficie dello stampino in modo regolare, affinché la cassonade si caramellizzi e fino ad ottenere un aspetto dorato e croccante.

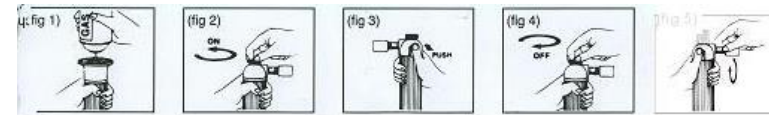
Référence : NOT1-460

Conçu et distribué par / Created and distributed by

© Mastrad SA 2007 / F-75012 Paris / Tél. 33 (0) 1 49 26 96 00

www.mastrad.fr

trad.fr / Normes BS EN ISO9994 / CE



www.galantine.com

Galantine
The art of living with food