

## Presseinformation

---

### **Kochkurs für Genießer:**

#### **Desserts**

TEUBNER Verlag

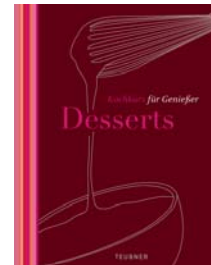
216 Seiten mit etwa 350 Farbfotos

Format 21 x 27 cm

Hardcover

39,90 €(D) / 41,10 €(A) / 64,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-0169-3



### **Süße Dessert-Kreationen – Der Kochkurs für Genießer**

Kochen wird mehr und mehr zum genussvollen Hobby. Dabei spielt nicht nur die fachgerechte Zubereitung der Gerichte, sondern auch das Zelebrieren eine wichtige Rolle: beispielsweise das Einkaufen frischer Zutaten auf dem Markt oder das Zubereiten mit hochwertigem Küchenwerkzeug. Für alle diejenigen, die Kochen als Akt kreativer Entspannung für sich entdeckt haben, bietet TEUBNER mit den neuen „Kochkursen für Genießer“ nun die passende Kochbuchreihe.

Im **TEUBNER Kochkurs für Genießer - Desserts** lernen passionierte Hobbyköche auf mehr als 200 Seiten die Geheimnisse verführerischer Nachspeisen und raffinierter Patisserie kennen. Schlägt man Eischnee besser mit der Hand oder mit dem elektrischen Rührgerät? Wie gelingt eine besonders lockere Biskuit-Masse, die man für viele geschichtete Desserts und Torten benötigt? Wie in einem echten Live-Kochkurs vermitteln Experten die ersten Grundschritte, Küchengeheimnisse sowie Fachwissen und geben zudem Empfehlungen zu Küchenausstattung und Geräten. Atmosphärische, reportageartige Fotos der einzelnen Arbeitsschritte, aufgenommen in der Kochschule von Markus Bischoff am Tegernsee, veranschaulichen die jeweiligen Arbeitsgänge und sorgen für sicheres Gelingen.

Im opulent bebilderten Rezeptteil laden Spitzenköche wie Peter Hauptmeier, Melanie Woltemath-Kühn und Matthias Buchholz dazu ein, in über 80 Rezeptideen das Erlernte selbst auszuprobieren. Die Auswahl reicht von „Beerenkaltschale mit Zimtschaum“ über „Quarkmousse mit Aprikosenconfit“ bis hin zu „Beaujolais-Granité in der pochierten Birne“ oder „Apfelreis-Savarin mit Sauce von gelben Tomaten und Muskatkürbis“. Garniervorschläge und Ideen zum Anrichten runden das Kochbuch ab. Neu für TEUBNER-Liebhaber sind die im Kochkurs- und Rezeptteil integrierten Warenkundeseiten zu Spezialthemen wie „Schokolade“ oder „Gewürze und Aromen“.

Die TEUBNER Kochkurse für Genießer sind mit den Schulterblick beim Profi eine echte Alternative zum Kochkurs in der Kochschule!

2007 wurde das Buch von der GAD mit der Silbermedaille ausgezeichnet.