

Kurztext

Katrin Wittmann / Bernd Arold / Markus Bischoff / Bobby Bräuer
/ Ingo Bockler / Bernhard Diers / Stephan Franz / Peter
Hauptmeier / Michael Kreiling / Matthias Ludwigs / Christian
Petz / Philip Rümmele / Peter Scharff / Andreas Vorbusch /
Bärbel Schermer / Ingrid Schindler / Margarethe Brunner / Fabian
Lange / Cornelius Lange

Das große Buch der Desserts

Warenkunde, Küchenpraxis, Rezepte

320 Seiten, mit ca. 700 Farbfotos

Format: 23,0 x 30,0 cm, Pappband

69,90 € (D) / 71,90 € (A) / 93,00 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-1999-5



Als kulinarisches Highlight eines wohl durchdachten Menüspannungsbogens lässt das Dessert die Gäste im Genuss schwelgen und sorgt nicht selten für den perfekten Abschluss eines wunderschönen Abends. In diesem Buch finden sich ca. 110 innovative aber auch klassische Spitzenkoch-Rezepte für alle Gelegenheiten, opulent fotografiert als optischer Hochgenuss. Herausragend ist jedoch wie bei jeder TEUBNER Edition die einzigartige Verbindung mit einer informativen Warenkunde und einer umfangreichen Küchenpraxis welche dem ambitionierten Hobbykoch die Grundlagen vermittelt eigene Dessertkompositionen zu kreieren und der Phantasie freien Lauf zu lassen. Abgerundet wird das Buch durch zahlreiche unterhaltsame Texte zu Küchengeheimnissen oder historischen Hintergründen der Dessertküche, sowie Tipps & Tricks aus der Profiküche.