

Kurztext

Das TEUBNER Handbuch Desserts

416 Seiten, mit ca. 600 Farbfotos

Format: 16,0 x 21,5 cm, Hardcover

12,99 € (D) / 12,99 € (A) / 16,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-2386-2



Das TEUBNER Handbuch Desserts bietet viel Wissen und Informationen in kompakter Form: Das große Dessert-ABC - Umfassende Infos in mehr als 150 Produktbeschreibungen. Wichtige Zutaten für die Dessertküche von Ahornsirup über Rosenwasser bis Palmzucker. Mit EXTRA-Seiten zur Gerätekunde. Die umfangreiche Kochschule - Alle wichtigen Techniken anschaulich bebildert: Baiser herstellen, Dekorationen und Garnituren, Kuvertüre temperieren, eine Mousse zubereiten oder eine Sabayon schlagen bis hin zum fachgerechten Umgang mit Schokolade. Die besten TEUBNER-Rezepte - Klassisches und Modernes, über 150 Desserts für den kreativen Feinschmecker von Ananas im Kokos-Curry-Mantel über Zwetschgen-Panna cotta bis zu Marillen-Knödel mit Riesling-Sabayon und Zitronentarte.

GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Grillparzerstraße 12, 81675 München

Internet: www.gu.de, www.graefe-und-unzer.de

Text und Abbildung können Sie honorarfrei zur Bewerbung der Titel in Ihrem Shop verwenden.