

Kurztext

Teubner

TEUBNER Kuchen und Torten

312 Seiten, mit ca. 450 Farbfotos

Pappband

42,00 € (D) / 43,20 € (A) / 55,50 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-6805-4



Genießer und Profis wissen: Süßes Backwerk ist eine Kunst und dazu sind beste Zutaten und eine perfekte Zubereitung notwendig. In diesem Buch erfährt der Leser alles, was er dafür braucht. Zum Einstieg erfährt er grundlegendes Konditorwissen und wichtige Vorbereitungsschritte. In der Backpraxis sind in Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit vielen Bildern die Grundzubereitungen der Teige und Massen, Füllungen und Verzierungen sowie das richtige Backen zu finden. Darüber hinaus erklärt der Konditor das Prinzip der unterschiedlichen Teige sowie die Funktion ihrer Zutaten. Auch die verschiedenen Bearbeitungsschritte werden erläutert, dazu die häufigsten Backpannen und wie man sie vermeidet. Im großen Rezeptteil gibt es die beliebtesten nationalen und internationalen Klassiker der Patisserie wie Sachertorte, Schwarzwälder Kirsche, Tarte aux noix, Bûche de Noël, Apfelstrudel oder Brioche handwerklich perfekt zubereitet, mit zahlreichen Tipps vom Konditor für die heimische Backstube.

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.