

Kurztext

Kerstin Spehr / Petra Casparek

Pralinen selbst gemacht
Einfache Rezepte für Trüffel, Konfekt & Co.

128 Seiten, mit ca. 100 Farbfotos

Format: 16,5 x 20,0 cm, Pappband

12,99 € (D) / 13,40 € (A) / 18,90 CHF (SFr.)

ISBN: 978-3-8338-2710-5



Außen glänzend mit dem besonderen Knack, im Mund zart schmelzend, das cremig-aromatische Innenleben mit einmaligem Überraschungseffekt Trüffel und Pralinen lassen unsere Schokoladenherzen höher schlagen. Mit 70 einfachen Rezepten für kleine selbst gemachte Köstlichkeiten tauchen wir ein in eine Genusswelt, die alle Sinne betört: Weiße Safrantrüffel, Cranberry-Zimt-Küsschen, Champagner-Herzen, Erdbeer-Passionsfrucht-Würfel und daneben allbekannte Klassiker mit Frucht und mit Nuss bis hin zu traumhaftem Konfekt. Ausführliche Grundrezepte und viele Schritt-für-Schritt-Abbildungen legen uns das ganze Know-how rund um den richtigen Umgang mit Kuvertüre, Kakao, Zucker und Co. nahe, zeigen z.B. ganz genau, wie Temperieren geht und wie man schöne Verzierungen zaubert. Und eine bebilderte Pannenhilfe zeigt, warum unsere Pralinen Füßchen kriegen, hilft Fehler zu vermeiden und macht die Herstellung der kleinen Naschereien in der Pralinenwerkstatt zuhause ganz einfach.