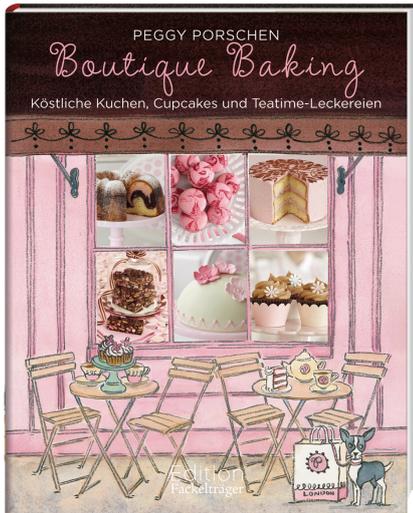


Boutique Baking

Köstliche Kuchen, Cupcakes und Teatime-Leckereien

Backtradition trifft auf Kuchendesign



- Die besten Rezepte aus Peggy Porschens Londoner „Kuchen-Paradies“
- Über 55 Rezepte für Cakepops, Cupcakes und Motivtorten der nächsten Generation
- Extrakapitel mit Tipps, Tricks und Techniken zum perfekten Dekorieren

Peggy Porschen ist eine der prominentesten und innovativsten Persönlichkeiten im Konditoreigewerbe und nicht nur im Vereinigten Königreich längst eine Marke. In der Verbindung von traditionellem Backhandwerk mit schickem, einfach zu erstellendem Design, gelingen ihr die köstlichsten Kunstwerke. In ihrem neusten Buch *Boutique Baking* hat sie eine große Auswahl an exquisiten und ausgefallenen Leckereien zusammengestellt, die auch ihre deutschen Wurzeln nicht leugnet: Von Springerle und Schwarzwälder-Kirsch-Cupcakes über eisgekühlte Cakepops und Mini-Zimt-Donuts bis hin zu Klassikern im neuem Gewand wie einem Neapolitanischen Marmorkuchen.

Mit über 300 Farbabbildungen, zahlreichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen, Tipps, Tricks und kleinen Kniffen, ist dieses Buch auch für Einsteiger und Hobbybäcker gemacht.

Autoreninfo:

Die mehrfach ausgezeichnete Buchautorin und Unternehmerin avancierte mit ihrer 2003 gegründete Firma **Peggy Porschen Cakes** schnell zur führenden Konditorin und Kuchendekorateurin im Vereinigtem Königreich. Ihr unverwechselbarer Stil trug ihr zahlreiche Aufträge für exklusive Festtagstorten und andere Backwaren ein. Seit Oktober 2010 macht sie ihre exquisite „Tortenkunst“ in ihrem eigenen Café im Londoner Stadtteil Belgravia einem breiten Publikum zugänglich.