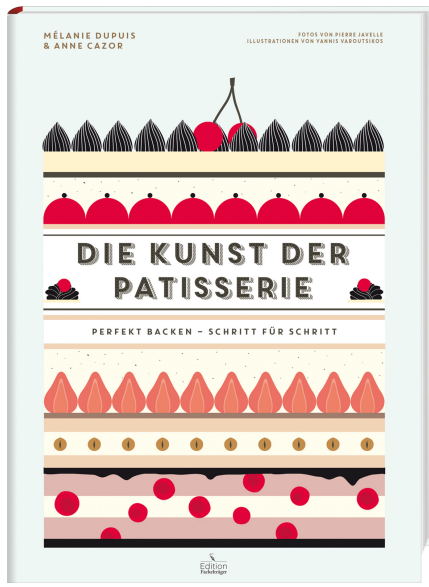

Mélanie Dupuis, Anne Cazor

Die Kunst der Patisserie

Perfekt backen - Schritt für Schritt

Das ultimative Handbuch der französischen Patisserie



- Rund 100 Rezepte, dazu Grundrezepte und Warenkunde
- Genial einfach durch außergewöhnliche Illustrationen und zahlreiche Schritt-für-Schritt-Anleitungen

Sie wollten schon immer hinter die Kulissen der französischen Backkunst blicken und selbst das erlesenste Gebäck kreieren? Aus diesen 40 Grundrezepten mit außergewöhnlichen Illustrationen und Schritt-für-Schritt-Anleitungen werden Sie bald die köstlichsten Kuchen, ausgezeichnete Kleinigkeiten, cremige Desserts und vieles mehr zaubern können. Lockere Konditoren- und Diplomatencreme, knuspriger Blätterteig und Krokant, saftige Schwarzwälder Kirschtorte und cremiger Paris-Brest, schokoladige Mokatorte und fruchtige Erdbeertorte: Die hohe Kunst der französischen Patisserie lässt keine Backträume offen.

gebunden

288 Seiten, Format 24,5 x 32,8 cm

ISBN: 978-3-7716-4606-6

29,99 EURO