



Patisserie

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Pâtisserie

William Curley, Suzue Curley

Pâtisserie William Curley, Suzue Curley

Süße Verführung! Ein Meisterkonditor führt in die hohe Kunst der Pâtisserie ein: Wie werden Torten und Törtchen hergestellt? Wie gelingen zauberhafte Macarons? Was ist der Geheimtipp des Profis für Petit Fours? Schritt für Schritt werden die Grundtechniken der Pâtisserie erklärt - und zwar so, dass sie jeder nachvollziehen kann. So geht es zum Beispiel um den Umgang mit dem Spritzbeutel, den Einsatz von Gelatine, die richtige Zubereitung von Karamell oder die Herstellung von Sirupen. Mit etwas Übung gelingen damit auch in der heimischen Küche wunderbare Kreationen. Es gibt zahlreiche Rezepte zu bekannten Klassikern, die aber häufig modernisiert und abgewandelt sind, so dass die Experimentierfreude nicht zu kurz kommt. 'Pâtisserie' besticht durch edle Gestaltung und erstklassige Fotografien, die die eleganten Torten und feinen Gebäckkreationen wie moderne Architektur in Szene setzen. Wir wünschen gutes Gelingen bei Köstlichkeiten wie Himbeer-Rosen-Entremet, Ananas-Tarte-Tatin oder Pfirsich-Savarin! William Curley war Chef-Pâtissier im bekannten Londoner Savoy und erhielt zahlreiche Auszeichnungen für seine Pralinen und Schokoladenkreationen. Heute führt er gemeinsam mit seiner Frau zwei Pâtisseries und eine Dessert-Bar in London.

Illustrationen: ca. 1.500 Farbfotografien

Format: 27,0 x 21,0 cm

Produktform: Buch fester Einband (Hardcover)

Buchpreis: DE (39,95), AT (41,10), CH (53,90)

 [Download Pâtisserie ...pdf](#)

 [Online lesen Pâtisserie ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Patisserie William Curley, Suzue Curley

336 Seiten

Kurzbeschreibung

Süße Verführung!

Ein Meisterkonditor führt in die hohe Kunst der Patisserie ein: Wie werden Torten und Törtchen hergestellt? Wie gelingen zauberhafte Macarons? Was ist der Geheimitipp des Profis für Petit Fours?

Schritt für Schritt werden die Grundtechniken der Patisserie erklärt – und zwar so, dass sie jeder nachvollziehen kann. So geht es zum Beispiel um den Umgang mit dem Spritzbeutel, den Einsatz von Gelatine, die richtige Zubereitung von Karamell oder die Herstellung von Sirupen. Mit etwas Übung gelingen damit auch in der heimischen Küche wunderbare Kreationen. Es gibt zahlreiche Rezepte zu bekannten Klassikern, die aber häufig modernisiert und abgewandelt sind, so dass die Experimentierfreude nicht zu kurz kommt.

»Patisserie« besticht durch edle Gestaltung und erstklassige Fotografien, die die eleganten Torten und feinen Gebäckkreationen wie moderne Architektur in Szene setzen. Wir wünschen gutes Gelingen bei Köstlichkeiten wie Himbeer-Rosen-Entremet, Ananas-Tarte-Tatin oder Pfirsich-Savarin!

William Curley war Chef-Pâtissier im bekannten Londoner Savoy und erhielt zahlreiche Auszeichnungen für seine Pralinen und Schokoladenkreationen. Heute führt er gemeinsam mit seiner Frau zwei Pâtisseries und eine Dessert-Bar in London.

Download and Read Online Patisserie William Curley, Suzue Curley #ZDCB1UWV7Y5

Lesen Sie Patisserie von William Curley, Suzue Curley für online ebook Patisserie von William Curley, Suzue Curley Kostenlose PDF download, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Patisserie von William Curley, Suzue Curley Bücher online zu lesen. Online Patisserie von William Curley, Suzue Curley ebook PDF herunterladen Patisserie von William Curley, Suzue Curley Doc Patisserie von William Curley, Suzue Curley Mobipocket Patisserie von William Curley, Suzue Curley EPub