

Matthias Mittermeier (Hrsg.), Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, [Christian Hümb](#)s, Matthias Mittermeier, Andy Vorbusch

Pralinen, Fours & Co.

Kreative Spitzenpatisserie

Das Buch der Spitzenpatisserie

Es sind die Edelsteine der **Konditorei und Patisserie: Pralinen, Petits Fours** und all die anderen kleinen Köstlichkeiten, die zu Kaffee und Tee, als Dessert oder einfach als kleine Freude zwischendurch angeboten werden. Dieses „süße Fingerfood“ ist in all seiner Kleinheit oft geschmacksintensiver und gaumenschmeichelnder als ein ganzes Stück Torte. Genau dies macht es zum Trendprodukt, denn es schont den Kalorienhaushalt ohne Verzicht üben zu müssen. Sechs außergewöhnliche Künstler*innen des süßen Handwerks haben sich zusammengetan, um das Thema ganz neu zu spielen. Dabei nähert sich jeder aus seiner eigenen Perspektive.

Kreativität und überraschende Geschmackskomponenten in süßer Form

Herausgeber Matthias Mittermeier hat die Crème de la Crème der süßen Kunst zusammengebracht: **Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümb**s, **Andy Vorbusch** und natürlich **Matthias Mittermeier** selbst. Sie haben Kreationen entwickelt, die den aktuellen Stand der **Konditorei- und Patisseriekunst** auf das Beste repräsentieren: Ob **Pralinen, Petits Fours, Cake-Pops, Marshmallows, Cookies, Macarons oder Bonbons** unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade, von einfach bis aufwändig – ein jeder wird in diesem Buch fündig. Egal ob schlicht und köstlich in Aussehen und Geschmack oder beeindruckend ungewöhnlich in der Kombination der Aromen, die Autor*innen schöpfen aus dem Vollen und zeigen in diesem Werk ihr ganzes Können.

- **70 süße Kreationen der Extraklasse:** Vom „Marshmallow aus Kornelkirschen“ über ein „Zitronen-Ingwer-Gelee“ bis hin zu einer „Wilde Kakaobohnen-Oliven-Praline“
- **Das ganze Spektrum der süßen Kleinigkeiten:** Pralinen, Teegebäck, Marshmallows, Cake Pops, Petits Fours, Bonbons, Fruchtgelees und Macarons
- Die sechs Konditor*innen **Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümb**s, **Andy Vorbusch** und **Matthias Mittermeier** zeigen, wie kreative Patisserie aussehen kann

Kleine Leckereien kunstvoll hergestellt von Top-Konditor*innen. Lassen Sie sich die süßen Köstlichkeiten wie Pralinen, Petits Fours oder Cookies auf der Zunge zergehen!



Matthias Mittermeier (Hrsg.), Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, [Christian Hümb](#)s, Matthias Mittermeier, Andy Vorbusch

Pralinen, Fours & Co.

Kreative Spitzenpatisserie

ISBN 978-3-98541-023-1
232 Seiten, 215 x 275 mm
durchgehend Farbfotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)