

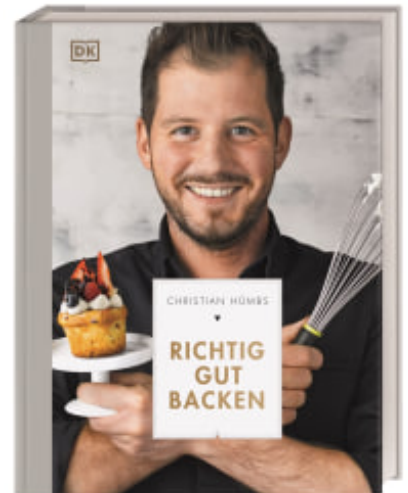


Christian Hümbs

Richtig gut backen

100 ausgefallene Backrezepte für passionierte Hobbybäcker vom Star-Pâtissier Christian Hümb

Endlich auch einmal die Schwiegermutter oder Freunde mit süßen Kreationen an der Kaffeetafel beeindrucken? Anstatt seine Lieben mit trockenem Sandkuchen aus der Packung lieber mit selbstgebackenen Tartes, Cupcakes, Torten und Kuchen verwöhnen? Wer davon träumt, bekommt mit dem vorliegenden Buch die perfekten Anregungen für köstliche Leckereien von einem absoluten Profi: Christian Hümb, mehrfach als Pâtissier des Jahres ausgezeichnet und Chefpâtissier im The Dolder Grand in Zürich, präsentiert in seinem Backbuch seine Lieblingsrezepte aus der Pâtisserie.



Diese versprechen jede Menge neue Inspiration für Schleckermäuler, denn Hümb ist bekannt für seine kreativen und außergewöhnlichen Kombinationen. Seine 100 besten hat er in diesem Buch vereint: Von Macarons, Muffins und Cupcakes über Tartes und Kuchen bis zu prachtvollen Torten reicht die Palette an raffiniertem Naschwerk. Man schlemmt sich durch Bananen-Nugat-Cupcakes, Erdbeer-Zitronen-Marshmallows, feine Eclairs mit Zartbitter-Schokoladencreme und Orange und Mailänder Kirsch-Mascarpone-Torte, macht weiter mit Hamburger Rote-Grütze-Cupcakes, Matcha-Maracuja-Muffins oder Karamell-Fleur-de-Sel-Macarons und endet schließlich bei Köstlichkeiten wie Blätterteig-Millefeuille mit Beeren und Vanille oder Heidelbeertarte mit frischem Lavendel und Honig.

"Von Schnell und Einfach" über internationale Klassiker bis hin zu "Anspruchsvolles für Meisterbäcker": Hier finden sich rasch die passenden süßen Ideen für jede Gelegenheit und jedes Können, vom Backanfänger bis zum ambitionierten Hobbybäcker. Damit die fantastischen Rezepte auch wirklich gelingen, verrät Hümb seine Profitipps und beschreibt alle komplizierteren Schritte ganz ausführlich. So wird aus der heimischen Küche im Kochlöffel-Umdrehen eine Meisterbäckerei!

Über den Autor: **Christian Hümb** ist gelernter Koch und Konditor und gilt als einer der besten Pâtissiers Deutschlands. Er wurde mehrfach zum Pâtissier des Jahres ausgezeichnet. Nach diversen Stationen wie der Stromburg von Johann Lafer und dem Zwei-Sterne-restaurant La Mer sowie dem Münchner Atelier im Hotel Bayerischer Hof leitet er nun im Züricher Hotel The Dolder Grand die Pâtisserie. Er ist bekannt für seine Desserts, in die er Gemüse und Kräuter integriert und damit neue Geschmackserlebnisse kreiert. Er ist Juror der Sat1-Sendung „Das große Backen“.

Christian Hümbs

Richtig gut backen

100 ausgefallene Backrezepte für passionierte Hobbybäcker vom Star-Pâtissier Christian Hümb

ISBN 978-3-8310-3988-3

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.



224 Seiten, 198 x 253 mm
Über 100 farbige Fotos
€ 22,95 (D) / € 23,60 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.