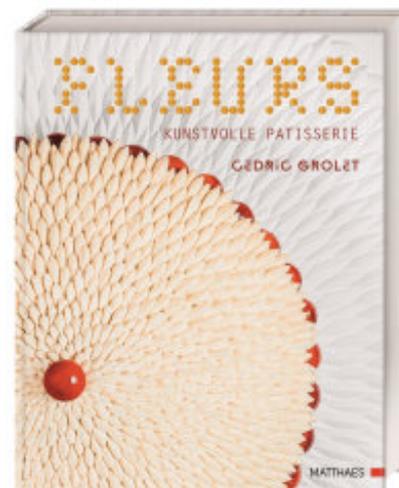


Cedric Grolet

Fleurs

Kunstvolle Patisserie

Erlesene Rezepte, fantasievolle Ideen, ein Spritzbeutel und ein ruhiges Händchen – damit zaubert der französische Spitzen-Pâtissier Cedric Grolet filigrane Blumendekorationen auf Torten, Baiser und Gebäck. Zart, elegant und schön verwandelt sich auf diese Weise Gebäck in Kunstwerke. Grolet, der „Beste Pâtissier der Welt“, verrät in diesem Buch die Geheimnisse feiner Blumendekors.



Das Buch enthält über 80 neue Rezepte, die das ganze Können des Spitzenpâtissiers widerspiegeln. Die Besonderheit der Rezepte ist, dass sie eigentlich einfach sind und fast ohne komplizierte Zutaten zubereitet werden können. Sie erfordern nur Geduld und eine geübte Hand, insbesondere mit dem Spritzbeutel. Dabei sind die fertigen Kreationen so zart, elegant und schön – sie erinnern an Kunstwerke und bezaubern auf den ersten Blick.

Der Aufbau des Buch ist nach Jahreszeiten, beginnend mit der Zartheit und Frische des Frühlings (z. B. Flieder, Kamelie, Limette) über die Üppigkeit des Sommers (z. B. Feige, Melone, Himbeere, bis hin zur Würzigkeit des Winters (z. B. Kaffee, Karamell, Weihnachtsduft). Neben den wundervollen Kreationen enthält das Buch einen übersichtlichen, klar strukturierten Anhang mit Grundrezepten, einem Produktverzeichnis und Infos zu den Kreativen des Buches.

Die Kunst des Arbeitens mit der Spritztüte und verschiedenen Tüllen ist eine der Grundlagen des Konditorenberufs, denn nur durch die Kombination von Übung und Sensibilität, kann bei dieser, einer der einfachsten und zugleich kreativsten Arbeitstechnik eine Meisterschaft erreicht werden. Häufig als altmodisch betrachtet, zeigt Cedric Grolet, welche außergewöhnlich schöne, moderne und bezaubernde Dekore geschaffen werden können, die weit über das Ausgarnieren hinausgeht und einen Großteil des fertigen Gebäcks ausmacht.

Über den Autor: Cedric Grolet ist der Shootingstar unter den französischen Konditoren und Pâtissiers. Er betreibt einen Pastry Shop im legendären Luxushotel Le Meurice in Paris und eine Boulangerie-Pâtisserie in der Avenue de l'Opéra. Grolets Gebäcke konzentrieren sich auf die Neuinterpretation traditioneller französischer Desserts oder auf die Inszenierung von Blumen und Obst. Für seine raffinierten Kreationen ist er weltbekannt, 2018 wurde ihm der Titel „Beste Pâtissier der Welt“ verliehen. Auf Instagram hat er 2,1 Millionen Follower.

Cedric Grolet

Fleurs

Kunstvolle Patisserie

ISBN 978-3-98541-060-6
354 Seiten, 238 x 298 mm
Über 100 farbige Fotos
€ 49,90 (D) / € 51,30 (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.