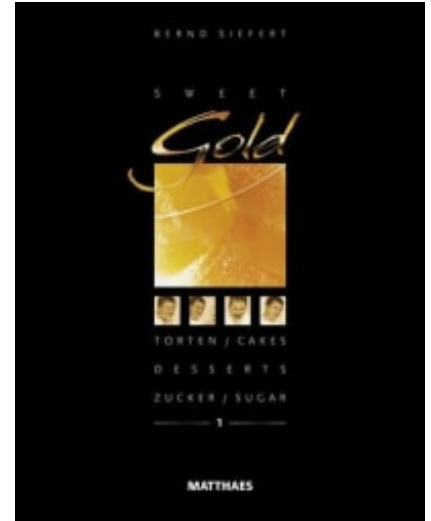


Matthaes (Hrsg.), DK Verlag (Hrsg.), Bernd Siefert

Sweet Gold 1

Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar

Konditorei und Pâtisserie vom Feinsten – Bernd Sieferts Kreationen sind Kunstwerke: innovativ, modern, außergewöhnlich und ein exzellenter Genuss. Der erste Band der Reihe „Sweet Gold“ umfasst Torten, Desserts und Zuckerschautstücke. Aber eben nicht irgendwelche, sondern Schöpfungen von Bernd Siefert, und hinter schlichten Namen wie „Mexico“ verbirgt sich ein Dessert aus gebackenem Kokoschaum mit karamellisierten Muskatbananen sowie Quark-Chilli- und Mango-Sorbet. Wer glaubt Schokoladentorten zu kennen, der sollte die „Schokoladentorte Valencia“ von Bernd Siefert kennenlernen: einen luftigen Mandelkrokantbiskuit im Kuvertüremantel mit frischer Orangenkrem und zartschmelzender Schokoladenpralinenmousse, überzogen mit knackiger Schokoladenglasur „Noir“. Seine Kreationen sind ein Feuerwerk des Geschmacks: Spannend, ungewöhnlich, aber auch addierend und aufeinander eingehend. Last not least sind es die Zuckerarbeiten von Bernd Siefert die dieses Buch so außergewöhnlich machen: Der filigrane Storch auf einem Nest aus Zuckergespinnst ist ein Kunstwerk, die Orangen-Lavendel-Trüffelskulptur erinnert an Dali und Picasso – 12 Beispiele, wie meisterlich Zucker geblasen, gezogen, modelliert werden kann. Schritt für Schritt. 24 Tortenkreationen, innovativ, modern, aber auch Klassiker, von Bernd Siefert neu interpretiert 24 Dessertkompositionen, Pâtisserie der Spitzenklasse 12 Zuckerschautstücke – Die Herstellung ist Schritt für Schritt erläutert und abgebildet. Ein umfassender Grund- und Fortgeschrittenenkursus. Mit vielen step-by-step Abbildungen.



Matthaes (Hrsg.), DK Verlag (Hrsg.), Bernd Siefert

Sweet Gold 1

Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar

ISBN 978-3-98541-013-2
400 Seiten, 225 x 280 mm
€ 84,90 (D) / € 87,30 (A)