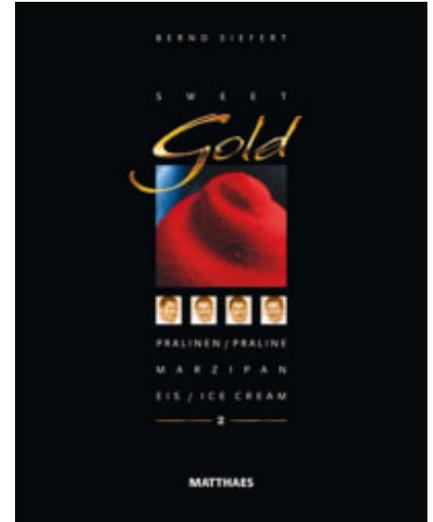


Bernd Siefert

Sweet Gold 2

Pralinen/ Praline, Marzipan, Eis/ Ice Cream

Wer meint Pralinen zu kennen, der sollte die von Bernd Siefert probieren und er wird feststellen, dass seine Pralinen außergewöhnlich sind. Sie sehen aus wie kleine Edelsteine des Genusses, sind göttlich vom Geschmack und machen süchtig nach mehr. Marzipan ist einer der kreativsten Grundstoffe der Konditorei. Bernd Siefert zeigt Schritt-für-Schritt, wie kleine Skulpturen entstehen, die jede Torte zieren, das Büfett verschönern oder einfachgut zu verkaufen sind. Eis, hinter diesem einfachen Wort verbergen sich bei ihm wundervolle Desserts mit den unterschiedlichsten Eiskreationen. Dieses 2. Buch der Reihe ergänzt das Erste aufs Beste. Wieder sind seine Kreationen meisterlich und unverzichtbar für Konditoren und Patissiers. Albert Adria, Chef Patissier vom El Bulli, Spanien, sagt zu dem 1. Buch der Reihe: „So etwas kann nur Bernd Siefert vollbringen – ganz ohne Zweifel ein Geschenk an all unsere Sinne“. Die exzellenten Fotografien machen die Pralinen zu kleinen Kunstwerken. Nach dem Erfolg von Sweet Gold 1 nun der 2. Band der Reihe. Ausführliche Rezepte mit vielen Schritt-für-Schritt-Anleitungen erleichtern das Nachmachen. Großes Spektrum: Eis, Marzipan, Pralinen - Die Meilensteine in der Konditorei. Filigrane Marzipanfiguren für jeden Anlass: Taufe, Hochzeit etc. Die Rezepte des Weltmeisters
Sprachen: Deutsch, Englisch



Bernd Siefert

Sweet Gold 2

Pralinen/ Praline, Marzipan, Eis/ Ice Cream

ISBN 978-3-98541-014-9
400 Seiten, 215 x 275 mm
durchg. farb. Abb.
€ 84,90 (D) / € 87,30 (A)