

Oriol Balaguer

Obsession

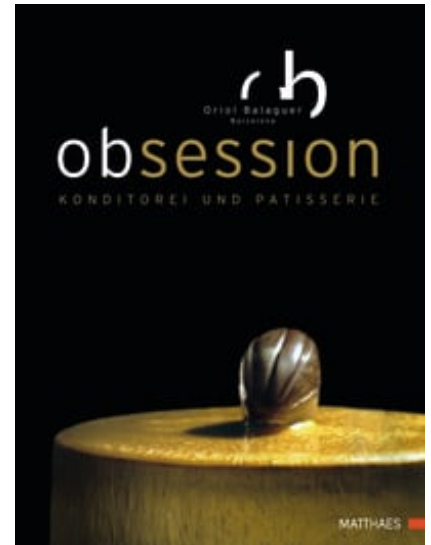
Konditorei und Patisserie auf höchstem Niveau

In diesem 300 Seiten starken Meisterwerk zeigt Oriol Balaguer all sein Können in Hochglanzoptik: Von **Tellerdesserts**, über **fantasievolle Torten** und **Spezialitäten** wie Pralinen, Fours oder Macarons, bis hin zu feinen **Backwaren und Broten**, denen seine ganz besondere Liebe gilt. Nicht umsonst wurde er in seinem Heimatland für das beste handwerklich hergestellte Buttercroissant ausgezeichnet. Jede seiner Kreationen ist nicht nur ausführlich beschrieben, in einem bildgewaltigen Vorspann werden daneben auch Konzept und Sensorik seiner Kunstwerke erläutert.

Der Titel dieses Buches bringt auf den Punkt, was das Schaffen von Oriol Blaguer kennzeichnet. Denn den **Meisterpatissier** aus Barcelona treibt der Wille zur absoluten Perfektion. Sein Ziel ist es, aus den besten Materialien unvergleichliche Kreationen zu schaffen. Balaguer tut dies sowohl im Bereich der Patisserie als auch in der Konditorei und Bäckerei.

- **Patisserie und Konditorei** auf Weltklasseniveau
- Über **80 hochkarätige Rezepte** zu süßen Köstlichkeiten wie Cheesecake, Bananendessert, Zitronentarte, Eistrüffel, Croissant oder Schokoladen-Panettone
- **Erscheint zweisprachig**: Alle Rezepte auf deutsch und englisch

Von cremigen Desserts über fruchtige Torten und Spezialitäten wie Macarons und Eiscreme bis hin zu deftigen Broten und knusprigem Feingebäck – Oriol Blaguer weih Sie ein in die Geheimnisse der Patisserie und Konditorei.



Oriol Balaguer

Obsession

ISBN 978-3-98541-022-4
304 Seiten, 230 x 297 mm
durchgehend Farbfotos
€ 69,90 (D) / € 71,90 (A)