

Bernd Siefert (Hrsg.), Bernd Siefert, Norman Hunziker, Matthias Ludwigs, Bettina Schliephake-Burchardt, Felix Vogel

Törtchen

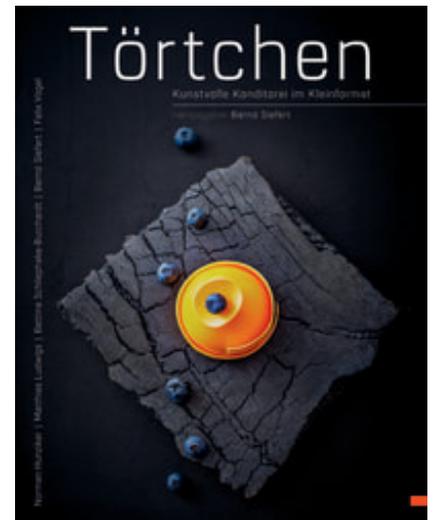
Kunstvolle Konditorei im Kleinformat

Kunstvolle Konditorei im Kleinformat

Klein, fein und praktisch – kein Wunder sind handliche **Törtchen** so beliebt sind. Von der Theke bis zum Buffettisch machen sie optisch viel her und überzeugen so jede Naschkatze. **60 wunderschöne Törtchen-Kreationen** der Konditor*innen **Norman Hunziker, Matthias Ludwigs, Bettina Schliephake-Burchardt, Bernd Siefert und Felix Vogel** gilt es zu entdecken. Die Entwicklung weg von der klassischen Torte hin zu kleinen kunstvollen Törtchen wird von den Autor*innen in diesem Buch meisterhaft in Szene gesetzt.

Abwechslungsreiche Backkunst für Törtchen, Tartes und kleines Gebäck

Jeder der fünf Profis widmet sich bei den vorgestellten Rezepten einem speziellen Thema wie Textur, Produkt oder Design, um die ganze Bandbreite der **Törtchenbäckerei** aufzuzeigen. So ergeben sich **60 Rezepte**, die anschaulich mit **Schritt-für-Schritt-Bildern** das Nachmachen vereinfachen und gleichzeitig genug Spielraum für eigene Interpretationen lassen. Dieses Buch ist eine unerschöpfliche Inspirationsquelle und ein unverzichtbares Arbeitsbuch für alle Interessierten der süßen Kunst.



- **Bernd Siefert:** Klassiker up to date wie Schwarzwälder Kirsch, Herrentorte oder Linzer Törtchen
- **Norman Hunziker:** Aroma und Textur mit Apfelstange, Matcha-Ring oder Frischkäse-Steinpilz-Macarons
- **Bettina Schliephake-Burchardt:** Cake Design mit Motivtörtchen
- **Matthias Ludwigs:** Fruchtig & frisch mit Törtchen wie Goldene Milch, Mister Green oder Süßholzraspeler
- **Felix Vogel:** 100% Schokolade mit Leckereien wie Mocaccino, Chéri Cherry oder Quatre Chocolats

Innovativ, abwechslungsreich und außergewöhnlich lecker: Erschaffen Sie kleine Kunstwerke mit dem Törtchen-Backbuch der Profis.

Bernd Siefert (Hrsg.), Bernd Siefert, Norman Hunziker, Matthias Ludwigs, Bettina Schliephake-Burchardt, Felix Vogel

Törtchen

Kunstvolle Konditorei im Kleinformat

ISBN 978-3-98541-024-8
240 Seiten, 215 x 275 mm
durchgehend Farbfotos
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)