

**Matthaes (Hrsg.), Bernd Siefert**

## **Chocolat & Confiserie**

**Kreationen von Daniel Budde, Matthias Frész, Daniel Rebert, Bernd Siefert, Felix Vogel**

Die Leidenschaft für Schokolade hautnah erleben Fünf außergewöhnliche Konditoren – Daniel Budde, Matthias Frész, Daniel Rebert, Bernd Siefert und Felix Vogel – haben sich zusammengetan, um das wegweisende Buch “Chocolat & Confiserie” zu schaffen, um Ihnen einen Einblick in die hohe Kunst der Chocolaterie zu geben. Pralinen, Riegel, Spezialitäten und mehr, dieses Spektrum an kreativen und teilweise noch nie gesehenen Schokoladenspezialitäten der modernen Konditorei und Patisserie finden Sie hier. Das Buch umfasst über 70 Rezepte, von der Aprikosen-Olivenöl-Praline über den Engadiner-Riegel bis hin zur Spezialität Tartelette Chocolat oder Twister Popcorn.

Kunstwerke aus Schokolade herstellen Moderne Konditorei ist ohne Schokolade undenkbar. Sie ist Genussmittel, Grundprodukt und Luxusgut – insbesondere wenn sie von kreativen Konditor\*innen weiterverarbeitet wurde. Ein exzellentes Grundprodukt wird so, kombiniert mit Gewürzen oder anderen Ingredienzien, zur Praline, zum Riegel oder zum Törtchen. Bei vielen Rezepten im Buch wird die Herstellung in einer Schritt-für-Schritt-Bilderreihe genauestens erklärt. Darüber hinaus enthält das Buch Signature-Kreationen der Autoren Daniel Budde, Daniel Rebert, Matthias Frész, Felix Vogel und Bernd Siefert und eine fachkundige Einleitung zum Thema Kakao

Die Welt der Schokolade in ihrer höchsten Form. Zaubern Sie beeindruckende Pralinen, Riegel und andere Spezialitäten aus Schokolade.



**Matthaes (Hrsg.), Bernd Siefert**

## **Chocolat & Confiserie**

**Kreationen von Daniel Budde, Matthias Frész, Daniel Rebert, Bernd Siefert, Felix Vogel**

ISBN 978-3-98541-025-5  
240 Seiten, 224 x 282 mm  
€ 79,90 (D) / € 82,20 (A)