

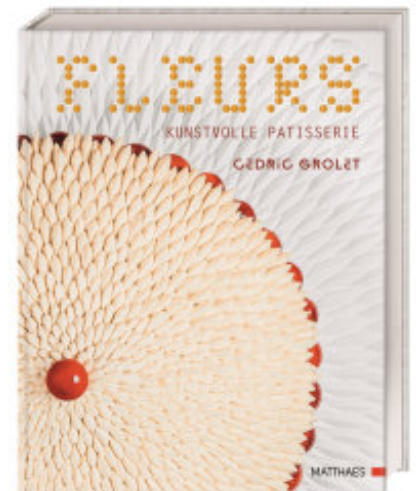
Cedric Grolet

Fleurs

Kunstvolle Patisserie

Patisserie der Meisterklasse!

Erlesene Rezepte, fantasievolle Ideen, ein Spritzbeutel und ein ruhiges Händchen – damit zaubert **der französische Spitzen-Pâtissier Cedric Grolet** filigrane Blumendekorationen auf Torten, Baiser und Gebäck. Zart, elegant und schön verwandelt sich auf diese Weise Gebäck in Kunstwerke. Grolet, der „Beste Pâtissier der Welt“, verrät in diesem Buch die Geheimnisse feiner Blumendekors. Hochwertige Bilder der Kreationen machen schon das Blättern im Buch zum Vergnügen.



Übung macht den Patisserie-Meister

Das wunderschöne Buch enthält **über 80 neue Rezepte**, die das ganze Können des Spitzenpâtissiers Cedric Grolet widerspiegeln. Blumen sind ein spannendes und fast unendliches Spielfeld für den kreativen Pâtissier.

Eine Creme, eine Ganache oder ein Baiser machen durch das Formen von Kurven, Schnörkeln und Blütenblättern eine einfache Torte zu einem Geschenk. Dabei sind die Rezepte eigentlich ganz einfach. Ran an den Spritzbeutel!

Blumen zum Hineinbeißen!

- Zart, elegant und schön: Über 80 florale Gebäckkreationen vom französischen Spitzen-Pâtissier Cedric Grolet
- Bezaubernde Inspiration und fundiertes Profiwissen über traditionelle und moderne Pâtisseries-Techniken.
- Ein einzigartiges Buch für alle Liebhaber*innen der süßen Kunst - von der ambitionierten Hobbybäcker*in bis zum Profi

Rezepte, kreative Ideen und Tipps vom „Besten Pâtissier der Welt“ Cedric Grolet – werden Sie mit diesem Buch zum Künstler oder zur Künstlerin an der Spritztüte und lernen Sie fantasievolle Blumendekorationen zu gestalten!

Cedric Grolet

Fleurs

Kunstvolle Patisserie

ISBN 978-3-98541-060-6
354 Seiten, 238 x 298 mm
Über 100 farbige Fotos
€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)