

**Matthaes (Hrsg.), Pierre Hermé, Linda Vongdara**

## **Vegane Patisserie**

**Klassiker, vegan interpretiert, und neue Kreationen**

### **Veganes Gebäck in Vollendung**

- Das Standardwerk für die **vegane Patisserie**, Konditorei und ambitionierte Hobby-Backstube
- Ganz ohne Butter, Ei, Sahne & Co.: **50 hervorragende vegane Rezepte**
- Einblicke in die feine Handwerkskunst des renommierten französischen Pâtissiers **Pierre Hermé**
- Von veganisierten **Pâtisserie-Klassikern bis zur inspirierenden Neu-Kreationen**

### **Raffinierte süße Verführung**

In diesem Backbuch präsentiert **Pierre Hermé** gemeinsam mit der veganen Pâtissière Linda Vongdara eine beispiellose Bandbreite **vegane Köstlichkeiten**. In 50 ausgefeilten Rezepten führen die Profis durch das gesamte Spektrum der pflanzenbasierten Backkunst, indem sie einerseits Pâtisserie-Klassiker überzeugend veganisieren und andererseits neue appetitliche Kreationen entwickeln. Ob **veganes Gebäck, veganes Eis oder vegane Desserts**: Jedes Ergebnis ist für sich ein Gedicht und lässt vergessen, dass auf tierische Produkte verzichtet wurde.



**Hohe Patisserie trifft auf vegane Produkte: Das Standardwerk von Meisterpâtissier Pierre Hermé.**

**Matthaes (Hrsg.), Pierre Hermé, Linda Vongdara**

## **Vegane Patisserie**

**Klassiker, vegan interpretiert, und neue Kreationen**

ISBN 978-3-98541-074-3  
256 Seiten, 286 x 225 mm  
Mit farbigen Fotos  
€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)