



Presseinformation





Cynthia Barcomi Barcomi's Backschule

Schritt für Schritt vom Grundteig zur eigenen Kreation

256 Seiten, gebunden
ca. 130 Farbfotografien
ISBN 978-3-8310-3306-5
24,95 [D] 25,70 [A]

Erscheinungstermin: 21.09.2017

Cynthia Barcomi wird seit Jahren von ihren Fans für ihre raffinierten Backrezepte geliebt – von Cheesecakes über Pies und Tartes bis hin zu Cookies. Nun verrät sie ihr gesammeltes Back-Know-How in dem Buch „Barcomi's Backschule“ – Schritt für Schritt und für jedermann nachvollziehbar.

Mit neun Grundteigen stellt Cynthia Barcomi in ihrer Backschule 80 Rezepte vor. Der Leser wird dabei mit bebilderten Schritt-für-Schritt-Anleitungen an die wichtigsten Techniken des Backens herangeführt. Barcomi erklärt ausführlich den Schlüssel zum Erfolg beim Rührteig und die wichtigsten Do's and Don'ts – beispielsweise ist trotz des irreführenden Namens zu viel Rühren der Feind jedes Rührkuchens.

Basisrezepte werden erläutert und grundlegende Fragen dazu beantwortet. Aus welchen Zutaten besteht es und wie ist die Funktion der einzelnen Zutat? Stepbilder zeigen, wie man aus den Grundzutaten den fertigen Kuchen herstellt: Erst die trockenen Zutaten mischen, dann die Feuchten und ja nicht zu viel rühren! Ein Prinzip, das sich in den folgenden Rezepten fortsetzt – vom Schokoladen-Zucchini-Kuchen über den Honig-Orangen-Gugelhupf, bis hin zu den Mandel-Butter-Muffins. Neben dem beschriebenen Rührkuchen lernt der Leser aber auch die Grundteige wie Biskuit-, Mürbe-, Hefe-, Sauer-, Brand-, Strudel-, Plunder- und Blitz-Blätterteig kennen und wie man verschiedene Cremes und Frostings herstellt – Damit hat der Leser eine Grundlage, mit der jeder sein eigenes Meisterwerk kreieren kann. Besonders hilfreich sind dabei die vielen „Create-your-own“-Tipps bei den Rezepten sowie die Tabellen und Grafiken im letzten Teil des Buches, die zeigen, welche Bestandteile wie reagieren und welche Zutaten und Aromen austauschbar sind.



Rezeptauswahl für PR

Abdruck einer Auswahl frei im Rahmen der Buchvorstellung. Freigabe erforderlich!

© Dorling Kindersley Verlag GmbH, Fotos: Nicola Walsh



S. 26 Frischkäse-Eiswercuchen



S. 30 Schokoladen-Zucchini-Kuchen



S. 42 Müsli-Teebrot



S. 82 Biskutroulade



S. 118 Herzhafte Scones



S. 122 Pasta Frolla Tarte



S. 150 Zimt Babka



S. 158 Brot ohne Kneten



Autorenfotos

Abdruck eines der Autorenfotos frei im Rahmen der Buchvorstellung. Freigabe erforderlich!

© Dorling Kindersley Verlag GmbH, Fotos: Nicola Walsh







Über Cynthia Barcomi



Cynthia Barcomi ist Unternehmerin, Back-Expertin, Buchautorin, TV-Gesicht und Mutter von vier Kindern. Sie studierte Philosophie und Theaterwissenschaft in New York und arbeitete als Tänzerin, bevor sie in ihrer Wahlheimat Berlin ihre Leidenschaft zum Beruf machte und Mitte der 90er Jahre die amerikanische Coffeeshop-Kultur nach Deutschland brachte. Die Initialzündung ihres jährlich wachsenden Unternehmens, das inzwischen über 60 Mitarbeiter beschäftigt, schaffte sie 1994 mit „Barcomi’s Kaffeerösterei“ im Berliner Stadtteil

Kreuzberg. Darauf folgte nur drei Jahre später das „Barcomi’s Deli“ in Berlin-Mitte. Beide Läden sind heute Institutionen und darüber hinaus Kult- und Pflichtbestandteil eines jeden Berlin Besuchs. Ihre Leidenschaft fürs Backen teilt sie auch regelmäßig mit den Zuschauern von *Volle Kanne* und *ARDbuffet*. Darüber hinaus hat sie ihre eigene Kitchenware Linie „Cynthia Barcomis Kitchenware“ mit Backformen und Backzubehör in Profiqualität auf dem Markt etabliert.



Kontaktinformationen

Die DK-Pressabteilung:

Natalie Knauer
Leitung PR und Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 089-442326-241
natalie.knauer@dk-germany.de

Jannik Schwarz
Volontariat PR und Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 089-442326-243
jannik.schwarz@dk-germany.de

Sie finden uns in der
Arnulfstraße 124 in 80636 München
www.dorlingkindersley.de

Weitere Informationen finden Sie auf Cynthia Barcomis Homepage
<http://www.cynthiabarcomi.com/>