



„Backen mit Wow-Effekt“ zeigt, dass die Kreation von Kuchen und Torten wahrlich eine kleine Kunst für sich ist. Die 45 originellen Rezepte sehen nicht nur zauberhaft aus, sie sorgen auch für unvergessliche Geschmackserlebnisse!

Von Rosentorte mit Pfirsichen und Orangenblütenwasser über Éclair-Drillinge mit Zitrusfrüchten und Minze bis hin zum Naked Cake „Schwarzwälder Art“ präsentiert der Band neu interpretierte Klassiker sowie Eigenkreationen der Autorin, die sowohl von Gelegenheitsbäckern als auch Back-Experten ganz leicht zu Hause realisiert werden können. Der Schwierigkeitsgrad reicht von leicht bis anspruchsvoll und ist bei jedem Rezept angegeben. Damit man den finalen Wow-Effekt auch selbst erzielen kann, lässt Noémie Strouk den Leser an ihrem reichen Expertenwissen teilhaben und führt kompetent von den Grundrezepten bis in die Details des Dekorierens Schritt für Schritt durch jeden Handgriff. So wird das Formen von filigranem Engelshaar, das Blasen von Zuckerkugeln oder die Zubereitung von Spiegelglasuren zum Kinderspiel. Die rund 340 detaillierten Farbfotografien bringen die Farben und Texturen der beeindruckenden Kreationen besonders schön zur Geltung und machen Lust darauf, die leckeren Torten und Kuchen gleich nachzubacken. Ausführliche und anschaulich bebilderte Step-Anleitungen sorgen dafür, dass die Umsetzung auch garantiert gelingt.

Ein abschließendes Kapitel zum Thema Basiswissen vervollständigt den Band. Hier erfährt der Leser alles über notwendiges Equipment wie Küchenmaschine und Backformen oder Dekotech- niken wie die Herstellung und Verwendung von Karamell oder die richtige Verarbeitung von Schokolade. Darüber hinaus finden sich zahlreiche Grundrezepte für Teige und Cremes, die sich mit wenigen Handgriffen auch für die Entwicklung eigener kleiner Kunstwerke abwandeln lassen, und mit denen man die Gäste bei der nächsten Kaffeetafel auf jeden Fall zum Staunen bringt.

Noémie Strouk experimentiert seit über 15 Jahren mit Gebäck und Torten und zaubert aus einfachen Zutaten Außergewöhnliches. Die Pâtissière und Foodstylistin erhielt ihre Ausbildung an der renommierten Gastronomieschule *Ferrandi* in Paris.

ISBN
288 Seiten, 240 x 289 mm
340 Farbfotografien
€ 0,00 (D) / € 13,40 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.