

Presseinformation

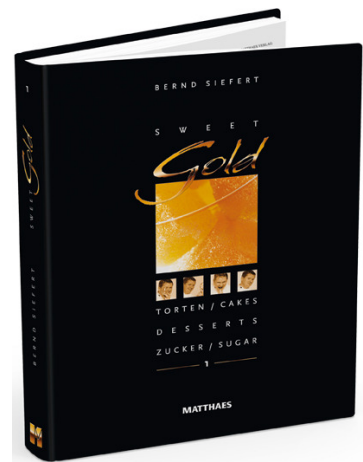
Bernd Siefert Sweet Gold -1- Torten, Desserts, Zucker

Matthaes Verlag, Stuttgart 2005

336 Seiten, Hardcover

ISBN 978-3-87515-101-5

79,90 € (D) / 82,10 € (A) unverbind. Preisempf. / 129,- SFr (CH)



Kurztext

Den Leser erwarten 26 moderne und klassische Torten neu interpretiert, 25 Dessertkompositionen und 14 Zuckerschaustücke, deren Herstellung Schritt für Schritt erläutert und abgebildet ist. Handwerklich exzellente Kreationen aus Schokolade, Zucker und Früchten zeigen Sieferts Mut zum Außergewöhnlichen.

Eine Schokoladentorte ist bei Bernd Siefert ein luftiger Mandelkrokantbiskuit im Kuvertüremantel mit frischer Orangencreme und zartschmelzender Schokoladenpralinémousse, überzogen mit knackiger Schokoladenglasur.

Es sind aber nicht zuletzt auch die Zuckerarbeiten, die dieses Buch so außergewöhnlich machen. Bernd Siefert erläutert Grundtechniken und deren Verwendung. Ob Hochzeitsschwan, Chinesischer Neujahrsdrache oder Goldener Herbst, alle Beispiele zeigen, wie meisterlich Zucker geblasen, gezogen und modelliert werden kann.

Aus dem Inhalt

Torten | Schwarzwälder Clasixxx |
Spanischer Erdbeer-Rhabarber | Alice im
Wunderland | Van Goghs Absinth-
Kissen | Desserts | Englischer
Frühling | Süßes Rosensushi |
Mexikanischer Eisberg | Hawaii Surfer |
Zucker | Hochzeitsschwäne | Kolibri |
Zirkusclown | Goldener Herbst

Der Autor

Bernd Siefert, Jahrgang 1967, ist Konditor und Patissier aus Passion. Viele seiner süßen Versuchungen wurden mit „Gold“ gekürt, Titel wie „Deutscher Meister“, „Vize-Weltcup-Sieger“ sowie „Weltmeister der Konditoren“ sind dem Weltenbummler mit Wurzeln im Odenwald verliehen worden.

Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
Fon 0711/2133-335 | Fax 0711/2133-320 | Mail presse-buch@matthaes.de