

Presseinformation

Kurt Matheis Pâtisserie

Matthaes Verlag, Stuttgart 2002
248 Seiten, Hardcover
ISBN 978-3-87516-280-6
69,90 € (D) / 71,90 € (A) / 115,- CHF



Kurztext

Die bunte Vielfalt der Pâtisserie wird von Kurt Matheis, langjähriger Fachlehrer an der angesehenen Steigenberger Hotelberufsfachschule Bad Reichenhall, in diesem Buch gezeigt.

Ausführliche Rezepte, in 16 Kapitel gegliedert, demonstrieren, welche kunstvollen Kreationen sich mit den Teigen und Füllungen, Massen, Cremes und Mousses aus den Grundrezepten verwirklichen lassen: Da entstehen leckere Mehlspeisen, feine Gebäcke, köstliche Süßspeisen, erfrischende Getränke und zartschmelzendes Gefrorenes.

Die Rezepte sind in Farbabbildungen vorgestellt, und die Arbeitstechniken, wie zum Beispiel Garnieren und Spritzen, Zucker- und Karamellarbeiten, werden durch anschauliche Bildfolgen leicht nachvollziehbar.

Aus dem Inhalt

Mehlspeisen | Puddings, warme und flambierte Süßspeisen, Soufflés | Fettgebackenes | Kalte Süßspeisen | Gefrorenes, Halbgefrorenes, Eisgetränke | Milchmixgetränke | Grützen, Gelees, Kaltschalen | Fruchtsaucen, Cremesaucen, Weinschaum, Fruchtschaum-Saucen | Teegebäck, Petits fours, Eisgebäck | Käsegebäck, Käsefours, Pastetenhaus, Blätterteig

Der Autor

Kurt Matheis arbeitet nach seiner Meisterprüfung in renommierten Hotels als Konditormeister und Chefpatissier. Neben seiner Tätigkeit als Fachlehrer, publiziert er auch regelmäßig in bekannten Fachzeitschriften. Der vielfach ausgezeichnete Patissier arbeitet unter anderem auch ehrenamtlich an der Industrie- und Handelskammer in München im Prüfungsausschuss für Köche.

Kontakt

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