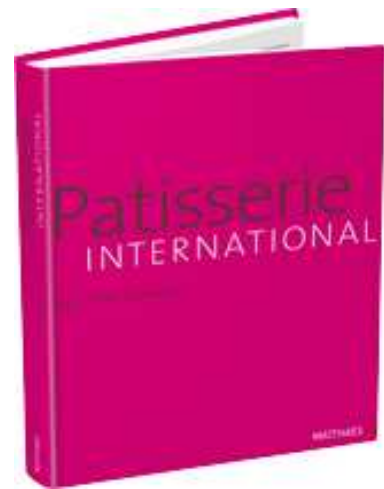


Presseinformation

Wolfgang Kießling Pâtisserie International

Matthaes Verlag, Stuttgart 2011
400 Seiten, Hardcover
978-3-87515-116-9
69,90 € (D) / 71,90 € (A) / 99,00 CHF



Kurztext

Was verbirgt sich hinter „Baked Alaska?“ Was gehört in einen echten English Trifle? Und wieso ist der Apfelstrudel eigentlich eine österreichisch-türkische Koproduktion? All diese Fragen zur internationalen Pâtisserie und einige mehr beantwortet Wolfgang Kießling in seinem jetzt erschienenen Buch „Pâtisserie International“.

Auf seinen zahlreichen Reisen hat Kießling die besten Süßspeisen aller Kontinente kennengelernt, gesammelt und in einem Buch zusammengefasst. Er präsentiert 100 Kreationen, entweder in der klassischen Variante, weil sie einfach nicht noch besser gemacht werden können, oder in einer eleganteren, zeitgemäßerer Version. Stammend aus der Mittelmeerregion, von der Nord- und Ostsee, der Karibik bis hin zur Pazifikküste liefern die Rezepte eine Exkursion rund um die Welt der süßen Köstlichkeiten. Als besonderes Extra werden außergewöhnliche Zutaten, Techniken und die Besonderheiten der jeweiligen Regionalküche ausführlich erklärt.

Eine spannende kulinarische Reise rund um die Welt nicht nur für Profis – auch für alle Liebhaber außergewöhnlicher Süßspeisen!

Aus dem Inhalt

Schweizer Meringe | Elsässer Tarte-Variationen | Tompouce | Macarons | Croquembouche | Pommes et Poires | Princesstorta | Sticky Toffee Pudding | Natillas | Oum Ali | Baklava | Gazpacho de Cerezas | Othmaliah | Toano de Cielo | Süße Mezze | Khaab el Gzal

Der Autor

Wolfgang Kießling stammt aus einer fränkischen Bäckerfamilie. Als einer der jüngsten Meister Bayerns übernahm er früh den elterlichen Betrieb. In seiner zweiten Karriere als „Patissier zur See“ stand er außerdem auf der *Queen Mary II* und der *The World* in der Kombüse.

Kontakt

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