

## Presseinformation

### Matthias Ludwigs Ludwigs Patisserie

#### Inspirationen für das perfekte Dessert

Matthias Verlag, Stuttgart 2009, 360 Seiten, Hardcover,  
ISBN: 978-3-87515-112-1, 69,90 € (D) / 71,90 € (A) / 115,- sFr

#### Kurztext:

Der Autor *Matthias Ludwigs* hat sich für sein Werk **Ludwigs Patisserie** ein ganz besonderes Konzept ausgedacht. In jedem Kapitel werden vier Grundprodukte in einer umfassenden Warenkunde vorgestellt, die dann zu jeweils vier Kreationen mit steigendem Schwierigkeitsgrad verarbeitet werden. Die für die verschiedenen Bestandteile der Kreationen benötigten Rezepte werden in einem separaten Teil aufgeführt und sind auch untereinander variierbar. So wird beispielsweise im Kapitel Äpfel, Karamell, Schmand und Limonenblätter eine Tarte Tatin mit Schmand-Limonenblatteis und Apfelchip kreiert, im Kapitel rund um Himbeeren ein Estragonparfait mit Himbeeren auf Mürbteigkeks gezaubert und im „Mohn-Kapitel“ ein Mohnbrioche mit Rotweineis und Rosinen gebacken. Für Anfänger und Auszubildende stellt das Buch ein unverzichtbares Grundlagenwerk dar, aber auch gestandene Profis können ihre Küche mit der unschlagbaren Fülle an Desserts des „Pâtissiers des Jahres 2009“ bereichern.



#### Aus dem Inhalt (in Auswahl):

Das perfekte Dessert / Geschmacksraster / Techniken und Geräte / Banane, Tamarinde, Kakaobohne, Milchkuvertüre / Rhabarber, Pandan-Blätter, Griess, Mandeln Bitterkuvertüre, Pekannüsse, Passionsfrucht, Sternanis / Curry, Ananas, Kokos, Bitterkuvertüre / Mohn, Portwein, Hefe, Rosinen / Orange, Kaffee, Kardamom, Milchkuvertüre / Quitte, Vanille, Haselnüsse, Yuzu / Mango, Chili, Duftreis, Kateifiteig / Feigen, Honig, Bitterkuvertüre, Olivenöl

#### Der Autor:

*Matthias Ludwigs* hat während seiner jungen Karriere zahlreiche Stationen durchlaufen: Nach seiner Arbeit als Demi-Chef-Pâtissier im Restaurant „Dieter Müller“ und seiner Arbeit auf der MS Europa war er bis 2009 als Chef-Pâtissier im Restaurant „Gaugans“ im Hyatt Regency Köln beschäftigt. Die Krönung seines Schaffens stellt allerdings der Titel „Pâtissier des Jahres 2009“ dar.