

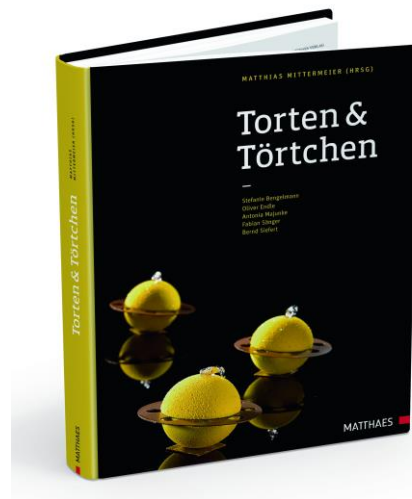
## Presseinformation

### Matthias Mittermeier (Hrsg.) Torten & Törtchen

Matthaes Verlag, Stuttgart 2013  
216 Seiten, Hardcover  
ISBN 978-3-87515-128-2  
74,90 € (D) / 77,00 € (A)

#### Auszeichnungen:

GAD Goldmedaille  
World Cookbook Award



#### Kurztext

Eine Torte aus Himbeeren, Jasminblüten und Joghurt, eine Bûche aus Granatapfel, Feige und Zimt, ein Gâteaux aus Nugat, Balsamico und Kirschen oder auch ein Glasdessert mit Himbeeren und roter Paprika....Dies ist nur ein kleiner Ausschnitt aus dem „Repertoire“ von 6 deutschen Konditoren/Pâtissiers, die im Buch „Torten & Törtchen“ ihr ganzes Können zeigen. Unter verschiedenen Kapiteln wie Ladenanschnitttorten, Kleintorten, Bûches, Schnitten oder Glasdesserts haben der Herausgeber Matthias Mittermeier, Stefanie Bengelmann, Oliver Endle, Antonia Majunke, Fabian Sänger und Bernd Siefert insgesamt 60 ganz besondere Rezepte entwickelt. Sie zeigen Trends und Innovationen in Konditorei und Pâtisserie, aber auch Klassiker kommen nicht zu kurz. Ergänzt durch zahlreiche Step-by-Step-Aufnahmen sowie Anschnittzeichnungen einer jeden Kreation, ist es auch für Anfänger ein Leichtes, die Tricks und Kniffe der kreativen Profis nachzuvollziehen. Das Buch besticht durch die edle Schlichtheit der Aufnahmen in Kombination mit dem ästhetischen Layout und wird die Bücherregale aller Liebhaber von erstklassigen Rezepten in Hochglanz-Optik bereichern.

#### Aus dem Inhalt

Pistazie - Kirsche - Bittermandel |  
Himbeeren - Jasminblüten - Joghurt |  
Cassis-Kugel auf Engel-Brownie |  
aramell-Kirschen-Macadamia-Bûche |  
Baba, Milchreis & Cognac (Baba au  
Cognac) | Nugat-Passionsfrucht-  
Gateaux | Vanille - Waldfrucht -  
Plantagenschokolade - Grandilla -  
Mangostane - Weiße Schokolade |  
Schokolade - Passionsfrucht | Nugat -  
Balsamico - Kirsche | Erdbeerparfait  
d'Amour am Stiel | »Austrian Evolution«

#### Kontakt

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

#### Der Herausgeber

**Matthias Mittermeier** ist Bäcker- und Konditormeister, Maître Pâtissier und Betriebswirt. Nach seiner Konditorenausbildung, die er mit dem 2. Platz beim Wettbewerb für Europas beste Lehrlinge in Paris abschloss, folgten viele Jahre in der Sternegastronomie. 2004 nahm er erfolgreich an der Konditorenweltmeisterschaft teil, in den folgenden Jahren war er gefragtes Jurymitglied. Seit Juni 2011 leitet er die Pâtisserieschule Pfersich TREND-FORUM in Neu-Ulm. Außerdem hält er weltweit Fachdemonstrationen und ist Technical Advisor für die spanische Firma SOSA, den weltweit gefragtesten Hersteller für molekulare Arbeitstechniken, sowie für den französischen Chocolatier MICHEL CLUIZEL.