

B E R N D S I E F E R T

S W E E T

Gold



TORTEN / CAKES

D E S S E R T S

ZUCKER / SUGAR

1

MATTHAES

INHALT

CONTENT

TORTEN CAKES	14	CAROLA CAROLA	68	CHAMPAGNER ROSÉ CHAMPAGNE ROSÉ	116
SCHWARZWÄLDER CLASSIXX SCHWARZWÄLDER CLASSIXX	16	MASCARPONE ARMAGNAC MASCARPONE ARMAGNAC	74	BROMBEER-BIRNEN-TORTE PEAR AND BLACKBERRY CAKE	122
SÜDENGLAND SOUTHERN ENGLAND	22	PISTAZIEN-KIRSCH PISTACHIO-CHERRY	78	VAN GOGHS ABSINTH-KISSEN VAN GOGH'S ABSINTHE CUSHION	128
PANNA COTTA WALDBEERE WILD BERRY PANNA COTTA	28	TOLSTOIS PREISELBEERGARTEN TOLSTOY'S CRANBERRY GARDEN	82	UGANDA HILL UGANDA HILL	132
SPANISCHER ERDBEER-RHABARBER SPANISH STRAWBERRY RHUBARB	32	HIMBEER-LIMONEN-THYMIAN- MOUSSE RASPBERRY-LIME-THYME MOUSSE	88	EXOTIC WALDBEER EXOTIC WILD BERRY	138
ANDALUSIEN ANDALUCIA	36	APRIKOSENFEUILLETINE APRICOT FEUILLETINE	92	DESSERTS DESSERTS	144
ÖSTERREICHISCHE APFELMOUSSETORTE AUSTRIAN APPLE MOUSSE CAKE	40	MERANER HERBST AUTUMN IN MERANO	96	CALIFORNIA CALIFORNIA	146
WIENER HOFBURG VIENNESE CASTLE	46	ALICE IM WUNDERLAND ALICE IN WONDERLAND	100	ENGLISCHER FRÜHLING ENGLISH SPRING	152
MANGO-CHILI-SAHNE MANGO CHILLI CREAM	50	HERRENTORTE GENTLEMAN'S CAKE	104	MEXIKANISCHER EISBERG MEXICAN ICEBERG	156
FRIESENSAHNE FRISIAN CREAM	56	MANGO-GRAPEFRUIT-TORTE MANGO-GRAPEFRUIT CAKE	108	ALPENRAUSCHEN ALPINE DELIGHT	160
WALNUSS-ZITRONEN-TORTE WALNUT LEMON GATEAU	62	HIMBEER-NOIR-BUTTERCREME RASPBERRY NOIR BUTTER CREAM	112	SCHWARZWÄLDER KIRSCH BLACK FOREST GATEAU	166



LAS VEGAS PINEAPPLE	
LAS VEGAS PINEAPPLE	172
VENEDIG	
VENICE	176
ÄGYPTISCHE NÄCHTE	
EGYPTIAN NIGHTS	182
HAWAII SURFER	
HAWAII SURFER	188
BAYERISCHE PAPSTWELLE	
THE NEW POPE FROM BAVARIA	194
CHRISTOPH COLUMBUS	
CHRISTOPHER COLUMBUS	200
ROUSSILLON	
ROUSSILLON	204
THAI FUSION	
THAI FUSION	208
DER KERN DER WAHRHEIT	
THE SECRET OF THE HEART	214
WILDER SOMMER	
WILD SUMMER	220
PROVENCE	
PROVENCE	226
SINGAPORE SOUP	
SINGAPORE SOUP	232
CHINESE AMARO	
CHINESE AMARO	236

MEXIKO	
MEXICO	242
SHANGHAI	
SHANGHAI	246
AUSTRIAN EVOLUTION	
AUSTRIAN EVOLUTION	250
SÜSSES ROSENSUSHI	
SWEET ROSE SUSHI	254
BUDAPESTER HERBST	
AUTUMN IN BUDAPEST	258
KARIBISCHER SOMMERWIND	
CARIBBEAN SUMMER WIND	264
FRENCH CONNECTION	
FRENCH CONNECTION	268
ZUCKER	
SUGAR	274
ISOMALT	
ISOMALT	276
ZUCKER	
SUGAR	277
HOCHZEITSSCHWÄNE	
WEDDING SWANS	278
OSTERHASE	
EASTER BUNNY	282

PETER QUAK,	
DER PIRATENFROSCH	
PETER CROAK, THE PIRATE FROG	286
EL PAPAGAYO	
PAPAGAYO THE PARROT	290
INFOPOINT ORANGE	
ORANGE DISPLAY	294
CHINESISCHER NEUJAHRSDRACHE	
CHINESE NEW YEAR DRAGON	298
ONKEL EDGARS FISCHER	
UNCLE EDGAR'S FISHES	302
ZIKUSCLOWN	
CIRCUS CLOWN	306
KOLIBRI	
HUMMINGBIRD	310
HERZENSSACHE	
FOR MY SWEETHEART	314
KALIF STORCH	
KING STORK	318
HOCHZEIT IN VENEDIG	
WEDDING IN VENICE	322
GOLDENER HERBST	
GOLDEN AUTUMN	326
MICHELSTÄDTER	
WEIHNACHTSMARKT	
CHRISTMAS MARKET OF MICHELSTADT	330





SCHWARZWÄLDER CLASSIXX

SCHWARZWÄLDER CLASSIXX



NATÜRLICH KOMMT MAN UM DAS THEMA „SCHWARZWÄLDER KIRSCH“ IN DEUTSCHLAND NICHT HERUM. ABER WAS VOR 70 JAHREN NOCH EINE BUTTER-CREME WAR, KANN HEUTE AUCH ETWAS GANZ ANDERES SEIN. DIE MISCHUNG EINES KLASSISCHEN GESCHMACKS, NÄMLICH KIRSCHWASSER MIT HOCHWERTIGER SCHOKOLADE, IST EINE DER BESTEN MISCHUNGEN, DIE ICH KENNE.

NO GERMAN PASTRY COOKBOOK WOULD BE COMPLETE WITHOUT “BLACK FOREST GATEAUX”. BUT WHERE YOU WOULD HAVE BEEN TALKING STRICTLY BUTTER CREAM 70 YEARS AGO, THESE DAYS WE HAVE MOVED ON. THE COMBINATION OF THESE CLASSIC TASTES (KIRSCH WITH HIGH-QUALITY CHOCOLATE) IS ONE OF THE BEST I KNOW.

INGREDIENTS

CHOCOLATE SPONGE
MIXTURE WITHOUT FLOUR,
WITH COCOA NIBS
TANZANIA DARK CHOCOLATE
MOUSSE
KIRSCH FILLING
KIRSCH/BAVARIAN CREAM
WITH COCOA BUTTER POWDER
NOIR CHOCOLATE ICING
CHOCOLATE LATTICE
GELATINISED MORELLO
CHERRIES
CHOCOLATE CURLS
COCOA POWDER

4 CAKES, Ø 20 CM
2 CAKES, Ø 28 CM

ZUSAMMENSETZUNG

SCHOKOLADENBISKUIT OHNE
MEHL MIT KAKAONIBS
BITTERSCHOKOLADENMOUSSE
TANZANIA
KIRSCHFÜLLUNG
KIRSCHWASSER-BAYERISCHE-
CREME MIT PULVERISIERTER
KAKAOBUTTER
SCHOKOLADENGLASUR NOIR
SCHOKOLADENGITTER
GELIERTE SAUERKIRSCHEN
SCHOKALDENCURLS
KAKAOPULVER

4 TORTEN, Ø 20 CM
2 TORTEN, Ø 28 CM





CALIFORNIA

CALIFORNIA



ALS ICH BEI EINER MEINER ERSTEN SEMINARREISEN IN DEN USA DURCH KALIFORNIEN FUHR, KAM ICH DURCH DIE UNENDLICHEN ORANGEN- UND MANDELHAINEN, UND DA ICH AM ABEND NICHTS ANDERES ALS HIMBEEREN FÜR DIE DEKO HATTE, WAR EINER MEINER KLASSIKER GEBOREN.

WHEN I WAS DRIVING THROUGH CALIFORNIA DURING ONE OF MY FIRST WORKSHOP TOURS IN THE UNITED STATES, I WAS INSPIRED BY THE ENDLESS ORANGE AND ALMOND GROVES I TRAVELLED THROUGH AND SINCE I HAD NOTHING BUT RASPBERRIES FOR THE DECORATION THAT NIGHT, THE RECIPE FOR ONE OF MY CLASSICS WAS BORN.

INGREDIENTS

COUVERTURE CORNUCOPIA
CITRUS FRUIT MOUSSE
WITH WHITE CHOCOLATE
RASPBERRY SORBET
BITTER ALMOND JELLY
RASPBERRY SAUCE AND
RASPBERRIES CUT IN HALF

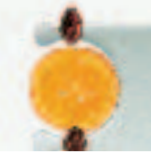
INGREDIENTS FOR 10 DESSERTS

ZUSAMMENSETZUNG

KUVERTÜREFÜLLHORN
ZITRUSFRÜCHTEMOUSSE
MIT WEISSER SCHOKOLADE
HIMBEERSORBET
BITTERMANDELGELEE
HIMBEERSAUCE UND
HALBIERTE HIMBEEREN

ZUTATEN FÜR 10 DESSERTS





INFOPOINT ORANGE

ORANGE DISPLAY



IN LETZTER ZEIT HABE ICH EIN FAIBLE FÜR IN ZUCKER GEGOSSENE, GETROCKNETE ZUTATEN. HIER IST EINE VARIANTE DAVON – EINE WERBESKULPTUR FÜR ORANGENTRÜFFEL. SIE IST IN MAXIMAL 60 MINUTEN HERSTELLBAR. EINFACH SCHLICHT UND EFFIZIENT WIRBT SIE FÜR DAS PRODUKT, DAS AUF DIE DREI VORDEREN ZUCKERPUNKTE PLATZIERT WIRD.

I HAVE RECENTLY DEVELOPED A LIKING FOR DRIED INGREDIENTS CAST IN SUGAR. HERE IS A VARIATION – A PROMOTIONAL SCULPTURE FOR ORANGE TRUFFLES. IT TAKES NO MORE THAN 60 MINUTES TO CREATE THIS PROMOTIONAL PIECE. IT ADVERTISES OUR PRODUCT SIMPLY AND PLAINLY, BUT EFFECTIVELY. JUST PLACE THE CHOCOLATES ON THE THREE SUGARPOINTS.

TECHNIQUES

COCOA BEANS AND DRIED
ORANGES: PULLED THROUGH
LIQUID SUGAR

BASE SLAB: CAST

ORANGE: BLOWN

RINGS: RIBBON TECHNIQUE

YELLOW-GREEN RIBBON:

BLOWN IN RIBBON TECHNIQUE

TECHNIKEN

KAKAOBOHNEN UND GE-
TROCKNETE ORANGEN DURCH
FLÜSSIGEN ZUCKER GEZOGEN

GRUNDPLATTEN GEGOSSEN

ORANGE GEBLASEN

RINGE IN BÄNDERTECHNIK

GELBGRÜNES BAND

GEBLASEN IN BANDTECHNIK

B E R N D S I E F E R T

S W E E T

Gold

KONDI TOREI UND PATISSIERIE VOM FEINSTEN – BERND SIEFERTS KREATIONEN SIND KUNSTWERKE: INNOVATIV, MODERN, UNVERGLEICHLICH UND EIN EXZELLENTER GENUSS. SEINE TORTEN UND DESSERTS SIND EIN FEUERWERK DES GESCHMACKS: SPANNEND, AUSSERGEWÖHNLICH, ABER AUCH ADDIEREND UND AUF EINANDER EINGEHEND.

LAST NOT LEAST SIND ES DIE ZUCKERARBEITEN VON BERND SIEFERT, DIE DIESES BUCH SO EINDRUCKSVOLL MACHEN – 14 BEISPIELE, WIE MEISTERLICH ZUCKER GEBLASEN, GEZOGEN, MODELLIERT WERDEN KANN. SCHRITT FÜR SCHRITT.

THE FINEST CONFECTIONS AND PATISSERIE – BERND SIEFERT'S CREATIONS ARE WORKS OF ART: INNOVATIVE, MODERN, EXCEPTIONAL AND A TRUE DELICACY. HIS CAKES AND DESSERTS ARE A FIREWORKS DISPLAY OF TASTES: EXCITING, UNUSUAL, BUT ALSO COMPLEMENTARY AND IN HARMONY WITH EACH OTHER.

LAST NOT LEAST IT IS BERND SIEFERT'S DECORATIVE SUGAR PIECES THAT MAKE THIS BOOK SO EXCEPTIONAL – 14 EXAMPLES OF HOW TO BLOW, PULL AND MODEL SUGAR PROFESSIONALLY. STEP BY STEP.

ISBN 978-3-87515-101-5



9 783875 151015