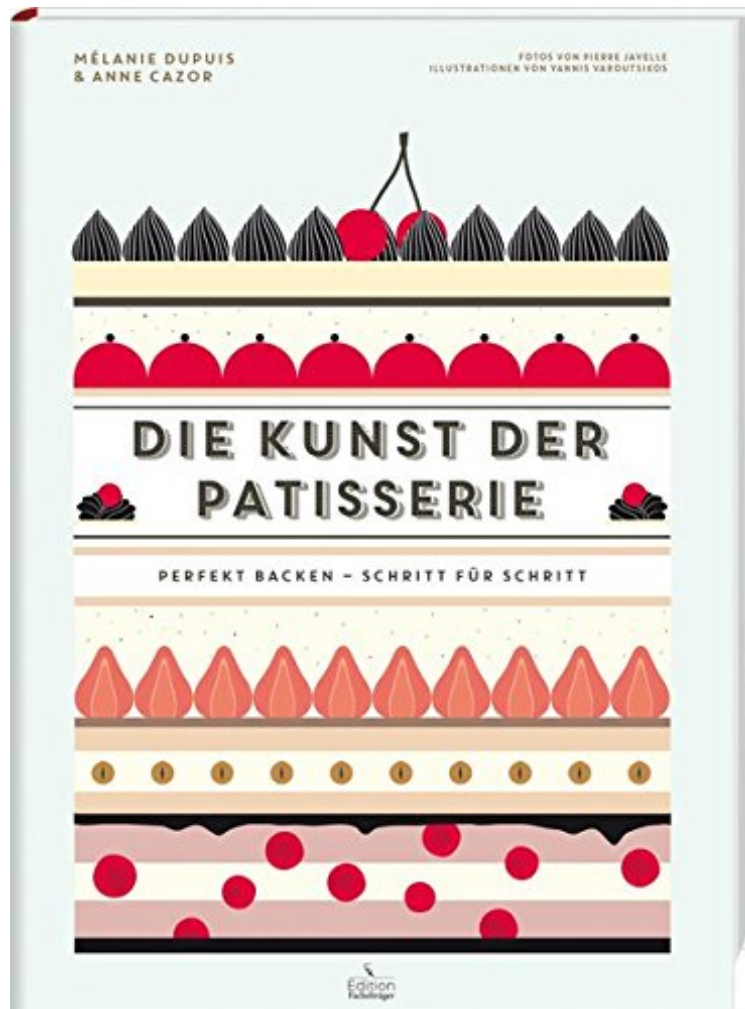


[Ebook pdf] Die Kunst der Patisserie - Perfekt backen - Schritt fr Schritt

## Die Kunst der Patisserie - Perfekt backen - Schritt fr Schritt

Von Mlanie Dupuis, Anne Cazor  
ebooks | Download PDF | \*ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #23653 in BcherMarke: Fackeltrger VerlagVerffentlicht am: 2015-09-15Abmessungen: 13.19 x 1.26b x 10.04l, Einband: Gebundene Ausgabe288 Seiten | File size: 64.Mb

**Von Mlanie Dupuis, Anne Cazor : Die Kunst der Patisserie - Perfekt backen - Schritt fr Schritt** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Die Kunst der Patisserie - Perfekt backen - Schritt fr Schritt:

ProduktbeschreibungGebundenes BuchDas ultimative Handbuch der franzsischen PatisserieSie wollten schon immer hinter die Kulissen der franzsischen Backkunst blicken und selbst das erlesenste Gebck kreieren? Aus diesen 40 Grundrezepten mit auergewhnlichen Illustrationen und Schritt-fr-Schritt-Anleitungen werden Sie bald die kstlichsten Kuchen, ausgezeichnete Kleinigkeiten, cremige Desserts und vieles mehr zaubern knnen.Lockere Konditoren- und Diplomatencreme, knuspriger Blttertorte und Krokant, saftige Schwarzwlder Kirschtorte und cremiger Paris-Brest,

schokoladige Mokkaorte und fruchtige Erdbeertorte: Die hohe Kunst der französischen Patisserie lässt keine Backtrüme offen.- Rund 100 Rezepte, dazu Grundrezepte und Warenkunde- Genial einfach durch außergewöhnliche Illustrationen und zahlreiche Schritt-fr-Schritt-Anleitungen

KurzbeschreibungDas ultimative Handbuch der französischen Patisserie! Rund 100 Rezepte, dazu Grundrezepte und Warenkunde Genial einfach durch außergewöhnliche Illustrationen und zahlreiche Schritt-fr-Schritt-Anleitungen Sie wollten schon immer hinter die Kulissen der französischen Backkunst blicken und selbst das erlesenste Gebäck kreieren? Aus diesen 40 Grundrezepten mit außergewöhnlichen Illustrationen und Schritt-fr-Schritt-Anleitungen werden Sie bald die köstlichsten Kuchen, ausgezeichnete Kleinigkeiten, cremige Desserts und vieles mehr zaubern können. Lockere Konditoren- und Diplomatencreme, knuspriger Blätterteig und Krokant, saftige Schwarzwald-Kirschtorte und cremiger Paris-Brest, schokoladige Mokkaorte und fruchtige Erdbeertorte: Die hohe Kunst der französischen Patisserie lässt keine Backtrüme offen.