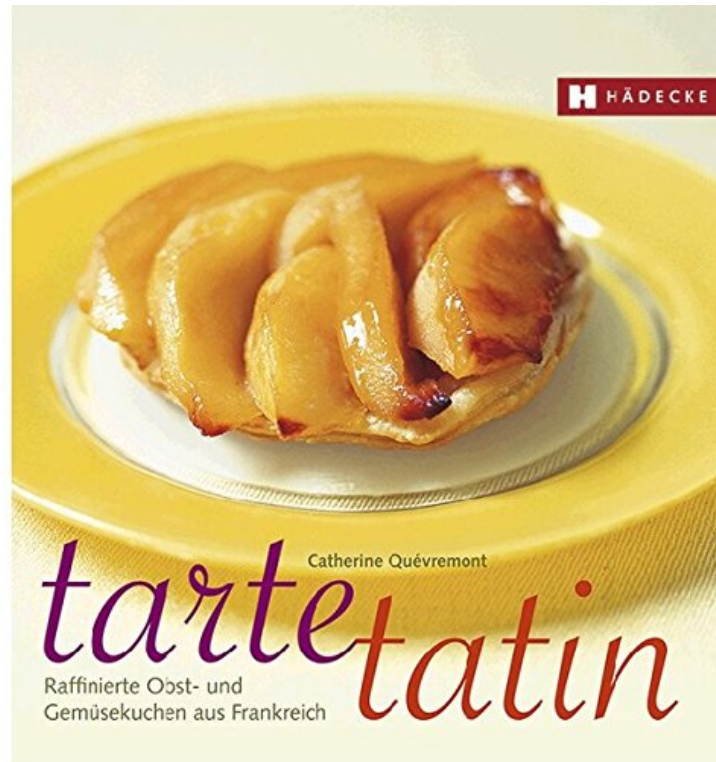


(Free download) Tarte Tatin: Raffinierte Obst- und Gemsekuchen aus Frankreich (Genuss im Quadrat)

Tarte Tatin: Raffinierte Obst- und Gemsekuchen aus Frankreich (Genuss im Quadrat)

Von Catherine Quvremont
ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



+

READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #101125 in BcherMarke: EK HANDELVerffentlicht am: 2016-12-14Abmessungen: 7.80 x .59b x 7.72l, Einband: Gebundene Ausgabe64 Seiten | File size: 78.Mb

Von Catherine Quvremont : Tarte Tatin: Raffinierte Obst- und Gemsekuchen aus Frankreich (Genuss im Quadrat) before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Tarte Tatin: Raffinierte Obst- und Gemsekuchen aus Frankreich (Genuss im Quadrat):

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nicht brauchbarVon Michael KirschkeDie Rezepte sind fr Unerfahrene teilweise unklar und unvollstndig und gelingen daher in der Praxis eher nicht.Beispiel: Bei der Birnentarte sollen die halbierten Birnen 10 Minuten gegart und dann 25 Minuten gebacken werden. Ergebnis: Die Birnen waren knallhart, der Mrbeteig nicht fertig gebacken.Auch fehlen Grundangaben fr die Teigzubereitung fr welche Tarteformgre diese sind, bei den Gradangaben ob Umluft oder Unter-/Oberhitze.Das Buch scheint eine zudem schlechte bersetzung zu sein.4 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Nette Ideen.Von RonelDas Rezeptbuch hat nette Ideen. Ich haette gerne noch einige Rezepte, und habe selber bessere Teigrezepte. Ein "echter" Tarte Tatinform ist absolut notwendig, sonst klebt alles fest.10 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Sehr schnes Buch, ABERVon A. Kornakes enthlt keinerlei Angabe auf welche "Formengre" bzw. Personenzahl sich diedie Rezepte bzw. Mengenangaben beziehen !!!Ich habe zig Kochbcher, aber das habe ich noch nie erlebt !!!Die Autorin bezieht sich zwar auch auf Tarte Formen aus Steingut, aberdiese gibt es sowohl in Gre 20 als auch 28, also fr 3-4 oder 6-8 Personen.Habe schon Verlag angemailt, denn so

etwas sollte nicht passieren....Wenn man denn herausfindet, für wie viele Personen die Rezepte sind, kann man in diesem Buch alles Wichtige finden.

Kurzbeschreibung Kopfber genießen! Se und pikante Variationen des berühmten französischen Apfelkuchens einfach in der Zubereitung, raffiniert im Ergebnis! Das Besondere der Tarte Tatin ist ihre Zubereitung, denn sie wird auf dem Kopf gebacken, d.h. die Zutaten werden mit dem Teig abgedeckt und so vor dem Austrocknen im Ofen bewahrt. Durch die (relative) Feuchtigkeit unter diesem Teigdeckel werden sie auf dem Boden der Backform regelrecht gedünstet und bewahren dadurch ihren intensiven Geschmack. Die Rezepte für die Tartes Tatins sind unkompliziert, das Ergebnis aber viel raffinierter als beim blichen Obst- oder Gemsekuchen, weil die Aromen ob fruchtig oder pikant unter dem Teigdeckel einfach besser erhalten bleiben. Deswegen schmecken Tartes Tatins so unglaublich gut! Das Ur-Rezept wurde von den Schwestern Tatin aus dem französischen Ort Lamotte-Beuvron erfunden, die eines Tages vergessen hatten, den Teig für ihren Apfelkuchen zuerst in die Form zu geben. So machten sie aus der Not eine Tugend und legten den Teig obenauf. Das Ergebnis wurde dann zu einem echten Markenzeichen ihres Gasthofs! Inzwischen sind die speziellen Backformen überall erhältlich, außer für Tarte Tatin eignen sie sich auch gut für Pizza oder Aufläufe. Der Autor und weitere Mitwirkende Die Autorin Catherine Quvremont ist Fachjournalistin für Essen und Trinken. Während ihrer Arbeit entdeckt sie immer wieder kulinarische Traditionen, durch die sie sich bei ihrer Suche nach neuen Geschmackskombinationen inspirieren lässt.