

## Desserts

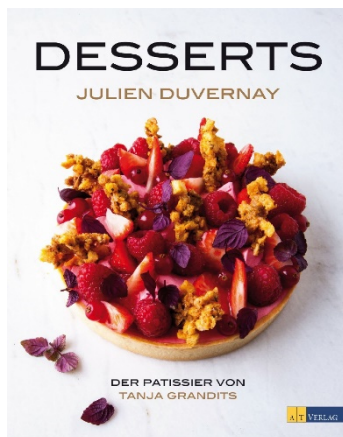
Die Dessert-Künstler, auch die guten, arbeiten meist in der zweiten Reihe, wo das Rampenlicht nicht hinfällt. Den Applaus am Tisch holt sich der Küchenchef. Der Pâtissier bleibt hinter den Kulissen. Im Stucki in Basel ist es Julien Duvernay. Er ist einer der besten Pâtissiers der Schweiz.

Kombinationen unwiderstehliche süsse Verführungen.

Desserts von einem anderen Stern!

### Desserts

Julien Duvernay  
ISBN 978-3-03800-905-4  
AT Verlag, Aarau



Der junge Franzose wagt nun den Schritt in Licht. Im vorliegenden Buch «Desserts» lässt er seine Leser hinter die Geheimnisse seiner aussergewöhnlichen Kreationen blicken, mit welchen er laut GaultMillau für Furore sorgt und alle Gäste verblüfft.

Julien Duvernay zeigt detailliert und nachvollziehbar, wie seine Desserts zubereitet und angerichtet werden. In neun Kapiteln - zu den Themen Zitrus, Karamell, Tee, Gemüse, Getreide, Blüten, Öl, Kräuter und Pfeffer - werden aus ungewöhnlichen