

Das grosse Buch vom Backen

Von Tortenträumen und delikatem Gebäck: alles über die hohe Kunst des Backens.

Was wäre eine Hochzeit ohne Torte? Was eine Kaffeetafel mit der Familie ohne Kuchen? Wenn's festlich oder gemütlich wird, haben süsse Köstlichkeiten ihren grossen Auftritt! Ob ein einfacher Guglhupf, ein saftiger Käsekuchen oder eine aufwendige Torte. Das



grosse Buch vom Backen aus der Edition Teubner präsentiert Backideen und das nötige Hintergrundwissen rezeptiert und zusammengestellt von zwölf Spitzenkonditoren. Auf 320 bebilderten Seiten werden über 100 innovative süsse und pikante Verführungen aus der Backstube vorgestellt. Denn mit diesem Buch sollen natürlich auch diejenigen, die es herzlich mögen, voll auf ihre Kosten kommen.

Gegliedert in Warenkunde, Küchenpraxis und Rezeptteil, erhalten Hob-

bybäcker zunächst einen umfassenden Überblick über die wichtigsten Backzutaten, angefangen bei den verschiedenen Mehlsorten, über Eier, Fette, Süssungsmittel, verschiedene Milchprodukte bis hin zu Backhilfsstoffen und Würzmitteln. Ob schneller Rührteig, Biskuit oder Blätterteig, step-by-step erfährt der Leser direkt im Anschluss, wie diese Teige und Massen hergestellt werden. So wird die Zubereitung von Cremes, Füllungen und Glasuren, das Zusammensetzen und Dekorieren von anspruchsvollen Torten oder das Ansetzen von Sauerteig für jedermann gut nachvollziehbar. Und dann stehen die vielfältigen Süssteilchen und das Kleingebäck, die Kuchen und Tartes,

Obstkuchen, Torten, das pikante Gebäck und die verschiedenen Brotsorten selbst im Mittelpunkt: Ob man's nun lieber feincremig, fruchtig-süss, schokoladig-schmelzend oder würzigpikant mag, bei Eierlikör-Lemon-Kuchen, „Mokka-Baiser-Torte“, Mango-Orangen-Kissen oder Maronenbrot mit Feigen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wie die Prinzregententorte zu ihrem Namen kam, warum sich die Konditoren-Gemüter einst an der Sachertorte erhitzten oder auf welchen Wettbewerben Konditoren ihr Kön-

nen zeigen, das und vieles mehr erfährt der Leser in eingestreuten informativen und unterhaltsamen Texten und Küchegeheimnissen. Ein Glossar mit den wichtigsten Begriffen rund ums Backen, eine Einkaufshilfe und ein ausführliches Register am Ende des Buches machen den Band besonders nutzerfreundlich.

Das grosse Buch vom Backen
Teubner Edition, München
CHF 95.00
ISBN: 978-3-8338-2267-4