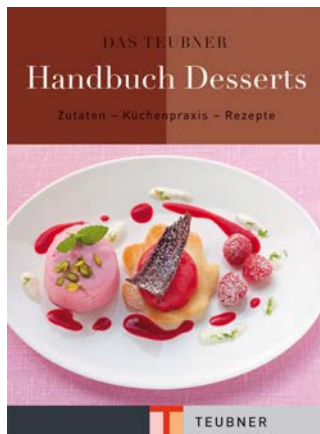


## Handbuch Desserts

Himmlich, diese Schokoladen-Mousse! Göttlich, diese Salzburger Nockerln! Ein Traum, dieses Tiramisu! Spätestens beim Nachtisch fliegen dem Koch die Herzen seiner Gäste zu. Doch gilt die Zubereitung des Desserts nicht umsonst als hohe Kunst. Für alle Liebhaber, die mehr wissen wollen, gibt es das Teubner Handbuch Desserts, ein umfangreiches Nachschlagewerk und Rezeptbuch in einem.



Das praktische Handbuch im Lexikonformat präsentiert das grosse Genuss-Thema auf 416 Seiten informativ und verführerisch zugleich: Der warenkundliche und der küchenpraktische Teil bietet jeweils das nötige Hintergrundwissen, im grossen Rezeptteil findet jeder kreative Feinschmecker sein Stück vom Dessertglück.

Von Agar-Agar über Kasuarinde, Marzipanrohmasse oder Rollfondant bis hin zu Wiener Backzucker und Zwergorangen - mehr als 150 Produkte für die Dessertküche sind im grossen Zuta-

ten-ABC in Wort und Bild beschrieben und in alphabetischer Reihenfolge geordnet leicht zu finden. Dazu gibt es wertvolle Tipps für Einkauf, Lagerung und Verwendung. Im ausführlichen Kochschulteil werden alle wichtigen Techniken wie das Häuten von Mandeln oder der fachgerechte Umgang mit Schokolade beschrieben und in detaillierten Stepfolgen gezeigt. Der grosse Rezeptteil bietet über 150 klassische und moderne Rezeptideen in höchster Qualität: Da gibt es Fruchtiges mit Obst wie Ananas im Kokos-Curry-Mantel, Cremiges wie Mohn-Mousse auf Beeren-Coulis oder Bayerische Creme mit Orangen-Passionsfrucht-Gelee über Eis und Sorbets sowie luftige Soufflés, knusprige Waffeln und Crêpes mit feinen Füllungen bis hin zu Marillen-Quarkknödel mit Riesling-Sabayon und Zitronentarte. EXTRA-Seiten zu praktischen Küchenhilfen, Formen und Förmchen, nützlichen Geräten, zu Säften, Sirupen und Essenzen sowie das Aromatisieren mit Alkohol sind an verschiedenen Stellen im Buch locker eingestreut.

### Handbuch Desserts

Christian Teubner Verlag,  
München  
ISBN: 978-3-8338-2386-2  
35.50 CHF