

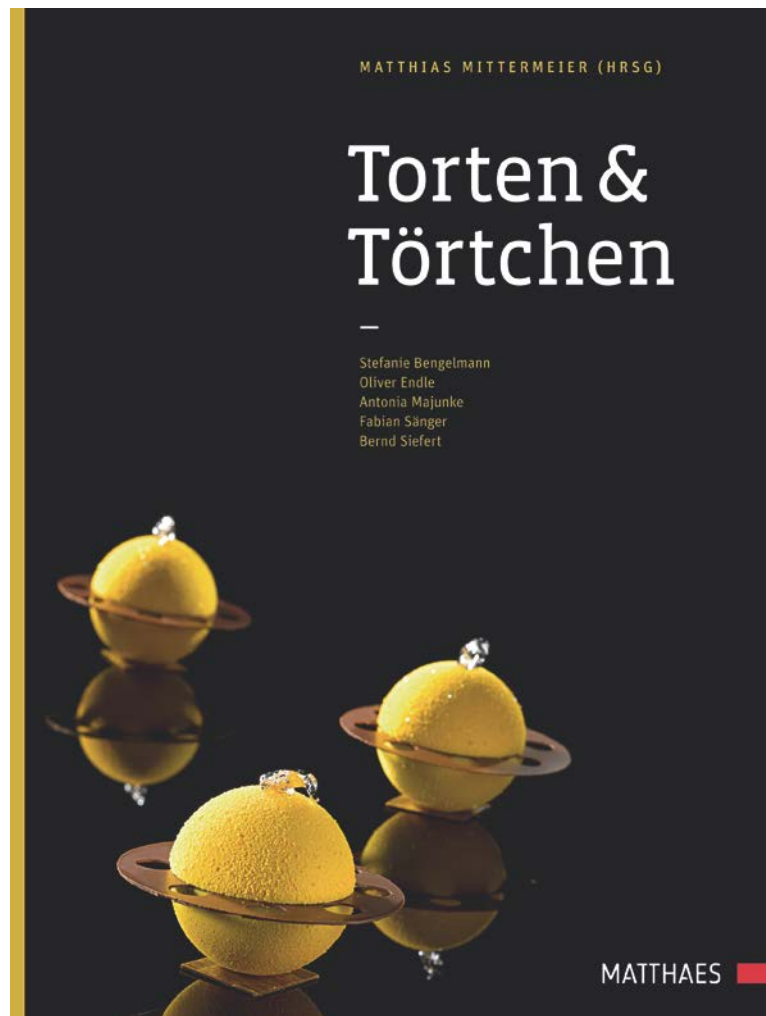
Torten & Törtchen

Zwei Konditorinnen und drei Konditoren zeigen mit Herausgeber Matthias Mittermeier in ihrem Buch Torten & Törtchen die aktuellen Trends und Innovationen der Konditorei und Pâtisserie auf.

Der Buchmarkt wird von Backbüchern, meist Cupcakes und Muffins, richtig gehend überschwemmt. Herausgeber Matthias Mittermeier sieht infolge der unglaublich rasanten Geschwindigkeit, wie sich die Techniken und das Equipment in der Pâtisseriekunst in letzter Zeit entwickelt haben, eine wachsende Kluft zwischen dem Angebot der klassischen Konditoreien und der Pâtisserie in der Spitzengastronomie. Das Werk Torten & Törtchen soll dazu beitragen, diese Kluft ein wenig zu verringern. Mittermeier schreibt dazu: «Bei meinen Kreationen geht es in erster Linie nicht um die Kreation selbst und nicht darum, sie genauso nachzumachen. Mir ist es wichtig, Ihnen möglichst viele Techniken, Gelier- und Bindemittel und deren Eigenschaften vorzustellen.» Und weiter: «Das internationale Niveau ist atemberaubend, Konditorei- und Pâtisseriekunst erleben einen ungeahnten Boom. In der Pâtisserie wird mittlerweile mit molekularen Techniken und Hilfsmitteln gearbei-

tet, immer mehr auf raffinierten Zucker und Fett verzichtet, sehr auf das Zusammenspiel zwischen Säure und Süsse geachtet und selbst das Arbeiten mit flüssigem Stickstoff ist nahezu selbstverständlich geworden.»

seit 2012 ihre Leidenschaft für den Beruf in der Pâtisserie Passion in Düsseldorf. Fabian Sängler gründete in Luzern die Firma Chocolate-Culinary und lehrt an der Chocolate Academy in Zürich. Und schliesslich



Matthias Mittermeier konnte hochkarätige Zuckerbäcker für sein Buch gewinnen. Stefanie Bengelmann erreichte 2012 bei den Juniorenweltmeisterschaften den dritten Platz. Oliver Endle führt den traditionsreichen Betrieb in Karlsruhe bereits in dritter Generation. Antonia Majunke beweist

Bernd Siefert. Seine Kreationen schmücken Feste der Show- und Politprominenz. Siefert zählt weltweit zu den renommiertesten Pâtissiers. Jeder dieser namhaften Autoren steuert zehn seiner interessantesten Backrezepte bei. Jedes Kapitel beginnt mit den Fotos aller darin vorhanden zehn Torten

und Törtchen. Danach folgen die Zutatenliste, die Hinweise zur Zubereitung der einzelnen Bestandteile und schliesslich wird die Fertigstellung der Kreation erläutert. Bei den Hinweisen zur Erstellung der einzelnen Bestandteile werden auch mögliche Abweichungen angeführt. Auf einer Seite ist dann eine Zeichnung der fertigen Kreation abgebildet, oder auch eine Abbildung von ihrem Querschnitt, worauf jeder Bestandteil benannt ist. Das ist eine interessante Vorgehensweise, weil damit weitaus deutlicher die Zusammensetzung erfasst werden kann als auf einem Foto. Diese Anschnittbilder sollen es sogar Anfängern ermöglichen die Tricks und Kniffe der Grand-Pâtissiers nachzuvollziehen. Dieses Werk hat im Literarischen Wettbewerb der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. 2014 die goldene Auszeichnung erhalten.

Torten & Törtchen
Matthias Mittermeier
ISBN: 978-3-87515-128-2
Matthaes Verlag GmbH,
Stuttgart