

BZ-Verkaufstipps

Kreative Spitzenpatisserie

Herausgeber Matthias Mittermeier hat die Crème de la Crème der süßen Kunst zusammengebracht: Ian Matthew Baker, René Frank, Christian Hümbes, Matthias Mittermeier und die in der Schweiz lebenden Andy Vorbusch und Nicole Beckmann. Sie alle haben Kreationen entwickelt, die den aktuellen Stand der Konditorei- und Patisseriekunst auf das Beste repräsentieren: Ob Pralinen, Petits Fours, Cake-Pops, Marshmallows, Cookies, Macarons oder Bonbons unterschiedlicher Schwierigkeitsgrade, ein jeder wird in diesem Buch fündig. Egal ob schlicht und köstlich in Aussehen und Geschmack oder beeindruckend ungewöhnlich in der Kombination der Aromen, die Autoren schöpfen aus dem Vollen und zeigen in diesem Werk ihr ganzes Können.

Übersichtlich beschrieben und mit Detailaufnahmen und Skizzen dargestellt, ist das Buch eine leicht nachzuvollziehende Kollektion hochkarätigster Rezepturen. Daneben ist es dem Schweizer Fotograf und Pâtissier Fabian Sängler gelungen, mit seinem besonderen Blick die Essenz der Kreationen auf seinen Bildern einzufangen und das Buch zu einem wahren Schmuckstück für Buchliebhaber zu machen.



236 Seiten | Hardcover | 21,5 x 27,5 cm | Matthaes-Verlag | ISBN: 978-3-87515-132-9

BZ 19839678 Baker: Pralinen, Fours & Co. Fester Einband. CHF 89.00

Preise sind BZ-Listenpreise inkl. MwSt
Bestellen Sie über ComelivresNet, sbzonline™, Web-Shop, Fax 062 209 26 27 oder schriftlich. Danke.

Kundennummer:	Firma:	Bestelldatum:
---------------	--------	---------------

BZ-Verkaufstipps

BZ 19839678 Baker: Pralinen, Fours & Co. Fester Einband. CHF 89.00

Preise sind BZ-Listenpreise inkl. MwSt

Bestellen Sie über ComelivresNet, sbzonline™, Web-Shop, Fax 062 209 26 27 oder schriftlich. Danke.

Kundennummer:	Firma:	Bestelldatum:
---------------	--------	---------------