



Sweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar

 **Download**

 **Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

Sweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar

Bernd Siefert

Sweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar Bernd Siefert

Konditorei und Patisserie vom Feinsten - Bernd Sieferts Kreationen sind Kunstwerke: innovativ, modern, außergewöhnlich und ein exzenter Genuss. Der erste Band der Reihe "Sweet Gold" umfasst Torten, Desserts und Zuckerschaustücke. Aber eben nicht irgendwelche, sondern Schöpfungen von Bernd Siefert, und hinter schlichten Namen wie "Mexico" verbirgt sich ein Dessert aus gebackenem Kokosschaum mit karamellisierten Muskatbananen sowie Quark-Chilli- und Mango-Sorbet.

Wer glaubt Schokoladentorten zu kennen, der sollte die "Schokoladentorte Valencia" von Bernd Siefert kennenlernen: einen luftigen Mandelkrokantbiskuit im Kuvertüremantel mit frischer Orangencreme und zartschmelzender Schokoladenpralinenmousse, überzogen mit knackiger Schokoladenglasur "Noir". Seine Kreationen sind ein Feuerwerk des Geschmacks: Spannend, ungewöhnlich, aber auch addierend und aufeinander eingehend.

Last not least sind es die Zuckerarbeiten von Bernd Siefert die dieses Buch so außergewöhnlich machen: Der filigrane Storch auf einem Nest aus Zuckergespinnt ist ein Kunstwerk, die Orangen-Lavendel-Trüffelskulptur erinnert an Dali und Picasso - 12 Beispiele, wie meisterlich Zucker geblasen, gezogen, modelliert werden kann. Schritt für Schritt.



[Download Sweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Des ...pdf](#)



[Online lesen Sweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, D ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Sweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar Bernd Siefert

240 Seiten

Kurzbeschreibung

Konditorei und Patisserie vom Feinsten – Bernd Sieferts Kreationen sind Kunstwerke: innovativ, modern, außergewöhnlich und ein exzenter Genuss. Der erste Band der Reihe „Sweet Gold“ umfasst Torten, Desserts und Zuckerschaustücke. Aber eben nicht irgendwelche, sondern Schöpfungen von Bernd Siefert, und hinter schlichten Namen wie „Mexico“ verbirgt sich ein Dessert aus gebackenem Kokosschaum mit karamellisierten Muskatbananen sowie Quark-Chilli- und Mango-Sorbet. Wer glaubt Schokoladentorten zu kennen, der sollte die „Schokoladentorte Valencia“ von Bernd Siefert kennenlernen: einen luftigen Mandelkrokantbiskuit im Kuvertüremantel mit frischer Orangencreme und zartschmelzender Schokoladenpralinenmousse, überzogen mit knackiger Schokoladenglasur „Noir“. Seine Kreationen sind ein Feuerwerk des Geschmacks: Spannend, ungewöhnlich, aber auch addierend und aufeinander eingehend. Last but not least sind es die Zuckerarbeiten von Bernd Siefert die dieses Buch so außergewöhnlich machen: Der filigrane Storch auf einem Nest aus Zuckergespinnt ist ein Kunstwerk, die Orangen-Lavendel-Trüffelkulptur erinnert an Dali und Picasso – 12 Beispiele, wie meisterlich Zucker geblasen, gezogen, modelliert werden kann. Schritt für Schritt. 24 Tortenkreationen, innovativ, modern, aber auch Klassiker, von Bernd Siefert neu interpretiert 24 Dessertkompositionen, Patisserie der Spitzenklasse! Zuckerschaustücke – Die Herstellung ist Schritt für Schritt erläutert und abgebildet. Ein umfassender Grund- und Fortgeschrittenenkursus. Mit vielen step-by-step Abbildungen. Über den Autor und weitere Mitwirkende Der Autor: Bernd Siefert, Jahrgang 67 ist Konditor und Patissier aus Passion. Viele seiner süßen Versuchungen wurden mit „Gold“ gekürt, Titel wie „Konditor des Jahres“, „Vize-Weltcup-Sieger“ sowie „Weltmeisters der Konditoren“ sind dem Weltenbummler mit Wurzeln im Odenwald verliehen worden. Wenn Filmstars, Modezaren oder Scheichs exquisite Desserts wünschen, ist Bernd Siefert gefragt. Aber auch Rundfunk und Fernsehen klopfen regelmäßig an. Berater für exklusive Marken der süßen Branche, Referent an Fachschulen, Foodstylist sowie Betreiber des familieneigenen Cafés sind nur ein kleiner Auszug seiner vielfältigen Tätigkeiten.

Download and Read Online Sweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar Bernd Siefert #7IAJ4F0D6CU

Lesen Sie Sweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar von Bernd Siefert für online ebookSweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar von Bernd Siefert Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Sweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar von Bernd Siefert Bücher online zu lesen. Online Sweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar von Bernd Siefert ebook PDF herunterladenSweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar von Bernd Siefert DocSweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar von Bernd Siefert MobipocketSweet Gold 1: Torten, Desserts, Zucker/ Cakes, Desserts, Sugar von Bernd Siefert EPub