



Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke



Download



Online Lesen

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

Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke

Ewald Notter

Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke Ewald Notter

 [Download Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Scha ...pdf](#)

 [Online lesen Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Sc ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke Ewald Notter

416 Seiten

Kurzbeschreibung

Mehrfach für seine Kunstfertigkeit im Umgang mit Schokolade und Zucker ausgezeichnet, ist es Meisterpatissier Ewald Notter mit diesem wunderschönen Buch gelungen, ein übersichtliches und informatives Lehrwerk für angehende Profis und begeisterte Schokoladen-Liebhaber zusammenzustellen. Im Einführungsteil gibt der Fachmann Wissenswertes über Geschichte und Eigenschaften von Schokolade weiter und stellt wichtige Zutaten sowie die benötigte Ausrüstung bei der Arbeit mit Schokolade vor. Grundlegende Arbeitstechniken wie das Temperieren von Schokolade oder das Karamellisieren von Nüssen werden erklärt und dann in mehreren Kapiteln zur Herstellung einfacher Pralinen mit verschiedensten Füllungen angewendet und vertieft. Der dritte Teil des Buches ist ganz der Herstellung beeindruckender Schaustücke und Schokoladenskulpturen gewidmet, mit Hinweisen zur gelungenen Farbzusammenstellung, zur Bestimmung der richtigen Schwerpunkte zur Stabilisierung der Skulpturen und nicht zuletzt mit wunderschönen Fotos von Notters spektakulären Kunstwerken aus Schokolade. Über den Autor und weitere Mitwirkende

Ewald Notter ist Gründer und Besitzer der Notter School of Pastry Arts in Orlando, Florida. Als Meister der Arbeit mit Zucker und Schokolade wurde er als erster Konditor in die Pastry Art and Design Hall of Fame aufgenommen. Er hat zahlreiche Preise gewonnen, darunter National und World Pastry Team Champion sowie Pastry Chef of the Year. 2001 gewann er mit dem U.S.-Team den Coup du Monde de la Pâtisserie in Lyon mit der höchsten Punktzahl in der Sparte „Zuckerkunst“, die jemals erreicht wurde.

Download and Read Online Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke Ewald Notter
#785F9201NWV

Lesen Sie Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke von Ewald Notter für online ebook Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke von Ewald Notter 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 Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke von Ewald Notter Bücher online zu lesen. Online Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke von Ewald Notter ebook PDF herunterladen Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke von Ewald Notter Doc Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke von Ewald Notter Mobipocket Handwerk Schokolade: Techniken - Rezepturen - Schaustücke von Ewald Notter EPub