



Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie



Download



Online Lesen

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

Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie

Matthias Mittermeier, Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümbes, Andy Vorbusch

Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie Matthias Mittermeier, Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümbes, Andy Vorbusch

 [Download Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie ...pdf](#)

 [Online lesen Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisseri ...pdf](#)

Downloaden und kostenlos lesen Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie Matthias Mittermeier, Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümbes, Andy Vorbusch

232 Seiten

Kurzbeschreibung

Es sind die Edelsteine der Konditorei und Patisserie: Pralinen, Petits Fours und all die anderen kleinen Köstlichkeiten, die zu Kaffee und Tee, als Zweitdessert oder einfach als kleine Freude zwischendurch angeboten werden. Dieses süße Fingerfood ist in all seiner Kleinheit oft geschmacksintensiver und gaumenschmeichelnder als ein ganzes Stück Torte. Genau dies macht es zum Trendprodukt, denn es schont den Kalorienhaushalt ohne Verzicht üben zu müssen. Sechs außergewöhnliche Künstler der süßen Zunft haben sich zusammengetan, um das Thema ganz neu zu spielen. Dabei nähert sich jeder aus seiner eigenen Perspektive. So zum Beispiel Matthias Mittermeier, der Techniker und Designer, der sich intensiv mit der Weiterentwicklung der Konditorei und Patisserie beschäftigt. So ist es auch seiner Arbeit als Herausgeber zu verdanken, dass in diesem Buch so viel kreatives Potenzial und Rezepturen stecken.

- 70 Kreationen der Extraklasse. Vom Marshmallow aus Kornelkirschen über ein Zitronen-Ingwer-Gelee bis hin zu einer Wilde Kakaobohnen-Oliven-Praline . Kreativität und überraschende Geschmackskomponenten sind hier garantiert

- Das ganze Spektrum der süßen Kleinigkeiten: Pralinen, Teegebäck, Marshmallows, Cake Pops, Petits Fours, Bonbons, Fruchtgelees und Macarons

- 6 Konditoren zeigen, wie kreative Konditorei/ Patisserie aussehen kann Über den Autor und weitere Mitwirkende

Matthias Mittermeier ist Bäcker- und Konditormeister, Maître Pâtissier, Fooddesigner und Betriebswirt. Nach seiner Konditorenausbildung, die er mit dem 2. Platz unter 38 verschiedenen Berufen in Paris abschloss, folgten unzählige Stationen in der Sterne-Gastronomie, u.a. das Restaurant Bareiss, das Hotel Traube Tonbach, Residenz Heinz Winkler, die Auberge de l'ill, der Mandarin Oriental Konzern, das elBulli und das Dallmayr.

Matthias Mittermeier nahm erfolgreich an mehreren Wettbewerben teil wie z. B. Konditor des Jahres 1999 und die UIPCG-Weltmeisterschaft der Konditoren 2004 .

Seit 2011 leitet er die Pâtisserieschule Pfersich Trend-Forum in Neu-Ulm, wo er es sich - neben seiner eigenen Referenten-Tätigkeit - zur Aufgabe gemacht hat, dem nationalen wie inter-nationalen Publikum die besten Pâtissiers der Welt zu präsentieren.

Im Jahre 2013 erschien im Matthes Verlag sein erstes Buch Torten & Törtchen , das mit der Goldmedaille ausgezeichnet und bei den Cookbook Awards zum besten Pastry Book Deutschlands gekürt wurde. Zudem wurde es nominiert zum Best Pastry Book of the world .

Nebenbei gibt er u.a. auch mit seiner eigenen Firma Fooddesign-Mittermeier weltweit Kurse und hält Demos ab, ist ein gefragtes Jurymitglied und als Produktentwickler und Unternehmensberater tätig.

Ian Matthew Baker ist heute zweifelsfrei der beste Hotel-Pâtissier Deutschlands. Seine Ausbildung absolvierte der gebürtige Brite im renommierten Westminster Kingsway College in London. Sein weiterer beruflicher Werdegang führte Ian Matthew Baker zunächst in die führenden 5-Sterne-Hotels in London wie z. B. das Claridges Hotel, das Sheraton Park Lane und das Mandarin Oriental Hyde Park. Daneben absolvierte er verschiedene Praktika in führenden Häusern wie z. B. das Pötel et Chabot in Paris oder das Ritz Carlton in New York.

Im Jahre 2006 zog es ihn nach Deutschland, wo er zunächst im Nürnberger Südwestpark Hotel Station machte. Danach führte ihn sein Weg nach München. Dort war er zwei Jahre Chef Pâtissier im 1-Sterne-Restaurant Atelier im Bayerischen Hof.

Seit November 2011 ist Ian Matthew Baker Executive Pastry Chef im 5-Sterne-Hotel Vier Jahreszeiten Kempinski in München, wo er 2015 vom Aral Schlemmer-Atlas zum Pâtissier des Jahres gekürt wurde.

Zudem wurde man durch die ZDF-Produktion Deutschlands bester Weihnachtsbäcker 2015 auf ihn aufmerksam, wo er neben Johann Lafer in der Jury saß.

Nicole Beckmann ist Pâtissière aus Leidenschaft. Nach der Ausbildung wechselte sie in das Ritz Carlton nach Wolfsburg,

wo sie drei Jahre lang tätig war. Anschließend zog es sie in die Schweiz. Dort arbeitete sie im Restaurant Stucki in Basel unter der Spitzenköchin Tanja Grandits, deren Leidenschaft für Aromen, Kräuter und Gewürze sie sehr prägten.

2011 wechselte sie nach Luzern, wo sie im Hotel Palace im Gourmet Restaurant Jasper als Chef Pâtissier tätig war.

Im Laufe ihrer beruflichen Karriere nahm sie an zahlreichen nationalen wie internationalen Wettbewerben teil, u.a. als Chef Pâtissière der Deutschen Kochnationalmannschaft, die in Singapur Gold holte und auch bei der Weltmeisterschaft in Luxemburg Gold gewann. Im Jahr 2012 errang sie mit dem Team bei der Koch-Olympiade in Erfurt den 3. Platz.

Einige weitere Wettkämpfe bestritt sie erfolgreich in der Schweiz. Im Jahr 2011 gewann sie den HUG-Tartelett-Wettbewerb, 2013 den 1. Platz bei den Glace Masters und 2015 wurde sie Vize Swiss Chocolate Master, wo sie für das Beste Schokoladen-Dessert der Schweiz ausgezeichnet wurde.

Zur Zeit arbeitet sie als Chef Instructor an der Culinary Arts Academy Switzerland in Luzern und weicht Studenten aus aller Welt in die Geheimnisse der Pâtisseriekunst ein.

René Frank

Download and Read Online Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpâtisserie Matthias Mittermeier, Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümbels, Andy Vorbusch #MEGYU6X3RLH

Lesen Sie Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie von Matthias Mittermeier, Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümb, Andy Vorbusch für online ebookPralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie von Matthias Mittermeier, Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümb, Andy Vorbusch 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 Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie von Matthias Mittermeier, Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümb, Andy Vorbusch Bücher online zu lesen. Online Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie von Matthias Mittermeier, Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümb, Andy Vorbusch ebook PDF herunterladen Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie von Matthias Mittermeier, Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümb, Andy Vorbusch Doc Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie von Matthias Mittermeier, Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümb, Andy Vorbusch Mobipocket Pralinen, Fours & Co.: Kreative Spitzenpatisserie von Matthias Mittermeier, Ian Matthew Baker, Nicole Beckmann, René Frank, Christian Hümb, Andy Vorbusch EPub