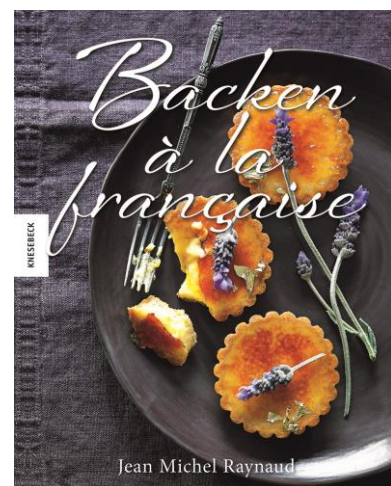


Jean Michel Raynaud

Backen à la française

Gebunden, 272 Seiten
mit 200 farbigen Abbildungen
aus dem Französischen von Helmut Ertl
Preis € [D]29,95 [A] 30,80
ISBN 978-3-86873-855-1
Erscheinungstermin 14. März 2016



Meister-Pâtissier Jean Michel Raynaud zeigt in diesem praktischen und ebenso schön anzuschauenden Backbuch, wie jeder auch zu Hause leckeres französisches Backwerk auf den Tisch zaubern kann. Nach einer Einführung über Basiszutaten und die richtigen Arbeitsutensilien, erklärt er in über 95 Rezepten wie Kuchen und Tartes, Desserts und Marmeladen, Croissants und Brote oder auch der perfekte Blätterteig hergestellt werden können. Durch übersichtliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen lassen sich so Macarons, Käsekuchen mit Mandarinen-Schokoladen-Sauce, Ricotta-Orangen-Tarte oder Joghurtbrot einfach umsetzen. Persönliche Anekdoten von Jean Michel Raynaud zu jedem Rezept geben dazu interessante Einblicke in die französische Backkultur.



Jean Michel Raynaud ist gebürtiger Franzose und Chef-Pâtissier in Sydneys *La Renaissance Pâtisserie and Baroque Bistro*. Seine Karriere begann er unter der Anleitung des Meister-Pâtissiers Robert Schicchi in Marseille und wurde so bereits mit 20 Jahren Chef-Pâtissier. Wenn Raynaud nicht gerade neue Leckereien kreiert, schreibt er für Magazine und steuert Rezepte für Bücher bei.

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei der folgenden Fotografien und die dazugehörigen Rezepte zum Abdruck freigegeben: S. 33, S. 39, S. 47, S. 50, S. 53, S. 60, S. 73, S. 76, S. 81, S. 91, S. 97, S. 106, S. 120, S. 127, S. 130, S. 166, S. 177, S. 178, S. 186, S. 234



Bild 1
Seite 33
Mandel-Biscotti



Bild 2
Seite 39
Traditionelle Makronen aus
Nancy



Bild 3
Seite 47
Mürbeteigbötchen mit
Orangenwasser



Bild 4
Seite 54
Käsekuchen mit Mandarinen-
Schokoladen-Sauce



Bild 5
Seite 53
Marokkanischer Orangen-
Mandelkuchen ohne Mehl



Bild 6
Seite 60
Schokoladen-Walnuss-Fudge



Bild 7
Seite 73
Karamellisierte Orangen-
wasser-Reisküchlein



Bild 8
Seite 76
Schokoladentarte mit
frischen Himbeeren



Bild 9
Seite 81
Sandmasse



Bild 10
Seite 93
Ricotta-Orangen-Tarte mit
Schokolade und Pastis



Bild 11
Seite 97
Tartelettes mit gebrannter
Lavendelcreme



Bild 12
Seite 120
Nonnenfürze mit Anis und
Zitrone



Bild 13
Seite 127
Kleine Windbeutel mit
Hagelzucker



Bild 14
Seite 130
Erdbeer-Mandarin-Éclairs



Bild 15
Seite 166
Kartoffel-Rahm-Tarte



Bild 16
Seite 177
Croissantteig
(Schritt 6)



Bild 17
Seite 178
Croissantteig
(Schritt 10)



Bild 18
Seite 186
Pfirsich-Zitronen-Plunder



Bild 19
Seite 228
Süße Fougasse



Bild 20
Seite 234
Joghurtbrot



Bild 21
Meister-Pâtissier
Jean Michel Raynaud

Copyright:
Steve Brown/Knesebeck Verlag

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne Druckdaten. Bis zu drei Fotos und das Cover sind im Kontext einer Buchbesprechung honorarfrei.