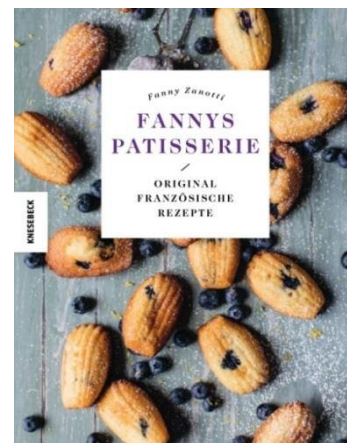


**Fanny Zanotti**

## **Fannys Patisserie**

*Original französische Rezepte*

**Gebunden, 160 Seiten**  
**mit 150 farbigen Abbildungen**  
**Preis € [D]19,95 [A] 20,60 / sFr 28,50**  
**ISBN 978-3-86873-740-0**  
**Erscheinungstermin 12. März 2015**



Vom saftigen Schokokuchen und zarten Madeleines bis hin zum perfekten Pfannkuchenteig – in diesem Band stellt die junge Konditorin Fanny Zanotti 40 typisch französische Köstlichkeiten zusammen. Tröster für gebrochene Herzen, wie die Crème Brûlée für eine Person, süße Leckereien für strahlende Sommertage und Klassiker der französischen Backkunst werden begleitet von stimmungsvollen Bildern und persönlichen Erinnerungen an ihre Kindheit in Südfrankreich, wo ihre Großmutter ihre Leidenschaft für das Backen weckte. Mit zahlreichen Profitipps für absolute Gelinggarantie!



**Fanny Zanotti**, geboren 1985, wuchs im Süden Frankreichs auf. Nach dem Studium und einer Karriere als Produktentwicklerin kehrte sie zu ihren Ursprüngen zurück – dem Backen. Seitdem hat sie mit Pierre Hermé, Heston Blumenthal und Ben Spalding gearbeitet. Sie lebt in London und arbeitet in der bekannten und beliebten Brasserie Chavot. Daneben betreibt sie den erfolgreichen Blog [likeastrawberrymilk.com](http://likeastrawberrymilk.com). Sie glaubt an Magie, Wünsche und Mehl.

Gerne senden wir Ihnen die Übersicht aller freigegebenen Pressebilder. Im Rahmen einer Rezension sind das Cover sowie bis zu drei Fotografien zum Abdruck freigegeben. Rezepte können auf Anfrage gedruckt werden.



**Bild 1**  
Seite 14  
Madeleines mit Zitrone & Heidelbeeren



**Bild 2**  
Seite 16  
Selbstgemachtes Vanilleeis mit Olivenöl



**Bild 3**  
Seite 25  
Gin-Tonic-Babas



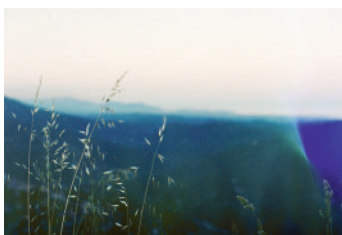
**Bild 4**  
Seite 28  
Meine liebste Mousse au Chocolat



**Bild 5**  
Seite 34  
Der perfekte Pfannkuchenteig



**Bild 6**  
Seite 41  
Rote-Bete-Kuchen



**Bild 7**  
Seite 44



**Bild 8**  
Seite 44-45



**Bild 9**  
Seite 51  
Klebriger Toffee-Kuchen



**Bild 10**  
Seite 63  
Crème Brûlée nur für mich  
(Rezept für 1 Person)



**Bild 11**  
Seite 64



**Bild 12**  
Seite 71  
Tiramisu-Schüsselchen  
(Rezept für 1 Person)



**Bild 13**  
Seite 89  
Sweet-Chili-Bruffins



**Bild 14**  
Seite 103  
Schokotorte mit dreierlei  
Schokomousse



**Bild 15**  
Seite 111  
Nocken



**Bild 16**  
Seite 113  
Cheesecake mit Rohrzucker  
und Zuckernüssen

**Copyright:**

**Bild 1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 12, 13, 14, 15, 16:**  
Helen Cathcart/Knesebeck Verlag

**Bild 7, 8, 11:**  
Fanny Zanotti/Knesebeck Verlag

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

**Rezepte dürfen auf Anfrage abgedruckt werden.**