

Inhalt

4 KLEINES BACK-EINMALEINS

Warenkunde

6 Backzutaten von A–Z

Tipps & Tricks

8 Die 10 größten Pannen beim
Plätzchenbacken ...

9 ... und wie Pannen gar nicht erst passieren

Schritt für Schritt

Kleine Back- und Patisserieschule

10 Der richtige Umgang mit Mürbeteig
So gelingt Baiser

11 Kuvertüre temperieren
Plätzchen mit Kuvertüre überziehen

12 Zuckerguss herstellen
Eiweißspritzglasur (Royal Icing)

13 Selbst gefalteter Spritzbeutel
Spritzbeutel füllen

14 Plätzchen filieren und füllen
Baiser spritzen

15 Verzierungen mit Marzipan
Karamell herstellen

16 KLASSIKER & VARIANTEN

48 PIMP YOUR PLÄTZCHEN

78 PLÄTZCHEN AUS ALLER WELT

118 Register