

Einleitung13

Le Cordon Bleu, wichtige Daten14

Le Cordon Bleu weltweit19

**VON DER KNETMASCHINE
ZUM BACKOFEN** 23

Das Bäckerhandwerk: ein Beruf, eine Leidenschaft,
eine Öffnung zu den Mitmenschen 24

Die Zutaten für das Brotbacken 27

Die verschiedenen Vorteige31

Fermentation..... 37

Wichtige Schritte beim Brotbacken 39

Teigfehler..... 52

Hilfsmittel..... 54

TRADITIONELLE BROTSORTEN..... 57

Helles Baguette ohne Vorgärung 60

Baguette mit fermentiertem Teig 62

Baguette mit Poolish..... 64

Baguette nach französischer Tradition
mit festem Sauerteig und direkter Teigführung..... 66

Baguette nach französischer Tradition
ohne Vorteig mit Gärverzögerung 68

Baguette nach französischer Tradition
mit flüssigem Sauerteig und Gärverzögerung 70

Baguette Viennoise – Wiener Baguette 74

Baguette Viennoise mit weißer Schokolade 74

Brot aus steingemahlenem Mehl T110
mit festem Sauerteig und direkter Teigführung..... 76

Landbrot mit flüssigem Sauerteig
und Gärverzögerung..... 78

Gesundes Saatenbrot80

Vollkornbrot mit festem Sauerteig..... 82

Buchweizenlaib 84

Dinkelbrot mit flüssigem Sauerteig 88

Weihnachtsbrötchen90

Partybrot94

AROMATISIERTE BROTE98

Cidrebrot mit Äpfeln.....100

Provenzalisches Blätterteig-Brot 102

Linsenbrot..... 104

Brot zu »Foie gras« 108

Toastbrot Harlekin110

Roggenstangen mit Rosinen 114

Roggenstangen mit gebrannten Mandeln 114

Beaujolais-Brot mit Rosette-Salami116

Glutenfreies Saatenbrot118

Spinatstangen mit Ziegenkäse, getrockneten Aprikosen,
Kürbiskernen und Rosmarin..... 122

Mini-Brötchen fürs Buffet 124

FRANZÖSISCHE BROTSPEZIALITÄTEN130

Roggenlaib 132

Pain brié – Milchbrot..... 136

Pain de Lodève 138

Elsässer Brötchen 140

Oliven-Fougasse..... 146

Pain de Beaucaire 148

Main de Nice 152

INTERNATIONALE BROTSPEZIALITÄTEN157

Focaccia 158

Ciabatta 160

Ekmek..... 162

Pita 164

Batbout..... 166

Gedämpfte Bao Buns..... 168

Challa..... 170

Vollkornbrot 174

Borodinsky Brot.....176

Maisbrot (broa de milho).....178

SNACKS.....181

Bagel mit Lachs und Algenbutter..... 182

Croque Monsieur mit Schinken, Buchweizenbutter
und Mornaysoße 184

Speckküchlein mit Béchamelsoße..... 184

Pizza Napoletana..... 186

Kartoffelpastete 188

Arme Ritter Lothringer Art.....190

Vegetarische Schnittchen mit Rotkraut, Karotte,
Blumenkohl und Rosinen 192

Sandwich mit Entenbrust, Ziegenkäsecreme,
Birne und Honig 194

Vegetarische Schnittchen mit Avocado,
Meerrettich, Sellerie und Apfel 196

Cocktail-Brioche 198

Treber-Muffins..... 200

Orangen-Muffins..... 200

FEINGEBÄCK..... 203

Brioche Teig 204

Croissantteig..... 206

Blätterteig 212

Brioche Nanterre 214

Brioche »Pariser Art« 216

Zweifarbige Blätterteigbrioche 218

Brioche aus der Vendée 222

Milchbrötchen..... 226

Himbeer-Tartelettes 226

Brioche Saint-Genix.....228

Gugelhupf	230	Pekannuss-Praliné-Rolle	274
Babka	232	Kouign-amann	276
Stollen	236	Ananas-Croustillant	278
Panettone	238	Vanilleflan	282
Tarte mit karamellisierten Birnen und gebrannten Pekannüssen	240	Schokoladen-Kuppeln mit Karamellkern	284
Tarte Bressane – Rahmfladen	242	Himbeer-Zitronen-Blüten	288
Salzige Brioche mit Grieben	244	Mango-Maracuja-Creme im Plunderkranz	292
Pastis Landais – Kleine Hefekuchen aus Frankreichs Südwesten	246	Apfeltartelette »Tatin«	296
Dreikönigs-Brioche	248	Mandel-Haselnuss-Schnitte	298
Surprise Normande	250	Limetten-Meringue-Cake	298
Himbeer-Schoko-Gebäck	254	Galette des Rois Dreikönigskuchen mit Frangipane	300
Choco-coco	258	Französische Apfeltaschen	304
Croissant	262	Sacristains – Blätterteigstangen aus der Provence	308
Pain au chocolat	266	<i>Glossar</i>	312
Gianduja-Nougat-Brötchen	270	Tabelle der Mehltypen in Frankreich und in Deutschland	315
Rosinenschnecken	274	<i>Rezepte in alphabetischer Reihenfolge</i>	316