

WARENKUNDE 12

EINLEITUNG 6

Zum Gebrauch dieses Buches.

TÄGLICHES BROT UND SÜSSER LUXUS 8

Die Geschichte des Backens vom Fladenbrot auf heißem Stein bis zur Festtagstorte aus dem modernen Backofen.

GRUNDZUTATEN 16

Das Wichtigste über Mehl, Eier, Zucker, Honig und andere Süßungsmittel, Backfette sowie Milchprodukte.

BACKHILFSSTOFFE 36

Trieb- und Lockerungsmittel für Teige und Massen, Gelier- und Bindemittel für Füllcremes und Glasuren im Überblick.

GESCHMACKSZUTATEN 42

Von Früchten, Nüssen und Samen über Schokolade und Marzipan bis zu Gewürzen und anderen Würzmitteln.

KÜCHENPRAXIS 54

FORMEN VORBEREITEN UND PFLEGEN 60

Backformen aus Metall und Silikon richtig handhaben.

GRUNDTEIGE UND -MASSEN 64

Von Biskuitmasse bis Strudelteig: Grundlegendes Know-how und Standardrezepte für die heimische Backstube.

BASISFÜLLUNGEN UND -CREMES 102

Apfel-, Mohn-, Nuss- und Quarkfüllung, Buttercreme und Schokoladenganache für Teilchen, Torten und Strudel.

TORTEN FÜLLEN, GLASIEREN UND ÜBERZIEHEN 108

Böden schneiden, tränken und zu Torten schichten. Guss, Glasuren und Dekormassen herstellen und verarbeiten.

TORTENDEKORATIONEN ANFERTIGEN 126

Deko aus Sahne, Spritzglasur, Schokolade und Marzipan.

PANNENHILFE 138

Küchengeheimnisse – *ausgeplaudert*

Fix und (fast) fertig aus der Tüte 23

Gutes aus Schrot und Korn 31

Gut gebacken – gut gefärbt? 40

Sortenreine Schokolade zum Backen? 49

Formen und Geräte für die Backstube 62

Viel Zeit für Geschmack 67

Schöner, höher, bunter: Wettbewerbe mit Torten 96

Kein Fest ohne Torte 111

Neue Wege in der Tortenkunst 136

Buchteln, Rohrmudeln & Co. 168

Wiener Kaffeehauskultur 201

Weltweit ein Klassiker 212

Gluten- und Laktoseunverträglichkeit 251

Die »bayerische Sacher« 259

Tortenpersönlichkeiten:

Synonyme für himmlischen Genuss 260

Streit um die Sachertorte 262

Ein klassischer Weinbegleiter 285

Brot aus der Asche: Focaccia 290

Brotkunst in Deutschland und international 296

REZEPTE 142

VON TEILCHEN BIS TÖRTCHEN 146

Kleingebäck für jede Gelegenheit: Himbeer-Cupcakes, Eierlikör-Karamell-Muffins, gefüllte Macarons, Eclairs mit Karamellcreme, Rosenküchlein mit Vanillekirschen, Schwarzwälder Kirschtörtchen und andere kleine Köstlichkeiten.

KUCHEN, TARTES & CO. 184

Köstliche Variationen mit Nüssen, Samen, Schokolade, Gewürzen und Quark, wie etwa Walnusstarte, Möhrenkuchen mit Mokka glasur, Mohn-Gugelhupf-Schnecke, Gewürzkuchen im Curry-Schoko-Mantel und zweifarbiger Käsekuchen.

KUCHEN MIT OBST 216

Mit einheimischen und exotischen Früchten, mit Streuseln und Baiser: Von Apfelmus-Haselnuss-Tarte und Aprikosenstrudel über Kirschkuchen mit Zimtstreuseln bis zu Orangen-Biskuit-Roulade und Trauben-Buchweizen-Kuchen.

SAHNE- UND CREMETORTEN 246

Üppiger Genuss mit Früchten, Sahne, Schokolade und Buttercreme, von klassisch bis neu interpretiert: Weinschaumtorte, Zwetschgentorte mit Zimtblütencreme, Nougattorte mit Quitten, Erdbeer-Joghurt-Sahne-Torte mit Basilikum, Bananensplit-Torte und viele mehr.

PIKANTES GEBÄCK 274

Raffinierte Rezepte für Knabbergebäck, Quiches, pikante Kuchen und Brote: Pesto-Rosinen-Brötchen, Lachsquiche, Feigen-Kaffee-Zwiebelkuchen, Kartoffel-Focaccia mit Zwiebel-Ananas-Vanille oder Granatapfelbrot bringen leckere Vielfalt in die Backstube.

BEZUGSQUELLEN 304

GLOSSAR 306

REGISTER 308

UNSERE SPITZENBÄCKER UND -KONDITIONEN ... 315

IMPRESSUM 320