

INHALTS- VERZEICHNIS

4

VON DER ANTIKE BIS INS 21. JAHRHUNDERT	16		
Design süßer Produkte	18	Körperperformen	76
Wie alles begann	18	Köpfe und Gesichtsausdruck	78
Das weiße Gold des Mittelalters	20	Obst und Gemüse	82
Zuckerkunst im Barock	20	Relieftechnik	86
Dekorgenuss aus dem alten Orient	23	Marzipan in Kombination mit einer kulinarischen Komponente	88
Ein wunderbarer Beruf entwickelt sich	24	Selbst hergestellte Silikonformen	94
Historische Techniken und Rezepte	25	In Serie produzierte Figuren	97
		Blumen	100
		Tellerdekor	114
RUND UM DIE SPRITZTÜTE	34	SCHOKOLADE	116
Vom Dreieck zur Tüte	37	Die Basis	120
Dekormassen	43	Schokoladenteile gießen	124
Schriften	48	Selbst hergestellte Schokoladen- formen	128
Randverzierungen	50	Schokoladenteile ausschneiden	137
Klassisches Hochzeitstortendekor	53	Schokoladenteile zusammensetzen	139
Einlass- und Emailtechnik	60	Schokoladenrohre, Schokoladenstäbe, Schokoladenstanitzel	148
Tellerdekor	66	Klassisches Schokoladendekor	153
MARZIPAN	68	Oberflächeneffekte	158
Die Basis	71	Schokoladendrusen	170
Grundformen	74	Blumen	172
		Grafische Schokoladentechniken	193
		Modellierschokolade (Schokoplastik)	200
		Tellerdekor	202

ZUCKER	204	SCHAUSTÜCKE	308
Die Basis	207	Schokoladenschaustücke	310
Zucker ziehen	217	Zuckerschaustücke	321
Zucker blasen	232		
Zucker gießen	239		
Blasenzucker	250		
Spinnzucker	252	TIPPS & TRICKS AUS 20 JAHREN	
Felsenzucker	254	WETTBEWERBSERFAHRUNG 328	
Zuckerkristalle	255		
Gelatinezucker (Pastillage)	258	Philosophische Überlegungen	330
Tragantzucker	268	Vor der Teilnahme	332
Tellerdekor	274	Teilnahmebedingungen und Wettbewerbsablauf	333
		Desserts für Kochkunstausstellungen	340
		Verpackung und Transport	344
GEBACKENES			
DEKOR	276	MATERIALIEN UND BEZUGSQUELLEN	348
Dekor aus Hippenmasse	279	DAS KLEINE WÖRTERBUCH	351
Tuilles	283	FOTOGALERIE	355
Dekor aus Brandmasse	286	EIN HERZLICHES DANKE SCHÖN	363
Dekor aus Windmasse	288	Stichwortverzeichnis	365
Dekor aus Makronenmasse	294	Rezeptverzeichnis	368
Dekor aus zweimal Gebackenem (Zwieback)	296	Bildverzeichnis	368
Spezialitäten	299		
Teller- und Speiseeisdekor	304		