

6 Vorwort

## 8 GRUNDKURS

10 Geräte

## 14 TEIGE

16 Leichter Hefeteig

18 Schwerer Hefeteig

20 Französischer Briocheteig

21 Blindbacken

22 Vanillemürbeteig

24 Schokoladenmürbeteig

26 Vanillestreusel

28 Blätterteig

30 Cronut-Grundteig

34 Helle Biskuitroulade

36 Schokoladenbiskuitroulade

38 Backring mit Backpapier einschlagen

40 Wiener Biskuit

42 Schokoladenbiskuit

44 Victoria Sponge

46	Brandteig	296	ANHANG
48	BAISER UND CREMES	298	Warenkunde
50	Baiser	310	Glossar
52	Crème pâtissière	312	Meine Lieblingsgeräte und -produkte
54	Deutsche Buttercreme	314	Danksagung
56	Italienische Buttercreme	316	Register
58	SAUCEN, KARAMELL UND SCHOKOLADE	321	Impressum
60	Crème anglaise		
62	Erdbeersauce		ANEKDOTEN
64	Trockener Karamell	72	Mein Job in Dubai
66	Gekochter Karamell	114	Meine Zeit in London
68	Kuvertüre temperieren	162	Süßes für die Stars
70	Eiweißspritzglasur	194	Die Münchner Frauenkirche
		232	London aus Lebkuchen
74	DIE REZEPTE	292	Königliche Gäste
76	KUCHEN UND CUPCAKES	308	Koscher backen
116	TORTEN	309	Gäste und Auszeichnungen
164	TÖRTCHEN UND PETITS FOURS		
196	GEBÄCK		
234	DESSERTS		