

6 Vorwort

8 GRUNDKURS

- 10 Geräte
- 14 TEIGE
- 16 Leichter Hefeteig
- 18 Schwerer Hefeteig
- 20 Französischer Briocheiteig
- 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 Münchener Frauenkirche
74	DIE REZEPTE	232	London aus Lebkuchen
76	KUCHEN UND CUPCAKES	292	Königliche Gäste
116	TORTEN	308	Koscher backen
164	TÖRTCHEN UND PETITS FOURS	309	Gäste und Auszeichnungen
196	GEBÄCK		
234	DESSERTS		