

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	5
Die Zutaten für den Grundteig	6
Der Arbeitsablauf	7

FRÜHSTÜCK

Briochezopf mit Zitronenzesten	8
Brioche Butchy „Vanille“ – Brioche auf Buchtart mit Aufstrich aus weißer Schokolade und Limette	10
Brioche light mit Orangenblütenwasser	12
Gähe mit dreierlei Schokolade	14
Rosinenbrötchen	16
Brioche-Spirale mit Konfitüre	18
Brioche-„Salat“ mit Matcha-Tee	20
Briochettes mit weihnachtlichen Gewürzen	22
Croissants mit Spekulatiusaufstrich	24
Brioche „Tourbillon“ mit Aufstrich	26

JAUSE

Zimtschnecken	28
Rosinengugelhupf mit Mandeln	30
Brioche Parisienne mit exotischem Aufstrich	32
Brioche light mit Hokkaidokürbis und Ahornsirup, ohne Fett	34

Suisses – Haselnuss-Schokolade-Brioche	36
Nougatkringel mit Amaretto	38
Löckchen-Brioche mit Maronencreme	40
Navettes – Schokoschiffchen	42
Kleeblätter – Schoko-Pistazie	44
Baguettini mit rosa Pralinen	46

DESSERT

Brioche „Bourdaloue“	48
Chinois ganache – Rosenkuchen mit weißer Schokolade und Kaffee	50
Brioche-Sonne mit Milkschokolade und Passionsfrucht	52
Tropéziene mit Creme aus Kokos und Limette	54
Brioche-Blätter mit Birnenbutter	56
Briochettes Tatin	58
Brioche-Pie mit Himbeer-Schokolade-Ganache	60
Galette des Rois – Dreikönigskuchen mit Mandel-Nougat-Creme	62
Früchte in Brioche	64
Brioche-Zopf mit Baklava-Füllung	66
Danksagung	68
Die Autorin	68
Maße und Äquivalente	69