

INHALT

Seite 6 — KLEINER PRALINENKURS

- 8 — Die wichtigsten Zutaten
- 10 — Das Werkzeug
- 12 — Darauf achten Profis
- 14 — Pannenhilfe – die besten Tipps & Tricks
- 18 — Hauptzutat Kuvertüre
- 20 — Ganache – die klassische Pralinenfüllung
- 22 — Spritzbeutel-Know-how
- 24 — Aufspritzen von Füllung
- 25 — Pralinen überziehen
- 26 — Formpralinen herstellen
- 28 — Marzipan zubereiten
- 29 — Trüffel herstellen
- 30 — Trüffel veredeln
- 32 — Schnittpralinen herstellen
- 33 — Pralinen und Konfekt verzieren
- 34 — Nüsse dragieren
- 36 — Karamell zubereiten
- 37 — Nussnougat zubereiten

Seite 38 — LEVEL 1 REZEPTE FÜR ANFÄNGER

- 76 — Mit Kindern wird's bunt
- 78 — LEVEL 2
REZEPTE FÜR
FORTGESCHRITTENE

- 116 — Hübsch verpackt

118 — LEVEL 3 REZEPTE FÜR PROFIS

- 156 — Leckere Resteverwertung
- 158 — Bezugsquellen
- 159 — Glossar
- 162 — Register
- 166 — Impressum