

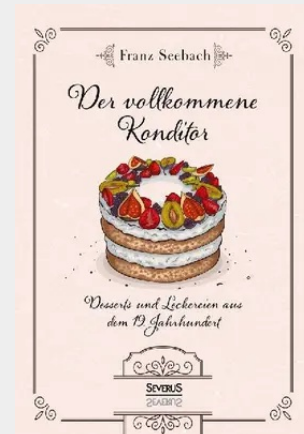
Seebach

Der vollkommene Konditor

Desserts und Leckereien aus dem 19. Jahrhundert

"Wer kann es leugnen, dass der Zuckerbäcker uns am Eingange des Lebens begrüßt, und dass er noch tätig wirkt bei der letzten Ehre, die uns erteilt wird." Ob fruchtig oder schokoladig, Biskuit oder Kuchen – Nachtisch geht und ging schon immer! Das beweist das Kochbuch *Der vollkommene Konditor*, das bereits 1822 süße Leckereien in die deutschen Küchen brachte. Neben Rezepten zu Backwerken und Torten finden sich auch Anleitungen zur Herstellung von eigenem Likör und Wissenswertes über das Zuckerkochen. So werden Grundlagenwissen und besondere Kreationen miteinander vereint. Inspiriert von dem Werk *Le Confiseur Royal Par Madame Utrecht-Friedel*, liefert der Hofkonditor Franz Seebach mit seiner übersetzten Ausgabe eines der umfangreichsten Backbücher seiner Zeit. Es enthält über 100 Rezepte.

"Wer kann es leugnen, dass der Zuckerbäcker uns am Eingange des Lebens begrüßt, und dass er noch tätig wirkt bei der letzten Ehre, die uns erteilt wird." Ob fruchtig oder schokoladig, Biskuit oder Kuchen – Nachtisch geht und ging schon immer! Das beweist das Kochbuch *Der vollkommene Konditor*, das bereits 1822 süße Leckereien in die deutschen Küchen brachte. Neben Rezepten zu Backwerken und Torten finden sich auch Anleitungen zur Herstellung von eigenem Likör und Wissenswertes über das Zuckerkochen. So werden Grundlagenwissen und besondere Kreationen miteinander vereint. Inspiriert von dem Werk *Le Confiseur Royal Par Madame Utrecht-Friedel*, liefert der Hofkonditor Franz Seebach mit seiner übersetzten Ausgabe eines der umfangreichsten Backbücher seiner Zeit. Es enthält über 100 Rezepte.



32,00 €

32,00 € (zzgl. MwSt.)

Lieferfrist: bis zu 10 Tage

Artikelnummer: 9783963451850

Medium: Buch

ISBN: 978-3-96345-185-0

Verlag: Severus

Erscheinungstermin: 03.06.2021

Sprache(n): Deutsch

Auflage: Neusatz der Ausgabe von 1822

Produktform: Gebunden

Gewicht: 321 g

Seiten: 128

Format (B x H): 153 x 216 mm

