



## Zucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke



**Download**



**Online Lesen**

[Click here](#) if your download doesn't start automatically

# Zucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke

*Ewald Notter*

**Zucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke** Ewald Notter

 [Download Zucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Sch ...pdf](#)

 [Online lesen Zucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, S ...pdf](#)

## **Downloaden und kostenlos lesen Zucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke Ewald Notter**

---

368 Seiten

### **Kurzbeschreibung**

Ewald Notter, er ist ein wahrer Meister seines Faches, mit unzähligen Preisen ausgezeichnet, ein renommierter Lehrer und erfahrener Buchautor, darüberhinaus – und über all dem stehend – ein leidenschaftlicher Künstler, der seine Passion in der Arbeit mit Zucker gefunden hat. In diesem, erst kürzlich in englischer Sprache erschienenen Buch, hat er sein ganzes Können auf Papier gebannt. Notter gibt zunächst einen Überblick über die Arbeit mit Zucker und Isomalt und erklärt, welche Ausstattung und Zutaten notwendig sind. In den Kapiteln Pastillage, Zucker gießen, blasen und ziehen, zeigt er detailliert die Herstellung von Blüten und besonderen Figuren. Daneben beschäftigt er sich aber auch eingehend mit Themen wie Trends oder die Herstellung von außergewöhnlichen Schaustücken für Wettbewerbe. Schablonen im Anhang des Buches erleichtern die Arbeit und zusammen mit den zahlreichen Schritt-für-Schritt-Abbildungen der einzelnen Arbeitsschritte und vom Autor handgezeichneten Illustrationen, gelingt es dem ambitionierten Konditor oder angehenden Zuckerkünstler, Ewald Notters Know-how und Fingerfertigkeit in die eigene Backstube zu holen. Über den Autor und weitere Mitwirkende Ewald Notter ist Gründer und Besitzer der Notter School of Pastry Arts in Orlando, Florida. Als Meister der Arbeit mit Zucker und Schokolade wurde er als erster Konditor in die Pastry Art and Design Hall of Fame aufgenommen. Er hat zahlreiche Preise gewonnen, darunter National und World Pastry Team Champion sowie Pastry Chef of the Year. 2001 gewann er mit dem U.S.-Team den Coup du Monde de la Pâtisserie in Lyon mit der höchsten Punktzahl in der Sparte „Zuckerkunst“, die jemals erreicht wurde.

Download and Read Online Zucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke Ewald Notter

#XQOZ26FE9D1

Lesen Sie Zucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke von Ewald Notter für online ebookZucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke von Ewald Notter Kostenlose PDF d0wnl0ad, Hörbücher, Bücher zu lesen, gute Bücher zu lesen, billige Bücher, gute Bücher, Online-Bücher, Bücher online, Buchbesprechungen epub, Bücher lesen online, Bücher online zu lesen, Online-Bibliothek, greatbooks zu lesen, PDF Beste Bücher zu lesen, Top-Bücher zu lesen Zucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke von Ewald Notter Bücher online zu lesen. Online Zucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke von Ewald Notter ebook PDF herunterladenZucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke von Ewald Notter DocZucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke von Ewald Notter MobipocketZucker & Pastillage: Inspirationen, Techniken, Schaustücke von Ewald Notter EPub