

Matthaes (Hrsg.), Pierre Hermé, Linda Vongdara

Vegane Patisserie

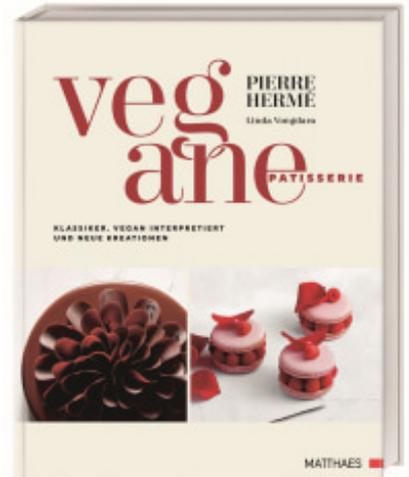
Klassiker, vegan interpretiert, und neue Kreationen

Veganes Gebäck in Vollendung

- Das Standardwerk für die **vegane Patisserie**, Konditorei und ambitionierte Hobby-Backstube
- Ganz ohne Butter, Ei, Sahne & Co.: **50 hervorragende vegane Rezepte**
- Einblicke in die feine Handwerkskunst des renommierten französischen Pâtissiers **Pierre Hermé**
- Von veganisierten **Pâtisserie-Klassikern bis zur inspirierenden Neu-Kreationen**

Raffinierte süße Verführung

In diesem Backbuch präsentiert **Pierre Hermé** gemeinsam mit der veganen Pâtissière Linda Vongdara eine beispiellose Bandbreite **vegane Köstlichkeiten**. In 50 ausgefeilten Rezepten führen die Profis durch das gesamte Spektrum der pflanzenbasierten Backkunst, indem sie einerseits Pâtisserie-Klassiker überzeugend veganisieren und andererseits neue appetitliche Kreationen entwickeln. Ob **veganes Gebäck, veganes Eis oder vegane Desserts**: Jedes Ergebnis ist für sich ein Gedicht und lässt vergessen, dass auf tierische Produkte verzichtet wurde.



Hohe Patisserie trifft auf vegane Produkte: Das Standardwerk von Meisterpâtissier Pierre Hermé.

Matthaes (Hrsg.), Pierre Hermé, Linda Vongdara

Vegane Patisserie

Klassiker, vegan interpretiert, und neue Kreationen

ISBN 978-3-98541-074-3
256 Seiten, 286 x 225 mm
Mit farbigen Fotos
€ 49,90 (D) / € 51,30 (A)
Erscheint am 30.09.2024