DEZEMBER 2012/JANUAR 2013 6,8

SAVEURS

DAS GOURMETMAGAZIN AUS FRANKREICH

125 Rezepte zum Feiern

Süße Versuchung
Schoko-Karamell, Mousse und Soufflé sind mehr als eine Sünde wert

Rehrücken en détail
Der Klassiker Schritt für Schritt erklärt

Foie gras & Trüffel
Kulinarische Kür für jedes Weihnachtsmenü

Schmeckt glücklich
Warum Hühner aus der Bresse etwas ganz Besonderes sind

Französisch Küche leicht gemacht!

Ente à l'Orange

Bonnes fêtes

INSPIRATION

Der perfekte süße Moment

Die ehemalige Käfer-Spitzenpatissière Beate Wöllstein hat jetzt in München ihr eigenes Dessert-haus eröffnet und kreiert dort traumhafte Hochzeitstorten, exklusive Petits Fours oder süße Cana-pés für Events. Und nicht nur das: In „Wöllsteins Desserthaus" bietet die international prämierte Konditorin Kurse für Liebhaber raffinierter Desserts. Verständlich und praktisch verrät sie Kniffe aus der Welt der Profi-Patisserie. Von der asiatischen Lemongrass Brûlée oder der anspruchsvollen Tarte Tatin können Sie gleich doppelt profitieren. Denn was Sie zu Hause nachkochen, wird den Gästen sicher lange in Erinnerung bleiben.

www.woellsteins-desserthaus.de

In „Wöllsteins Desserthaus" gerät der Gaumen aus dem Häuschen, z. B. dank Grüner-Tee-Mousse

Nach Stationen in London und Dubai zu Hause angekommen: Beate Wöllstein