

[Get free] Vegan, s sndig

## Vegan, s sndig

Von Simone Salvini

ePub | \*DOC | audiobook | ebooks | Download PDF



# vegan süß & sündig

Die verführerische Welt der Desserts:  
70 kreative und klassische Rezepte

HANS-NIETSCH-VERLAG

 Download

 Read Online

Produktinformation - Verkaufsrang: #1441811 in BcherVerffentlicht am: 2014-03-17Abmessungen: 9.69 x .79b x 6.85l, Einband: Gebundene Ausgabe205 Seiten | File size: 62.Mb

**Von Simone Salvini : Vegan, s sndig** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegan, s sndig:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. tolle alternativenVon Schmiddas zweite vegane kochbuch von salvini widmet sich ganz der sen welt der desserts . eingeteilt werden die 70 rezepte- alle toll fotografiert- in gebck, schokoladiges, fruchtiges, spielereien und traditionelles. salvini ist ein kreativer meisterkoch der gourmetklasse, seine ideen sind extravagant und ungewhnlich, der arbeitsaufwand recht unterschiedlich, eher hoch.was mir besonders gefallen hat, weil superpraktisch!, sind die grundrezepte: verschiedene teige, cremes und glasuren- damit kann jeder selbst kreativ werden. besonders ist auch die einleitende zutatenliste interessant. hier wird gleich ersichtlich, mit welch alternativen aromen, mehlen, fetten, trieb-, sungs- und

geliermittel salvini seine kreationen herstellt.ich wrde nie auf die idee der langeweile oder des verzichts kommen, die vegane kche hat lngst einzug gehalten in die haute cuisine. wer ungewhnliche leckereien sucht, die leicht und bekmlich sind, wird hier fndig, vegan hin oder her!1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. es geht wirklich, ohne Ei leckeren Kuchen backenVon Anja BrinckmannMit dem Mandelbiskuit auf Seite 25 angefangen und nur noch ber das Ergebnis gestaunt! Dieses Buch berzeugt, dass vegan Backen auch ohne Soja funktioniert und sich mit "konventionellen Kuchen" wirklich messen kann. Viele Rezepte kommen ganz ohne Soja aus, wobei die Mandelmilch, Reismilch auch gut mit Sojamilch ersetzt werden kann. Besonders faszinierend die Einfachheit der Rezepte.0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. V E G A N E SVon QueenfanMeine Tochter ist seit einem halben Jahr Veganerin und hat sich zu Weihnachten dieses Buch gewünscht. Sie hat schon einige Rezepte ausprobiert und ist begeistert.

KurzbeschreibungSimone Salvini arbeitete mehrere Jahre in einem mit einem Michelin-Stern dekorierten vegetarischen Restaurant in Mailand, bevor er sich selbstndig machte. Heute ist er einer der kreativsten Kche der noch jungen veganen Bewegung in Italien. In Vegan, s ndig widmet er sich dem Thema Desserts , das fr viele als ein Hhepunkt der kulinarischen Welt gilt, doch bei Simone Salvini erleben wir Naschereien als einen Genuss ohne Reue, denn sie kommen leicht und bekmlich daher was bei traditionellen Rezepten schwierig ist, da viele ihrer Zutaten tierischen Ursprungs sind und ihr Kalorienreichtum unseren Organismus belastet. Der Gourmet-Koch zeigt seine liebsten persnlichen Alternativen auf: Tiramisu aus Kokosmilch, heie Sachertorte und Tartufi mit Carob ... Mehr als 70 Rezepte hat er zusammengetragen, die die Sspeise zur unbeschwerten Gaumenfreude machen es handelt sich dabei sowohl um neue Kreationen als auch um Klassiker in veganem Gewand. Die ansprechend illustrierten Rezepte inspirieren zum Nachmachen und Selbst-kreativ-Werden, die ausfhrliche Anleitung sowie eine detaillierte Vorstellung der verwendeten Grundrezepte lassen die Zubereitung zum Kinderspiel werden. Gesunde se Snden als ein Genuss ohne Reue mehr als 70 kreative vegane Rezepte, die auch fr Hobbykche leicht zuzubereiten sind. Die vegane Kche kommt aus der Birkenstock- Ecke heraus: Nie war Gesundes so verfhlerisch! Ansprechende Fotos und Buchgestaltung wecken die Vorfreude auf besondere kulinarische Erlebnisse.ber den Autor und weitere MitwirkendeSimone Salvini war vier Jahre lang Kchenchef im La Joia , dem einzigen vegetarischen Restaurant der Natrlichen Haute Cuisine weltweit, das ber Jahre regelmig im Guide Michelin ausgezeichnet wurde. Heute gibt der Gourmetkoch seine Kenntnisse und Erfahrungen in Kursen weiter und setzt sich fr die Kultur des friedlichen Essens ein. Neben seinem Abschluss in Literaturwissenschaften und Philosophie hat Simone Salvini einen Dokortitel in Psychologie mit einer Spezialisierung im Bereich Ayurveda . Als Experte fr vegetarische Kche tritt er immer wieder im Fernsehen auf.