

[Read and download] Vegane Pralinen und Konfekt: Mit Liebe gemacht, von Herzen geschenkt

Vegane Pralinen und Konfekt: Mit Liebe gemacht, von Herzen geschenkt

Von Sandra Engler

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub

Sandra Engler

Vegane Pralinen und Konfekt

Mit Liebe gemacht, von Herzen geschenkt

Vollwertige Rezepte



[Download](#)

[Read Online](#)

Produktinformation -Verkaufsrank: #257502 in BcherVerffentlicht am: 2014-10-06Abmessungen: 8.50 x .59b x 5.67l, Einband: Gebundene Ausgabe180 Seiten | File size: 31.Mb

Von Sandra Engler : Vegane Pralinen und Konfekt: Mit Liebe gemacht, von Herzen geschenkt before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Vegane Pralinen und Konfekt: Mit Liebe gemacht, von Herzen geschenkt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen6 von 6 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Se,

vegane Trüme super lecker Von Siggi Gleich vorweg: dies ist kein buntes Bilderbuch für Leute die lieber schauen als backen. Dafür gibt es so viele Köstlichkeiten. Die Rezepte einfach lecker die Zubereitung sehr gut erklärt. Vorne im Buch erfährt man, welche Größe die Pralinen haben. So kann man gut planen. Die Tipps bei den Rezepten sind praktisch und man merkt, dass die Autorin schon seit Jahren vegetarisch und vollwertig kocht und backt. Ob es um die Herstellung von eigener Schokolade (diverse Varianten) oder die unterschiedlichsten Pralinen und Füllungen geht. Super. Bis jetzt habe ich nur einige ausprobiert aber die machen Lust auf mehr... Auf jeden Fall auch was für Leute die nicht vegan leben der Geschmack macht's halt. Am Ende gibt es noch ein Kapitel mit Garnituren und Dekorationen für mich etwas fürs Verschenken. Ich denke, damit toppe ich dieses Jahr jedes gekaufte Geschenk. 4 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein wirklich tolles Buch für Veganer, die auf Pralinen, Schokolade, Desserts und Konfekt nicht verzichten wollen. Von touche-tout Inhalt: - Liebe Leserin, lieber Leser- Warenkunde und Köchenpraxis- Hinweise zu den Rezepten- Selbst gemachte Schokolade und andere Basiszutaten- Pralinen aus eigener Herstellung- Füllungen für eigene Pralinen und pur als Dessert- Garnituren und Dekorationen für eigene Kreationen- Die Autorin- Verzeichnis der Rezepte Wirklich sehr viele und sehr hilfreiche Tipps Tricks rund um das Thema "Vegane Pralinen Konfekt". Alternativen zu normaler Schokolade, zu Butter, Eier und diversen Milchprodukten werden aufgeführt und die Verarbeitung wird sehr gut erklärt. Auf notwendiges Zubehör geht die Autorin kurz ein. Die Herstellung von all diesen veganen kleinen und großen "Süßigkeiten" ist ebenfalls sehr gut beschrieben. Auch einige tolle Deko-Tipps/Verzierungsvorschläge sind zu finden. Wie vom Pala-Verlag gewohnt und von mir wirklich sehr geschätzt, finden wir keine Hochglanzfotos, sondern liebevolle Zeichnungen :-). Die Rezepte sind sehr verständlich geschrieben und leicht selbst umzusetzen. z.B.: Amadeuskugeln, Cantuccini, Dattel-Nuss-Trüffel mit Rosenwasser, dunkles Mandelmus, Eispralinen mit Matcha, Florentinerkonfekt, Heidelbeercreme, Herzkekse, Kaffeecreme, Knusperkekse, Kokos-Schoko-Creme, Korbiskernmarzipan, Mandelsplitter, Mango-Tofu-Creme, Momo-Pralinen, Nusscreme, Orangenmarzipan, Pistazienpralinen mit weißer Trüffelcreme, Rum-Schoko-Kugeln, Schokolade hell, Schokolade dunkel, Schokoladen-Kokos-Riegel, Tofu-Mango-Creme, Vanille-Maronen-Creme, vegane Schlagsahne, Zimt-Kakao-Creme usw. usw. Fazit: Ein wirklich tolles Buch für Veganer, die auf Pralinen, Schokolade, Desserts und Konfekt nicht verzichten wollen und sich gerne Mühe machen, diese selbst herzustellen. 0 von 0 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schokolade für alle! Von Patrick Weichmann Viel gibt es über dieses Buch nicht zu sagen, ich kann nur eine klare Kaufempfehlung erteilen! Die Rezepte sind sehr gut erklärt und gut nachvollziehbar. Natürlich schmecken sie auch hervorragend. Die Pralinen und Schokotafeln werden von mir meist verschenkt, das Feedback ist bisher sehr positiv durchgewachsen. Bei der Temperierung der Schokolade muss man sehr aufpassen, ein paar Grad können einen riesen Unterschied ausmachen. Ein Thermometer ist also meiner Meinung nach unabdinglich um die Qualität der hergestellten Süßwaren zu gewährleisten. Es macht wahnsinnig viel Spaß sich mit den Rezepten genauer auseinanderzusetzen und diese auch nach Belieben abzuwandeln. Möglichkeiten gibt es dafür genug. Viel Spaß damit :) Im Bild ist eine Vanille- und eine Hanfsamen-Variation weißer Schokolade zu sehen, ein kulinarischer Traum

Produktbeschreibung 2014 zahlr. Ill. kart. 22 cm Darmstadt 175 S. [Varia/Modern 640 Hauswirtschaft und Familienleben]

Kurzbeschreibung Was darf es sein? Nusskekse oder Schokopraline mit weißem Trüffelherz, Nougatwürfel oder Himbeerkonfekt? Von eigener Hand gefertigt, sind Pralinen ein persönliches Geschenk. Besonders verlockend sind sie für alle, die sich gerne mit gutem Gewissen genießen und stark verarbeitete Lebensmittel kritisch beugen. Selbermachen liegt vor allem bei Menschen, die sich vegan ernähren, voll im Trend. Denn Süßigkeiten mit Sahne oder Ei kommen für Veganer nicht in Frage. Sandra Engler zeigt in ihrem Buch, wie sich Pralinen vegan und ohne weißen Zucker selbst herstellen lassen. Von Ganache-Pralinen und Konfekt über Trüffel und Nougatspezialitäten bis hin zu Formpralinen bietet die Autorin rund 100 Rezepte für Pralinen und Pralinenfüllungen zum Gelingen eigener Kreationen. Mit Basics wie selbst gemachter Schokolade gelingen alle Zubereitungen ohne Fertigprodukte. Schnell verziert, sind die edlen Bissen auch für das Auge ein Genuss. Deshalb bietet das Buch auch eine Fülle kreativer Rezepte für vielfältige Garnitur. Profitipps zur Köchenpraxis vermitteln zudem das notwendige Wissen für perfekte vegane Pralinen - mit Liebe gemacht, von Herzen geschenkt. über den Autor und weitere Mitwirkende Sandra Engler, Jahrgang 1974, wohnt in Essen. Vor allem aus gesundheitlichen Gründen mied die Polizeibeamtin und geprüfte Naturheilpraktikerin jahrelang das Fleisch. Ihre Liebe zu den Pralinen, insbesondere dem Schokoladigen, ließ sie nicht los, sodass sie begann, ihre Rezepte vollwertig und vegan abzuwandeln - mit köstlichem Resultat. Seitdem ist die Pralinenherstellung ein Steckenpferd der Autorin. Ansteckende Begeisterung und professionelles Können stehen für die Köstlichkeiten aus ihrer Hand.