

Seitenblicke

18. März 2016

Rezept der Woche

18.03.2016

SÜßE KUNST – MARZIPANBLUMEN



Die Karottentorte zu Ostern ist fast Pflicht - wir verzieren sie mit Nelken aus Marzipan. Seit dem Jahr 1540 können versierte Naschkatzen der süßen Köstlichkeit aus Mandeln und Zucker kaum widerstehen. Seither ziert Marzipan gern Torten und Kuchen als süßer Schmuck. Wie man diese Blumen selbst formt, zeigt Profi-Pâtissier Leo Forsthofer in seinen genialen Anleitungen, die er in seinem Buch "Süße Kunst" verrät!

NELKEN

Nelken aus Marzipan können sehr wirkungsvoll in Szene gesetzt werden und lassen sich wesentlich einfacher als Rosen herstellen.



Marzipan zu einem ca. 10 mm dicken Strang formen. Die Länge hängt von der Größe der Nelke ab.



Den Strang mit der Handkante flach drücken.



Die obere Kante mit der Teigkarte dünn schleifen.



Das Marzipanband mit einem Kunststofflöffel leicht strukturieren.



Mit einem glatten Messer von der Arbeitsfläche lösen.

Bildung,
die begeistert!



Das Marzipanband mit der strukturierten Seite nach oben aufrollen, dabei das Band immer vor- und zurückbewegen.



Damit die Knospe aufblüht, den unteren Teil zusammendrücken. Je fester der Druck, desto offener wird die Blüte. Eventuell mit der Airbrushpistole kolorieren.

Bildung,
die begeistert!

Über das Buch:



Leo Forsthofer ist nicht einfach Partissier aus der Konditorei Oberlaa in Wien, er zaubert Kunstwerke aus Schokolade, Marzipan, Zucker und mehr - dafür gab's auch zahlreiche Goldmedailien bei Wettbewerben wie den "World Chocolate Masters" oder den "Austrian Chocolate Masters". Da war's an der Zeit sein Wissen nicht nur als Lehrer weiterzugeben, ein Buch musste her:

"Süße Kunst - Dekor in Konditorei und Patisserie" ist schon jetzt ein Standardwerk. Forsthofer, zusammen mit Konditor *Ernst Lienbacher* und Fachmann in Sachen Zucker, spricht mit seinem Buch angehende Konditoren und Patissiere an, allerdings ist "Süße Kunst" auch eine tiefe Schatzkiste für interessierte Laien, die dem Zauber des Tortenverzierens verfallen sind oder sich einfach in ein durchaus künstlerische Abenteuer stürzen wollen.



Der Clou: Im Buch sind 35 QR-Codes verteilt, die die einzelnen Arbeitsschritte, angefangen vom richtigen Temperieren von Schokolade über Kakaomalerei, Blumen aus Seidenzucker bis zu gebackenem Dekor zeigen. Zahlreiche Tipps und Tricks runden jedes Kapitel im Buch ab - die



unzähligen Fotos von *Bernhard Bergmann* setzen die Arbeitsschritte der süßen Künstler detailreich und perfekt ins Szene. Dazu kramt Forsthofer in seinem reichen Erfahrungsschatz und gibt hilfreich Tipps für angehende Konditoren und Zuckerkünstlern, die sich einem internationalen Wettbewerb stellen wollen. Dass das gesamte Team mehr als 11 Monate an diesem Buch gearbeitet hat, sei erwähnt, ein Aufwand, der sich in der hervorragenden Umsetzung zeigt.

Bildung,
die begeistert!

SÜSSE KUNST

Dekor in Konditorei und Patisserie

Marzipan • Schokolade • Zucker • Gebackenes

LEO FORSTHOFER und Ernst Lienbacher

368 Seiten Hardcover (24x30 cm)

Fotos von Bernhard Bergmann

€ 64,90

TRAUNER VERLAG

(Andrea Pascher/Fotos: © Bernhard Bergmann/Trauner Verlag)

