

Kurt Matheis

# PATISSERIE

Meisterhafte Patisserie  
für Hotel, Konditorei und Restaurant  
in Beschreibungen und Rezepten  
mit 258 Farbbildern

2., durchgesehene Auflage

Hugo Matthaes Druckerei und Verlag  
GmbH & Co. KG

# Inhalt

**9-24**

Mehlspeisen

**25-36**

Puddings, warme und flambierte Süßspeisen, Souffles

**37-42**

Fettgebackenes

**43-82**

Kalte Süßspeisen

**83-108**

Gefrorenes, Halbgefrorenes, Eisgetränke

**109-112**

Milchmixgetränke

**113-120**

Grützen, Gelees, Kaltschalen

**121-128**

Fruchtsaucen, Cremesaucen, Weinschaum, Fruchtschaum-Saucen

**129-138**

Teegebäck, Petits fours, Eisgebäck

**139-146**

Käsegebäck, Käsefours, Pastetenhaus, Blätterteig

**147-156**

Weihnachtsgebäck, Lebkuchen, Christstollen

**157-174**

Torten, Kuchen, Schnitten

**175-194**

Garnieren, Spritzen, Modellieren, Schminken

**195-222**

Zucker- und Karamelarbeiten

**223-230**

Teige, Backfüllungen

**231-244**

Massen, Cremes, Mousses

**245-248**

Register