

Vegane Pralinen natürlich selbst gemacht

Sie möchten köstliche Pralinen mit gutem Gewissen genießen? Hier werden Sie fündig: Im Buch »Vegane Pralinen und Konfekt«, erschienen im pala-verlag, zeigt Sandra Engler, wie sich beliebte Pralinenklassiker und traumhaftes Konfekt selbst herstellen lassen.

Von Trüffel-Pralinen mit und ohne Füllung über Nougatspezialitäten, Konfekt mit Nuss und Frucht bis hin zu Formpralinen wählte die Autorin ihre besten Rezepte aus. Mit möglichst naturbelassenen Zutaten, ohne weißen Zucker, ohne Milch und ohne Ei entsteht so eine Fülle zart schmelzender Glücksmomente.

Von eigener Hand gefertigt, sind Pralinen zudem ein persönliches Geschenk, das die Herzen aller Schokoladenfreunde höherschlagen lässt.

Wie wär's mit Kokostrum in dunkler Schokolade, Nussküßchen oder Mokkawürfeln, Erdnusskaramell auf Knusperkeks, Limettentrüffeln oder Himbeerkonfekt? Rund 115 Rezepte sowohl für Pralinen und vielfältige Garnitur als auch für Füllungen zum Gießen eigener Kreationen entführen in eine Genusswelt für alle Sinne. Mit Basics wie selbst gemachter Schokolade oder Marzipan gelingen alle Zubereitungen auch ohne Fertigprodukte. Eine ausführliche Warenkunde und Tipps zur Küchenpraxis, zum Verzieren und Variieren ebnen den Weg ins Schlaraffenland selbst gemachter Pralinen.

(1300 Zeichen)

Sandra Engler
Vegane Pralinen und Konfekt
Mit Liebe gemacht, von Herzen geschenkt
pala-verlag, Darmstadt, 2014
180 Seiten, Hardcover, 16,00 Euro
ISBN: 978-3-89566-336-9



Gerne können Sie von uns die Coverabbildung und den Presstext in Dateiform erhalten.

Bitte senden Sie dazu eine E-Mail an: katrin.kolb@pala-verlag.de

Bitte schicken Sie Ihren Beleg an:

pala-verlag, Presseabteilung, Postfach 11 11 22, 64226 Darmstadt