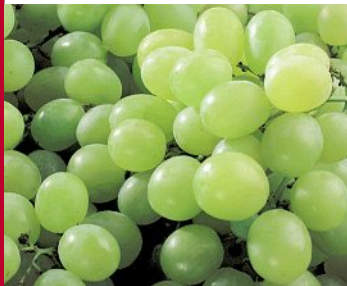


«Garantierte Frische dank Coolway ... nur bei uns!»



Kathrin Gloor, Koch
Abteilungsleiter-Stv.
Früchte & Gemüse
Prodega Markt Rapperswil/AG

UVA-ITALIA
Karton 5 kg netto



kg
1⁹⁰

Aktion gültig vom 14.9. bis 19.9.2009
Angebot exklusive MwSt

prodega cash + carry **growa** cash + carry



Erst zuschauen, dann selber machen. Der Pâtissier-Weltmeister 2007 Rolf Mürner vermittelt neue Ideen und Kreationen im Dessertbereich.

Pâtisserie: Einfach und genial inszeniert

Unter dem Patronat von Emmi, Hug und dem Schweizer Kochverband haben 36 Fachbesucher Rolf Mürner über die Schulter geschaut. Der Meister der Zuckerbäcker verrät die neusten Trends.

Die Kreationen von Rolf Mürner, Pâtissier-Weltmeister 2007 und Eigentümer der Swiss Pastry Design, Zimmerwald, sind Kunstwerke. Und so schön, wie sie aussehen, so einfach ist deren Zubereitung. Vorausgesetzt der Künstler verfügt über Zeit, Kreativität und das nötige Wissen. Genau da setzte Mür-

ners Workshop an. Schritt für Schritt erklärte er den Teilnehmenden, wie Fruchtpürees und Schokoladen zu Füllungen und bunten Dekorationen werden. Bilder dazu gibt es auf www.expresso.ch und Rezepte unter den folgenden Links.

www.hug-rezepte.ch / www.qimiq.ch
www.swisspastrydesign.ch



Kreation aus Himbeeren, Limetten, Schokolade und Mandeln.



Eine Stufe anspruchsvoller sind die Krustenperlen mit Schokodekor.



Einfach in der Herstellung aber effektiv sind Lollis. Sie eignen sich als Dekoration von Desserts, Beilage zum Kaffee oder für Fingerfood-Buffets.