

Inhalt



EINFÜHRUNG

9

KLASSIKER

33

SAHNE

91

SPEZIAL

119

TORTEN

127

ANHANG

142

Dressieren und Backen

DAS DRESSIEREN DER CHOUX IST EINFACHER, ALS MAN DENKT, VORAUSGESETZT, MAN GIBT SICH EIN WENIG MÜHE BEI DER SACHE. HIER KOMMT DIE ENTSPRECHENDE ANLEITUNG.

FÜR 25 CHOUX
BACKZEIT 45 MINUTEN

1 Backblech
1 großes Blatt Backpapier
1 Spritzbeutel
1 Lochtülle von 8-10 mm Ø

Die Vorbereitung des Backblechs

Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Vorbereitung des Spritzbeutels

Die Spitze des Beutels abschneiden und die Tülle hineinschieben. Den Spritzbeutel über der Tülle zusammenknüllen und in die Tülle stopfen, damit eine Art Pfropfen entsteht und der Teig beim Befüllen nicht herausläuft. Den Beutel mithilfe eines Teigschabers vorsichtig mit Brandteig füllen. Den Beutel oben eindrehen, um ihn zu verschließen und den Teig nach unten zu drücken. An der Tülle ziehen, um den Pfropfen zu lösen.

1. Dressieren

Den Spritzbeutel in einem 45°-Winkel an das Backblech heranführen. Dann gleichmäßig spritzen, ohne die Position des Beutels zu verändern, bis ein Tupfen von 4 cm Ø entstanden ist. Auf diese Weise alle Choux im Abstand von 5 cm auf das Blech dressieren, damit sie beim Backen aufgehen können, ohne sich zu berühren.

2. Knuspermantel

Jeden Chou mit einer Knusperschicht versehen (siehe Seite 16) und dabei Acht geben, sie nicht zu fest anzudrücken. Während des Backens schmilzt sie und überzieht den Chou mit einem Knuspermantel.

3. Backen

Das Backblech für 45 Min. in den Backofen schieben (während dieser Zeit den Ofen auf keinen Fall öffnen!). Selbst wenn die Choux zum Ende des Backvorgangs hin bereits schön goldbraun erscheinen, die Backzeit niemals auf unter 40 Min. abkürzen. Sonst riskiert man, dass sie zusammenfallen. Sie sollten auf jeden Fall gut durchgebacken sein. Erst wenn die Choux eine intensive goldbraune Färbung angenommen haben, das Backblech aus dem Ofen holen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

TIPP

Für Mini-Choux (wie zum Beispiel für die Saint-Honoré-Choux auf Seite 110 bzw. die Saint-Honoré-Törtchen auf Seite 128) 1,5 cm breite Teigtupfen im Abstand von 3 cm auf das Backblech spritzen und jeweils mit einer Knusperschicht von 1,5 cm Ø belegen.



Der süße Kern

DER SÜSSE KERN SORGT INMITTEN DER CREMEFÜLLUNG FÜR EINEN ÜBERRASCHENDEN EFFEKT UND RUNDET DEN CHOU GESCHMACKLICH AB. DA ER VON AUSSEN NICHT SICHTBAR IST, VERBLÜFFT ER UNSEREN GAUMEN MIT KONSISTENZEN UND AROMEN, DIE MIT DEN RESTLICHEN KOMPONENTEN DES CHOU KONTRASTIEREN.

DIE GESCHMACKS-KOMBINATIONEN

Der süße Kern soll dem jeweiligen Rezept eine besondere Zusatznote verleihen. Wenn die Hauptgeschmackskomponente aber schon sehr dominant ist, wie es zum Beispiel bei Lakritz oder Kaffee der Fall ist, würde ein Kern in der Füllung den Chou geschmacklich überladen und ihn so letztlich weniger interessant machen.

Unsere süßen Kerne variieren von Sorte zu Sorte. Für die Choux mit Blütenaroma bevorzugen wir einen fruchtigen Kern aus Obst-Confit. Die Kombinationen aus Rose und Himbeere, Veilchen und roten Früchten sowie aus Orangenblüte und Erdbeere haben sich als sehr interessant erwiesen. Unsere üppige, sahnige Karamellcreme runden wir durch einen knusprigen Krokantkern ab.

WORAUS DER SÜSSE KERN ZUM BEISPIEL BESTEHEN KANN

Früchte-Confit

Je nach Rezept setzt es sich aus 60-80 g Früchten, Zucker, Pektin und einem Spritzer Zitronensaft zusammen.

Knuspriger Kern

Sowohl bei der Krokant- als auch bei der Nougatfüllung bestehen die knusprigen Kerne aus gehackten Haselnüssen und/oder Mandeln, die mit Zucker und etwas Wasser vermischt werden.

Frische Früchte

Wer frische Früchte im Chou haben möchte, kann auch einfach reifes Obst fein würfeln und direkt unter die Creme heben.

DAS FÜLLEN DER CHOUX

Einen Spritzbeutel mit Lochtülle (2 mm Ø) mit dem süßen Kern (Früchte-Confit, knusprige Haselnussmasse etc.) befüllen. Die Tülle in das kleine Loch schieben, durch das schon die Creme in den Chou gespritzt wurde. Ein paar Sekunden vorsichtig auf den Spritzbeutel drücken, um die Cremefüllung mit dem süßen Kern zu versehen.

Die Tülle von 2 mm Ø erlaubt es, genau die richtige Menge zu dosieren, damit der süße Kern die Creme geschmacklich abrundet, sie aber nicht überdeckt.





Rose + Himbeere

FÜR 25 CHOUX

ZUBEREITUNGSZEIT 1 STUNDE 15 MINUTEN • RUHEZEIT 3 STUNDEN 30 MINUTEN • BACKZEIT 45 MINUTEN

Für den Brandteig

250 ml Wasser
250 ml Milch
10 g extrafeiner Zucker
10 g Salz
175 g Butter
250 g Mehl
7 Eier

Für den Knuspermantel

40 g brauner Zucker
30 g Butter
40 g Mehl

Für die Rosencreme

500 ml Milch
80 g Zucker
40 g Maisstärke
3 Eigelb (Größe M)
30 ml Rosenwasser

Für den süßen Kern aus Himbeer-Confit

75 g Himbeeren
(frisch oder tiefgekühlt)
20 g extrafeiner Zucker
1 kleiner TL Pektin
ein Spritzer Zitronensaft

Für die Glasur und die Verzierung

75 g weißer Fondant (siehe Seite 26)
+ 4 bis 8 Tropfen rosa Lebensmittelfarbe
eine Handvoll kleine getrocknete
Rosenblütenblätter

Den Brandteig und den Knuspermantel zubereiten. Die Choux auf das Backblech spritzen, mit der Knusperschicht belegen und in den Backofen schieben (siehe Seite 14-18).

Für die Rosencreme die Milch mit der Hälfte des Zuckers aufkochen. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen, dann unter kräftigem Rühren das Eigelb einarbeiten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Darüber die Hälfte der heißen Milch geben und erneut verrühren. Das Ganze auf einmal in den Topf zurückgießen. Anschließend auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren 1-2 Min. köcheln lassen, bis die Konsistenz schön cremig ist. Für 3 Std. in den Kühlschrank stellen, dann die Creme aufschlagen, damit sie schön glatt wird, und das Rosenwasser untermischen.

Für das Himbeer-Confit die Himbeeren mit der Hälfte des Zuckers in einen Topf geben. Bei niedriger Temperatur 3 Min. einkochen. Den restlichen Zucker mit dem Pektin vermischen und zu den Himbeeren geben, danach das Ganze zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft einrühren. Für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Auf der Unterseite der Choux mithilfe einer Lochtülle (8 mm Ø) ein kleines Loch bohren. Die Tülle an einem Spritzbeutel befestigen und den Beutel mit der Rosencreme befüllen. Die Tülle in das Loch schieben und reichlich Füllung in alle Choux spritzen. Das Himbeer-Confit in einen anderen Spritzbeutel mit Lochtülle (2 mm Ø) füllen. Die Tülle schön mittig in das Loch schieben und vorsichtig drücken, um den süßen Kern aus Himbeeren in die Choux zu spritzen.

Die Choux mit dem rosafarbenen Fondant glasieren (siehe Seite 26). Jeden Chou mit einem Rosenblütenblatt garnieren (siehe Seite 31). Im Kühlschrank 30 Min kühlen und am selben Tag verzehren.





Schoko + Tonka + Cassis

FÜR 25 CHOUX

ZUBEREITUNGSZEIT 1 STUNDE • RUHEZEIT 3 STUNDEN 40 MINUTEN • BACKZEIT 45 MINUTEN

Für den Brandteig

250 ml Wasser
250 ml Milch
10 g extrafeiner Zucker
10 g Salz
175 g Butter
250 g Mehl
7 Eier

Für den Knuspermantel

40 g brauner Zucker
30 g Butter
40 g Mehl

Für die Schoko-Tonka-Creme

235 g Zartbitterschokolade
(70 % Kakaoanteil)
4 Tonkabohnen
250 ml Milch
250 g Konditorsahne
50 g extrafeiner Zucker
5 Eigelb (Größe M)

Für den süßen Kern aus

Cassis-Confit

80 g schwarze Johannisbeeren
(frisch oder tiefgekühlt)
8 g extrafeiner Zucker
1 kleiner TL Pektin
½ TL Zitronensaft

Für die Glasur und die Verzierung

75 g weißer Fondant + 10 g
geschmolzene Zartbitterschokolade
(siehe Seite 26)
oder 75 g Marzipan + 10 g
ungesüßtes, alkalisiertes
Kakaopulver (siehe Seite 28)
eine Handvoll Schokosplitter

Den Brandteig und den Knuspermantel zubereiten. Die Choux auf das Backblech spritzen, mit der Knusperschicht belegen und in den Backofen schieben (siehe Seite 14-18).

Für die Schoko-Tonka-Creme die Schokolade in einer hohen Schüssel in Stücke brechen. Die Tonkabohnen zerstoßen und 10 Min. in der Milch und der Konditorsahne ziehen lassen; anschließend die Mischung in einen Topf gießen und dabei die Tonkastückchen in einem Spitzsieb auffangen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen und unter die Sahne-Milch-Mischung rühren, dann das Ganze auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren erhitzen, bis eine Englische Creme entstanden ist, deren Temperatur 83 °C beträgt (mit einem Küchenthermometer überprüfen oder die Konsistenz der Creme im Auge behalten: Sie sollte so fest sein, dass sie am Rührlöffel haften bleibt). Die heiße Englische Creme über die Schokoladenstücke gießen. Einen Moment warten, dann beides mit einem Rührlöffel (oder einem Stabmixer) vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Für 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Für das Cassis-Confit die Johannisbeeren fein pürieren und mit der Hälfte des Zuckers in einen Topf füllen. Bei niedriger Temperatur 3 Min. simmern lassen. Den restlichen Zucker mit dem Pektin vermengen und zu den Johannisbeeren geben. Das Ganze anschließend aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft einrühren. Für 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Auf der Unterseite der Choux mithilfe einer Lochtülle (8 mm Ø) ein kleines Loch bohren. Die Tülle an einem Spritzbeutel befestigen und den Beutel mit der Schoko-Tonka-Creme befüllen. Die Tülle in das Loch schieben und reichlich Füllung in alle Choux spritzen. Das Confit aus schwarzen Johannisbeeren in einen anderen Spritzbeutel mit Lochtülle (2 mm Ø) füllen. Die Tülle schön mittig in das Loch schieben und vorsichtig drücken, um den Cassis-Kern in die Choux zu spritzen.

Die Choux mit dem Schokofondant glasieren oder mit dem aromatisierten Marzipan belegen (siehe Seite 26-28). Auf jedem Choux einige Schokosplitter arrangieren (siehe Seite 30-31). Im Kühlschrank 30 Min. kühlen und am selben Tag verzehren.





Tiramisu

FÜR 25 CHOUX

ZUBEREITUNGSZEIT 55 MINUTEN • RUHEZEIT 3 STUNDEN 40 MINUTEN • BACKZEIT 45 MINUTEN

Für die Vanillesahne

500 g Konditorsahne
120 g Puderzucker
1 Vanilleschote

Für den Brandteig

250 ml Wasser
250 ml Milch
10 g extrafeiner Zucker
10 g Salz
175 g Butter
250 g Mehl
7 Eier

Für den Knuspermantel

40 g brauner Zucker
30 g Butter
40 g Mehl

Für die Kaffeecreme

1 Vanilleschote
500 ml Milch
2 TL gemahlener Kaffee,
oder nach Belieben
80 g extrafeiner Zucker
45 g Maisstärke
3 Eigelb (Größe M)

Für die Verzierung

eine große Handvoll Schoko-
Kaffeebohnen
ungesüßtes, alkalisiertes Kakaopulver

Mit der Zubereitung der Vanillesahne am Vortag beginnen: Die flüssige Konditorsahne mit dem Puderzucker vermischen und die längs aufgeschnittene und ausgekratzte Vanilleschote und deren Mark hinzufügen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Brandteig und den Knuspermantel zubereiten. Die Choux auf das Backblech spritzen, mit der Knusperschicht belegen und in den Backofen schieben (siehe Seite 14-18).

Für die Kaffeecreme die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Das Ganze zusammen mit dem gemahlene Kaffee 10 Min. in der Milch ziehen lassen. Die Milch durch ein Spitzsieb abseihen, die Hälfte des Zuckers hinzufügen und zum Kochen bringen. Den restlichen Zucker mit der Maisstärke vermischen, dann unter kräftigem Rühren das Eigelb einarbeiten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Darüber die Hälfte der heißen Milch geben, erneut umrühren und auf einmal in den Topf zurückgießen. Anschließend auf niedriger Stufe unter ständigem Rühren 1-2 Min. köcheln lassen, bis die Konsistenz schön cremig ist. Für 3 Std. in den Kühlschrank stellen, dann die Creme aufschlagen, damit sie schön glatt wird.

Die am Vortag vorbereitete Vanillesahne aus dem Kühlschrank nehmen, die Vanilleschote entfernen und die Sahne mit einem elektrischen Handrührgerät sehr steif schlagen.

Von der Oberseite der Choux mit einem waagerechten, möglichst geraden Schnitt je ein kleines „Hütchen“ abtrennen und mit dem Kakaopulver bestäuben. Einen Spritzbeutel mit Lochtülle (8 mm Ø) mit der Kaffeecreme befüllen und die Creme in alle Choux spritzen. Darauf ein paar Kaffeebohnen setzen. Die Vanillesahne in einen zweiten, mit einer großen siebenzackigen Sterntülle versehenen, Spritzbeutel füllen. Auf jeden Chou eine Sahnerosette spritzen und diese mit einer Kaffeebohne verzieren. Darauf das Hütchen setzen. Im Kühlschrank 30 Min. kühlen und am selben Tag verzehren.





Croquembouche *(die Riesen-Version)*

FÜR 25 CHOUX
ZUBEREITUNGSZEIT 15 MINUTEN

25 gefüllte und glasierte Choux
75 g weiße Schokolade

Utensilien (im Fachgeschäft erhältlich)

1 Kunststoffkegel von 15 cm Höhe
1 kleines Messer
1 Kunststoffsockel
1 Lebensmittel-Kältespray

Den Kegel mit dem Sockel verbinden und auf die Arbeitsfläche setzen.
Die Spitze des Kegels mit dem kleinen Messer 2 cm kürzen.

Die weiße Schokolade in Stücke brechen und in der Mikrowelle zum Schmelzen bringen. Die Unterseite des ersten Choux in die Schokolade tauchen und unten an den Kegel lehnen. Das Kältespray aufsprühen, indem man die Verbindungsstelle zwischen Kegel und Choux anvisiert und den Choux dabei mit der anderen Hand gegen den Kegel drückt.

Mit den übrigen Choux ebenso verfahren und sie nacheinander, Schicht für Schicht, von unten nach oben am Kegel anbringen. Oben auf die abgeschnittene Kegelspitze den letzten Choux setzen.

Tipp

Den Kegel niemals vom Sockel lösen. Um die Montage der Torte zu erleichtern, den Sockel bei Bedarf einfach um die eigene Achse drehen.



Planung

DIE ZUBEREITUNG DER CHOUX ERFOLGT IN MEHREREN SCHRITTEN, WOBEI SICH RUHE- UND BACKZEITEN ABWECHSELN. HIER EINIGE TIPPS, DIE IHNEN HELFEN SOLLEN, SICH BESSER ZU ORGANISIEREN UND BESTIMMTE ARBEITSGÄNGE IM VORFELD ZU ERLEDIGEN.

DIE IDEALE PLANUNG

Sie haben EINEN Tag Zeit:

Zunächst die Creme und die Knusperschicht, dann den Brandteig, dann den süßen Kern zubereiten. Anschließend die Choux backen, füllen und glasieren.

Sie haben ZWEI Tage Zeit:

Am Vortag die Creme, die Knusperschicht und den süßen Kern herstellen. Am Tag des Verzehrs den Brandteig zubereiten, dann die Choux backen, füllen und glasieren.

DIE DETAILPLANUNG

TIPPS FÜR EINEN ZÜGIGEREN ABLAUF:

Fertiger Chou

Der mit Füllung und Glasur versehene Chou ist bis zum nächsten Tag im Kühlschrank haltbar. Bei 165 °C 2 Min. im Ofen aufbacken, damit er wieder kross wird. Am besten schmeckt der Chou aber, wenn man ihn am Tag der Zubereitung serviert: Dann ist er noch schön knusprig und locker-leicht.

Creme

Zum Festwerden braucht die Creme 3 Std., aber wenn man sie am Vortag anrührt, ist ihre Konsistenz besser. Die Cremeoberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und die Schüssel im Kühlschrank aufbewahren.

Süßer Kern

Die Früchte-Confits können bis zu eine Woche im Voraus zubereitet und bis zur Weiterverwendung im Kühlschrank aufbewahrt werden. In diesem Fall empfiehlt es sich, gleich eine größere Portion davon vorzubereiten (die doppelte Menge beispielsweise) und das Confit auf luftdicht verschlossene Spritzbeutel zu verteilen. Mit dem hausgemachten Nougat können Sie ebenso verfahren.

Knuspermantel

Wer mag, kann auch die Knusperschicht schon am Vortag oder sogar einige Tage vorher herstellen. Dazu zunächst den Knusperteig ausrollen und mit einem Ausstechförmchen die Kreise anstecken, bevor man den Teig bis zur Weiterverwendung in den Kühlschrank stellt.

Glasur (Fondant bzw. Marzipan)

Sie hält sich gut im Kühlschrank und lässt sich daher mehrere Tage im Voraus zubereiten. Den Fondant erst unmittelbar vor dem Glasieren der Choux erhitzen.

Krokantmasse

In Klarsichtfolie und an einem trockenen Ort ist sie mehrere Tage bei Zimmertemperatur haltbar.

Schlagsahne mit Vanillearoma

Für die Vanillesahne die Vanilleschoten in der flüssigen Konditorsahne über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, damit die Sahne ihren ausgeprägten Vanillegeschmack erhält.

Zubereitete Kuchenteige

Sie können bis zur Weiterverwendung im Kühlschrank aufbewahrt werden.

AM TAG DES VERZEHRS ZUBEREITEN:

Brandteig

Den fertigen Brandteig am besten sofort aufspritzen und die dressierten Choux gleich zum Backen in den Ofen schieben. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Befüllen einige Minuten abkühlen lassen, um den „thermischen Schock“ beim Kontakt mit der kalten Creme zu vermeiden.

Karamellglasur

Sie sollte erst im letzten Moment zubereitet werden. Falls das Karamell während des Glasierens im Topf fest werden sollte, bei sehr niedriger Temperatur erneut erhitzen.

Schlagsahne

Die Sahne erst kurz vor dem Dressieren steif schlagen.

Torten

Sobald der Tortenboden fertig gebacken ist, die Torte sofort anrichten und bis zum Moment des Servierens in den Kühlschrank stellen. Wie bei allen anderen Sahnetorten ist es ratsam, die Torte noch am selben Tag zu verzehren.

Croquembouche-Torten

Bereiten Sie sie so spät vor dem Servieren wie möglich zu und verspeisen Sie sie am selben Tag. Die fertig montierte Torte an einem kühlen und vor allem trockenen Ort aufbewahren, damit die Choux nicht herabfallen.

Rezeptverzeichnis

EINFÜHRUNG

Zubehör	10
Chou-Zutaten	13
Brandteig	14
Knuspermantel	16
Dressieren und Backen	18
Aromatisierter Brandteig	21
Konditorcreme	22
Der süße Kern	24
Fondantglasur	26
Marzipanglasur	28
Karamellglasur	29
Toppings	31

KLASSIKER

Zartbitterschokolade	34
Karamell	36
Vanille	38
Kaffee	40
Zitrone	42
Nougat	44
Rose + Himbeere	46
Milchschokolade + Maracuja	48
Pistazie + Sauerkirsche	50
Schokolade + Yuzu	52
Jasmin + Mandarine	54
Schoko + Tonka + Cassis	56
Schokolade + Banane	58
Dulche de leche + Aprikose	60
Weißes Nougat + Himbeere	62
Veilchen + Cassis	64
Glasierte Marone	66
Champagner	68
Primavera®-Erdbeere	70
Pfirsich Melba	72
Schwarzer Tee + Sauerkirsche	74
Lebkuchen	76

Lakritz	78
Karamellierter Apfel	80
Aprikose + Rosmarin	82
Spekulatius	84
Baileys Original Irish Cream®	86
Orangenblüte + Aprikose	88

SAHNE

Tiramisu	92
Schwarzwälder Kirsch	94
Maracuja + Himbeere	96
Schoko + Vanille	98
Cheesecake + Heidelbeere	100
Pistazie + Erdbeere	102
Zitrone + Rote Johannisbeere	104
Mandel + Sauerkirsche	106
Vanille + Feige	108
Saint-Honoré	110
Karamell + Mango	112
Brombeere + Cassis	114
Ich kreierte meinen eigenen Sahne-Chou	116

SPEZIAL

Der 100% Schokoladige	120
Der Rocher®-Chou	122
Der Profiterole-Chou	124

TORTEN

Saint-Honoré	128
Saint-Honoré (die Schoko-Version)	130
Paris-Brest	132
Schoko-Haselnuss-Torte	134
Erdbeer-Schaumzucker-Tarte	136
Croquembouche (die Mini-Version)	138
Croquembouche (die Riesen-Version)	140

DANKSAGUNG VON LAUREN

Ein Dank an Rose-Marie, deren Beharrlichkeit es zu verdanken ist, dass dieses Buch zustande gekommen ist. Dank an Pauline für ihre Unterstützung, ihre Ideen und ihren Einsatz bei diesem Projekt! Dank an Akiko für ihre wunderschönen Fotos und ihre Liebenswürdigkeit, an Anne, Sabrina, Géraldine - und an das ganze Team von Marabout für seine Hilfe.

Ich bin sehr stolz auf das, was wir zusammen erarbeitet haben! Ein besonderes Dankeschön an Cyrille Robert für dieses Buch, das wir gemeinsam geschrieben haben, aber auch für seine Hilfe und sein tägliches Engagement bei allen anderen Projekten, die wir gemeinsam angehen.

Dank auch an meine Mitarbeiter bei Popelini, die mir tatkräftig zur Seite stehen - all diese schönen Chou-Kreationen wären ohne euch nicht denkbar! Dank an meine Mutter für ihren kritischen Blick, ihre Zeit und ihre Präsenz in meinem Leben, aber auch an den Rest der Familie ein Dankeschön für die Unterstützung. Und schließlich möchte ich noch Elie dafür danken, dass er immer für mich da ist.

DANKSAGUNG VON CYRILLE

Ein Dank an alle Mitarbeiter bei Marabout für ihren Einsatz. Dank an Fodie F., Max L., Pierre A., Rupan S., Alexandre T. und alle anderen im Team, die zu den vielen glücklichen Momenten beitragen, die wir unseren Kunden tagtäglich schenken. Und zu guter Letzt noch ein Dank an Stéphanie, Mattéo und Melvin, die jeden Tag für mich da sind.



RENDEZ-VOUS CHEZ POPELINI

Besuchen Sie uns bei Popelini
29, rue Debelleye, 3. Pariser Arrondissement
44, rue des Martyrs, 9. Pariser Arrondissement
www.popelini.com

Titel der französischen Originalausgabe: Chou à la crème
Copyright © Hachette Livre (Marabout), Paris, 2014
Alle Rechte vorbehalten.

Für die deutsche Ausgabe
© 2015 Neuer Umschau Buchverlag, Neustadt an der Weinstraße



www.umschau-verlag.de

Redaktion: Laura Reil, Neustadt an der Weinstraße
Übersetzung: Jutta Schiborr, Brüssel
Lektorat: Nele Sell, Mannheim
Satz: Mario Moths, Marl

Printed in China
ISBN 978-3-86528-802-8