Franz Ziegler

marzipan world

MATTHAES

Franz Ziegler

marzipan world

Franz Ziegler

marzipan world

Fotografie/Photography: Adrian Ehrbar

MATTHAES VERLAG GMBH
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe

Inhalt
Content

12 Grundlagen
Basics

50 Tiere
Animals

136 Menschen
People

170 Weitere Kreationen
More Creations

222 Gemüse und Früchte
Vegetables and Fruits

240 Die Kreativen
The Creatives

242 Bezugsquellen
Suppliers

Die „ART“ des Modellierens von gestern bis morgen

The “ART” of modelling from yesterday to tomorrow

„Marzipan symbolisiert den Anfang der Konditoreikunst“, Serdar Yener hat das in seinem Vorwort zu meinem Buch Magic Marzipan geschrieben.

Viele Konditoren haben diese Kunstform definiert. Neue sind in den Startlöchern, um diese ART zu formen und ihr die zeitlose Attraktivität zu geben, welche Berufsleute und Cake Decorateure an diesem Handwerk fasziniert.

Mitte des letzten Jahrhunderts hat Carel van Laere ein wegweisendes Buch veröffentlicht. Diese Figuren waren wunderbar modelliert und in den Proportionen der Realität nahe.

Meine persönliche Marzipan-Lichtgestalt trat mit 20 Jahren in mein Leben. An Abendkursen in der Berufsschule Winterthur öffnete mir Fredy Eggenschwiler neue Welten, die meine Freude am Beruf noch mehr entfachte. Diese Leidenschaft übertrug sich auf die ganze Konditorei/Confiserie und ist der vielleicht wichtigste Grund, weshalb ich diesem Beruf treu geblieben bin.

Dann kam mit Eliseo Tonti's Decor 2000 ein ganz neuer, farbiger Stil auf. Mit Hannes Lubinger und Leo Forsthofer kann man einen österreichischen Stil erkennen, der durch perfekte Modelliertechnik und sanfte Farben besticht. Durch die explosionsartige Verbreitung der Cake Dekore mit Decormasse ist eine neue Welle unglaublicher Talente aufgetaucht, bei denen ich nur einen Namen nennen möchte: Carlos Lischetti.

Die Auszubildenden, die in diesem Buch abgebildet sind, sind alle herausragende Talente und stehen für die Zukunft. Sie haben mit ihren Kreationen mich und ihre Kollegen verblüfft. Darum wollte ich ihre Werke nicht einfach nachbauen und sie mein Eigen nennen, sondern mit ihrem Namen und Gesicht versehen. Sie stehen zudem symbolisch für all die Talente, die mich inspirierten und es weiter tun werden. Sie sollen Mut machen, dass die Kunst des Modellierens leicht erlernbar ist und sofort Erfolgserlebnisse bringt.

So sehe ich mich irgendwo in der Mitte des sich wandelnden Prozesses einer Kunstform, die so typisch ist für unseren Beruf.

“Marzipan symbolises the beginning of confectionery art.” Serdar Yener wrote that in his preface to my book, Magic Marzipan.

Many confectioners have defined this art form. New ones are on the starting blocks, ready to shape this ART and give it the timeless attractiveness that fascinates professionals and cake decorators in this craft.

In the middle of the last century, Carel van Laere published a pioneering book. The figures were wonderfully modelled and close to realistic proportions.

My personal marzipan shining light entered my life at the age of 20. In the evening classes at the vocational school in Winterthur, Fredy Eggenschwiler opened up new worlds to me, which made me enjoy my work even more. This passion radiated to the whole patisserie/confectionery, and it is perhaps the most important reason why I have remained faithful to this profession.

Then, with the arrival of Eliseo Tonti's Decor 2000, a completely new and colourful style came out. With Hannes Lubinger and Leo Forsthofer, one can see an Austrian style that captivates through perfect modelling techniques and soft colours. Due to the explosive spread of cake decorating with rolled fondant, a new wave of incredible talents has emerged, of which I would like to name only one: Carlos Lischetti.

The students presented in this book are all outstanding talents and they represent the future. They have amazed me and their colleagues with their creations. That is why I do not want to simply recreate their work and call it my own but instead to feature their names and faces. They stand, in that way, as a symbol for all of the talented people who have inspired me and will continue to do so. They are an encouragement to others, and they show that the art of modelling is easy to learn and provides an immediate sense of achievement.

So I see myself somewhere in the middle of the changing processes of an art form that is so characteristic of our profession.

Franz du bist ein Meister

Franz, you are a master

Ein Grußwort für ein Buch zu schreiben ist eine besondere Ehre und etwas sehr Persönliches Und wenn es für Franz Zieglers neustes Buch ist, umso mehr.

Als ich vor fast 20 Jahren sein erstes Buch in den Händen hielt, wusste ich sofort, dieser begnadete Fachmann ist an Kreativität und Ausdrucksstärke kaum zu überbieten. Ich stellte damals seine Kreationen in meiner Firma her und verkaufte sie mit absolutem Erfolg. Dies zeigte mir, dass Franz Zieglers Schöpfungen Topseller und Garant für Mehrumsatz sind.

Als ich dann vor mehr als 10 Jahren die Freude hatte, mit ihm bei der Firma Felchlin zusammenzuarbeiten, habe ich erst erfasst, was für ein einzigartiges Talent in ihm steckt. Über all die Jahre hat Franz die Magie, die er in seine Werke steckt nicht verloren, sondern sie sogar noch verfeinert. So werden Sie in jeder seiner Figuren die unbändige Motivation, Dynamik und seine großartige Leidenschaft für unseren wunderschönen Beruf entdecken. Erst durch seine persönliche Handschrift erweckt er die Figuren zum Leben und gibt ihnen einen ganz speziellen Ausdruck, der Jeden, gleich welchen Alters staunen lässt und begeistert. Franz Ziegler ist und bleibt ein absoluter Meister seines Fachs und für mich der Kreativste und Beste. Lassen auch Sie sich von seinem Stil inspirieren.

Heute verbindet uns eine tiefe Freundschaft – menschlich wie beruflich und ich danke dir, lieber Franz, für dieses herausragende, schöpferische Werk, voller neuen pfiffigen Ideen, die so ausdruckstark und einzigartig sind wie Du. In diesem Sinne wünsche Dir den verdienten Erfolg mit diesem inspirierenden und außergewöhnlichen Buch.

Ralf Wellauer
Konditor des Jahres, Konditor-Confiseurmeister
Kreativ Fachberater, Firma Max Felchlin AG, Schwyz

Writing a forward for a book is a special honour and something very personal. And if it is for Franz Ziegler's latest book, all the more so.

When I held his first book almost 20 years ago, I knew at once that this gifted specialist would be hard to beat when it comes to creativity and expressiveness. At that time, I made his creations at my company and sold them with absolute success. This showed me that Franz Ziegler's creations are top sellers and guarantee an increase in turnover.

When I then had the pleasure to work with him over 10 years ago at Felchlin, I fully realised what a unique talent he has inside him. For all these years, Franz has not lost the magic that he puts into his work but has instead even refined it. In each of his characters you will discover his irrepressible motivation, dynamism and a great passion for our wonderful profession. It is only through his personal touch that he brings the characters to life and gives them a very special expression, which astonishes and delights people of all ages. Franz Ziegler is and will remain an absolute master in his field and, for me, the best and most creative. Let yourself be inspired by his style.

Today we have a deep friendship, both personally and professionally, and I thank you, dear Franz, for this outstanding and creative work, which is full of new and smart ideas that are as expressive and unique as you are. I wish you the success you deserve with this inspiring and extraordinary book.

Ralf Wellauer
Pastry Chef of the Year, pastry and confectionery master
Creative Consultant at Max Felchlin AG, Schwyz

Danke für deine Hingabe

Thank you for your dedication

Vorab möchte ich erwähnen, wie stolz ich bin, ein Vorwort für ein weiteres, großartiges Buch meines langjährigen Freundes Franz Ziegler schreiben zu dürfen. Ich erinnere mich noch genau, wie wir uns 1995 während eines Pralinenkurses in der Lenotre Schule in Plaisir kennenlernten und es sofort „klick" gemacht hat. Als wir uns über unsere Inspirationen, Leidenschaft und die Freude Neues zu erschaffen austauschten, hat es einfach gepasst.

Als Franz mir von seinem neuen Buch erzählte, spürte ich seinen Enthusiasmus für seine Kunst und die gleiche Entschlossenheit immer weiter zu gehen. Ich bin beeindruckt und glücklich, wenn ich die Qualität seiner Arbeit sehe und die kompetente Art, wie er sein Wissen weitergibt.

Die folgenden Seiten zeigen Ihnen neue Techniken und geben Ihnen die Chance, seine Professionalität und Großzügigkeit zu bewundern. Franz hebt Marzipan auf ein unglaubliches Niveau in Bezug auf Präzision und Ausdrucksstärke.

Es gibt keinen Zweifel, dass dieses Buch mit seinen wunderschönen Aufnahmen von Marzipanfiguren und -skulpturen, Ihnen neue Ideen liefert, die an den zeitgemäßen Geschmack und die Präsentation angepasst sind. In der heutigen Welt der Kommunikation, welche geprägt ist vom Image eines Produktes, ist das enorm wichtig.

Franz, dieses hilfreiche Arbeitsbuch hast du sehr gut gemacht. Danke für deine Hingabe.

Stéphane Tréand
Weltmeister und MOF Patissier,
The Pastry School, Costa Mesa, California, USA

Firstly, I would like to say how proud I am to write a foreword for this book, another good one from my old friend, Franz Ziegler. I remember when we met in 1995 during a confectionery course at the Lenôtre school in Plaisir, we immediately clicked as we shared our inspirations and the same passion for the joy of creating.

As Franz told me about his new book, I felt the same enthusiasm for his art and the same determination to continue moving forward. I am impressed and so happy when I see the quality of his work and the competent way in which he shares his knowledge.

These pages show you new techniques and give you the chance to admire his professionalism and generosity. Franz brought marzipan to an incredible level in terms of precision and expressiveness.

There is no doubt that this book, with its wonderful pictures of marzipan figures and sculptures, delivers new ideas that are adapted to modern tastes and presentations. In today's world of communication, which is influenced by product image, that is enormously important.

Franz, you've done really well with this helpful workbook. Thank you for your dedication.

Stéphane Tréand
World Champion and MOF Pâtissier
THE PASTRY SCHOOL, Costa Mesa, California, USA

Der Marzipanflüsterer

The Marzipan Whisperer

Nach „Magic Marzipan" und andern preisgekrönten Büchern halten wir heute das neueste Werk von Franz Ziegler in den Händen: „Marzipan World". Ein schönes Buch! Woraus schöpft Franz Ziegler die Energie für immer wieder neue Kreationen? Wie schafft er es, Bewährtes stets weiter zu verfeinern?

Fachliches Know-how reicht dazu nicht. Auch Leidenschaft allein genügt nicht. Es ist eine Kombination von beidem. Und es ist mehr: Franz Ziegler erweckt seine Figuren mit professionellem Können, aber auch mit seinem ganzen Wesen zum Leben: Er haucht ihnen eine Seele ein. Indem er mit seinen Kreationen – seien es Tierchen, Torhüter oder Trolle – eine Beziehung entwickelt, erwachen sie zum Leben und werden Teil von ihm (und er von ihnen!). Franz Ziegler weiß aus Berufung mit Aromen, Materialien, Formen und Farben umzugehen. Aus bewährtem Handwerk erschafft er verlockende Kunst.

Glücklicherweise behält er dieses Können nicht für sich, sondern gibt es als Lehrer seinen Berufslernenden weiter. Seine Arbeit vervielfältigt sich dadurch mit jedem Jahrgang und begeistert die jungen Leute für den schönen Beruf. Die Berufsschule Aarau schätzt sich glücklich, wenn sie in dieser Art mit ihrem Lehrer-Team die Bäcker-Konditor-Confiseur-Zunft im anspruchsvollen Umfeld unterstützen kann.

Paul Knoblauch
Rektor der Berufsschule Aarau bsa

After Magic Marzipan and other award-winning books, we now hold the latest work by Franz Ziegler in our hands: Marzipan World. A beautiful book! Where does Franz Ziegler store his energy for ever new creations? How does he continue to refine what is already refined?

Technical know-how is not enough. Passion alone is also not enough. It is a combination of both. And it is more than that: Franz Ziegler brings his characters to life with his professional skills but also with his whole being. He breathes soul into them and in doing so develops a relationship with his creations, whether they're beasts, goalkeepers or trolls. They come to life and become part of him (and he of them!). Franz Ziegler knows how to deal with flavours, materials, shapes and colours. Through tried and tested craftsmanship, he creates engaging art.

Fortunately, he doesn't keep his skills to himself but, as a teacher, he passes it on to students of the craft. His works are reproduced every year and they enthuse young people about this beautiful profession. The Berufsschule Aarau considers itself lucky to be able, with its team of teachers, to support the fellowship of bakers, pastry-makers and confectioners in this demanding environment.

Paul Knoblauch
Principal of the Berufsschule Aarau (bsa)

Grundlagen
Basics

Portionieren
Portioning

Das Portionieren des Marzipans kann unterschiedlich viel Zeit beanspruchen. Hier ein paar Beispiele für effektives Portionieren:

Große Teile, die in größerer Menge benötigt werden, können vorteilhaft mit einem Pralinenschneider geschnitten werden. Ein Würfel ist sehr schnell zu einer Kugel geformt. Systematisches Arbeiten entscheidet darüber, ob gewinnbringend gearbeitet wird.

The portioning of marzipan can take different amounts of time. Here are a couple of examples of effective portioning:

Large parts that are needed in large quantities can be conveniently cut with a praline cutter. As a result, a cube can very quickly be made into a ball. Systematic work determines whether the process will be profitable.

Bei kleineren Serien empfiehlt es sich, mit Zehner-Einteilung zu arbeiten. So wiegen Sie bei Teilen von 40 g jeweils 400 g Marzipan ab, verarbeiten das zu einer Rolle und teilen diese in zehn Teile.

For smaller batches, it is advisable to divide by 10. For example, with 400 g of marzipan to divide into equal portions of 40 g, form it into a roll and divide it into ten parts.

Bei kleinen Teilen mit Tüllen portionieren. Das ist präzise und geht schnell. **Wichtig:** Marzipan stets 10 mm dick ausrollen.

Portion small pieces with nozzles. It is precise and quick to do. **Important:** Roll out the marzipan to a 10 mm thickness.

Grammtabelle für glatte Tüllen bei einer Marzipandicke von 10 mm:

22-er Tülle	5,2 g
20-er Tülle	4,5 g
18-er Tülle	3,3 g
16-er Tülle	2,4 g
14-er Tülle	1,9 g
12-er Tülle	1,6 g
10-er Tülle	1,3 g
8-er Tülle	1,1 g
6-er Tülle	0,5 g
4-er Tülle	0,3 g
2-er Tülle	0,2 g

Gram table for smooth nozzles using 10 mm thick marzipan:

No. 22 nozzle	5,2 g
No. 20 nozzle	4,5 g
No. 18 nozzle	3,3 g
No. 16 nozzle	2,4 g
No. 14 nozzle	1,9 g
No. 12 nozzle	1,6 g
No. 10 nozzle	1,3 g
No. 8 nozzle	1,1 g
No. 6 nozzle	0,5 g
No. 4 nozzle	0,3 g
No. 2 nozzle	0,2 g

3 x 3 cm große Marzipanquadrate haben folgende Gewichte:

Ausrolldicke	Gewicht
15 mm	20 g
12 mm	16 g
10 mm	13 g
8 mm	10 g
7 mm	9 g
6 mm	8 g

3 x 3 cm marzipan squares have the following weights:

Roll thickness	Weight
15 mm	20 g
12 mm	16 g
10 mm	13 g
8 mm	10 g
7 mm	9 g
6 mm	8 g

Farben
Colours

Farben lassen Produkte attraktiver aussehen und erhöhen den Verkauf. Farben werden kulturbedingt überall anders aufgenommen. Zurückhaltung kann sich auszahlen. Sie kennen ihre Kundschaft, richten Sie sich danach.

Colours make products more attractive and increase sales. Appreciation of particular colours is often influenced by cultural background. Holding back can pay off. You know your customers, so focus on what they prefer.

Je nach Qualität ist Marzipan dunkler oder heller. Um gleichmäßige Farben zu erzielen, müssen gewisse Richtlinien eingehalten werden. Es ist von Vorteil, Pulverfarben einzusetzen, wenn Marzipan durchgefärbt wird. Kenntnisse der Farbenlehre helfen. Primärfarben sind Cyan (blau), Magenta (rot) und Yellow (gelb). Aus diesen drei Farben werden alle anderen Farben gemischt. Sekundärfarben sind Orange (Yellow und Magenta), Violett (Magenta und Cyan) und Grün (Cyan und Yellow).

Marzipan can be darker or lighter in colour depending on it's quality. To achieve uniform colours when dyeing marzipan, certain guidelines must be followed. Powdered dye is very useful for this purpose. Also, knowledge of colour theory is helpful. The primary colours are cyan (blue), magenta (red) and yellow. From these three colours, all other colours are mixed. The secondary colours are orange (yellow and magenta), violet (magenta and cyan) and green (cyan and yellow).

Die Tertiärfarben werden aus je 2 Sekundärfarben zusammengemischt. So entsteht ein gedämpfter Farbton, der je nach den beteiligten Farben in eine bestimmte Farbrichtung tendiert.

The tertiary colours are mixed from two secondary colours, which results in muted colour tones. A variety of different tones can be made depending on the colours that are used.

Wasserlösliche Pulverfarben sind ideal, um eine intensive Färbung zu erzielen, ohne den Marzipan stark zu verdünnen und deren Stabilität zu beeinträchtigen.

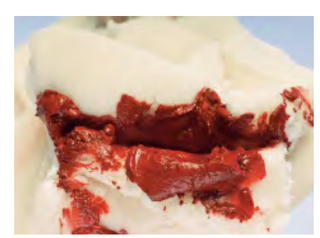
Water-soluble powdered dyes are ideal for creating intense colours without thinning the consistency of the marzipan and impairing its stability.

Zwei Promille wasserlösliche Farbe mit zwei Promille Wasser zu einem Brei verrühren. Für Blau reicht 1,5-Promille-Pulver.

Mix 2 per mill water soluble powdered dye with 2 per mill water to make a paste. 1.5 mill of powder is enough when using the colour blue.

Pulver mit Wasser zu einer Paste anrühren.

Mix the powder and water to make a paste.



Die Farbe in eine Vertiefung geben und gleichmäßig unter das Marzipan mischen.

Make a deep indentation in the marzipan, add the colour and then thoroughly mix it in.

Marzipan luftdicht in Ziploc-Taschen lagern.

Store the marzipan in an airtight Ziploc bag.

Tiere
Animals

Nemo

Silikonstempel ergeben auf beiden Seiten dieselbe Struktur.

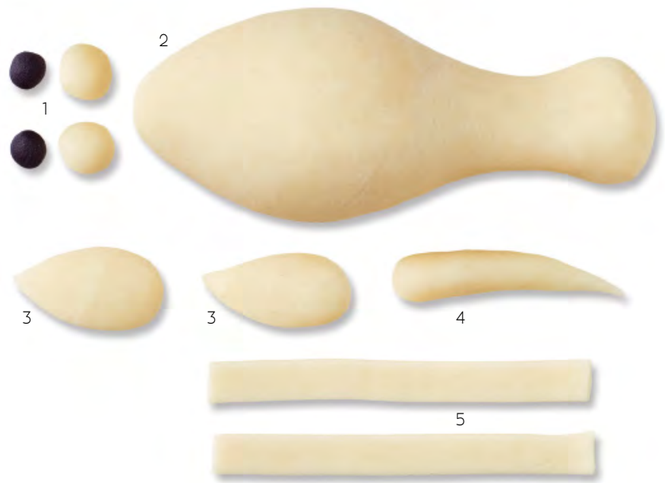
Silicone stamps create the same pattern and texture on both sides.

Variante mit einem breiten Gummiband. Figur ansprühen.

Wrap a wide rubber band around the figure and spray it with the colour.

Gummiband aufschneiden und die Figur fertig dekorieren.

Cut the rubber band and finish decorating the figure.



1 Augen: 8-er Tülle
2 Körper: 70 g
3 Bauchflossen: 16-er Tülle
4 Rückenflosse: 16-er Tülle
5 Streifen: 2 mm dick

1 Eyes: No. 8 nozzle
2 Body: 70 g
3 Pectoral fins: no. 16 nozzle
4 Dorsal fin: no. 16 nozzle
5 Strips: 2 mm thick

Floater

Rückenflosse mit Löffel schwungvoll einkerben.

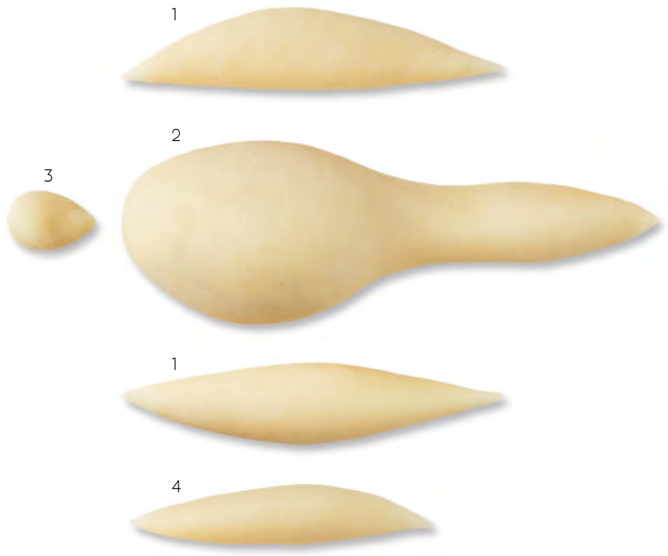
Notch the side of the dorsal fin using a spoon.

Schwanzflossen mit dreieckigem Werkzeug einkerben.

Make notches in the caudal fin with a triangular tool.

Nachdem der Lack trocken ist, mit Glitzerpulver dekorieren.

After the varnish is dry, decorate the figure with glitter powder.

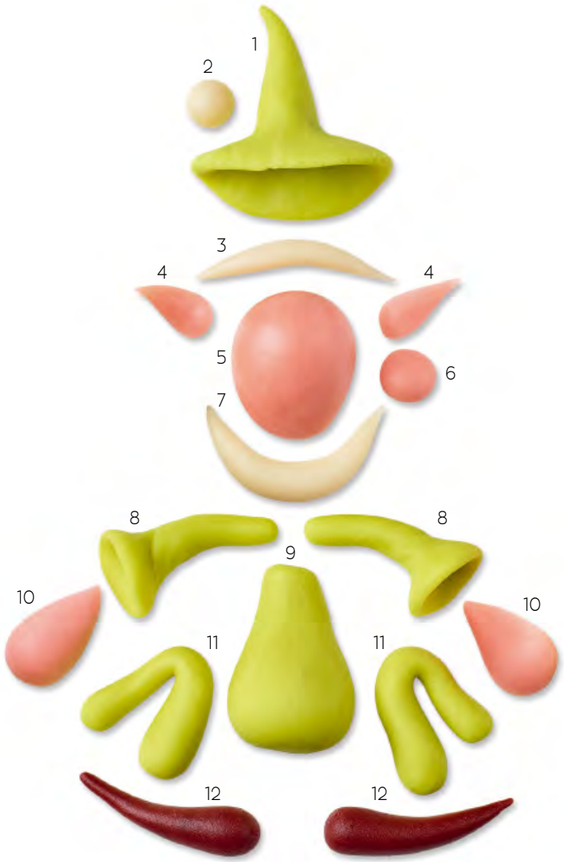


1 Seitenflossen: 10 g
2 Körper: 65 g
3 Nase: 14-er Tülle
4 Rückenflosse: 22-er Tülle

1 Pectoral fins: 10 g
2 Body: 65 g
3 Nose: no. 14 nozzle
4 Dorsal fin: no. 22 nozzle

Menschen
People

Norman

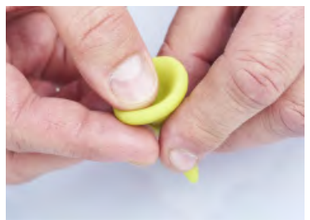


1 Kappe: 20 g
2 Zottel: 12-er Tülle
3 Haare: 12-er Tülle
4 Ohren: 8-er Tülle
5 Kopf: 30 g
6 Nase: 12-er Tülle
7 Bart: 22-er Tülle
8 Arme: 8 g
9 Körper: 40 g
10 Hände: 22-er Tülle
11 Beine: 10 g
12 Schuhe: 22-er Tülle

1 Cap: 20 g
2 Bobble: no. 12 nozzle
3 Hair: no. 12 nozzle
4 Ears: no. 8 nozzle
5 Head: 30 g
6 Nose: no. 12 nozzle
7 Beard: no. 22 nozzle
8 Arms: 8 g
9 Body: 40 g
10 Hands: no. 22 nozzle
11 Legs: 10 g
12 Shoes: no. 22 nozzle

Spindel zu einem Bart formen und einkerben.

Form the spindle into a beard and score.



Ärmel einkerben für den Platz der Hände.

Indent the end of the sleeve to create a recess for the hands.

Von der Marzipankugel zum Schuh.

Form a ball of marzipan to shoes.

Weitere Kreationen

More Creations

Saguaro

Geraspelte Kuvertüre in Tonform geben.

Pour the grated couverture into the clay pot.

Kaktuskopf in Zuckerkristallen drehen.

Roll the cactus head in sugar crystals.

Spaghetti vor dem Airbrushen anbringen.

Add the spaghetti before airbrushing.

1 Topf: Tonform
2 Blumen: Marzipan ausgestochen
3 Kaktus: 10 g und 40 g
4 Erde: geraspelte Schokolade
5 Nase: 8-er Tülle
Stacheln: grober Zucker und Spaghetti

1 Pot: made of clay
2 Flowers: marzipan cut-outs
3 Cactus: 10 g and 40 g
4 Earth: grated chocolate
5 Nose: no. 8 nozzle
Spines: coarse sugar and spaghetti

Sternzeichen
Star Signs

Ob man Horoskope mag und an sie glaubt oder nicht, jeder hat ein Sternzeichen. Wenn man ideenlos ist, was man zum Geburtstag schenken soll, ist ein Sternzeichen immer eine Option. Das bedeutet für eine Konditorei auch eine Chance zu jeder Jahreszeit solche Kreationen anzubieten. Die Sternzeichen werden möglichst einfach dargestellt, da die Grundform immer ausgestochen wird. Auf einer Schokoladentafel wird das kleine Kunstwerk sofort als hochwertiger betrachtet. Der farbige Marzipan leuchtet förmlich auf dem schokoladigen Untergrund.

Whether you like and believe in horoscopes or not, everyone has a star sign. When you don't have any ideas for what to give as a birthday present, a star sign is always an option. For a confectioner, that means a chance to offer such creations at any time of the year. The star signs are depicted as simply as possible, since the basic shape will always be a cut-out. On a chocolate bar, the small work of art will be immediately considered a high-quality product. The coloured marzipan really stands out against the chocolatey background.

STERNZEICHEN			
Widder	21. März	–	20. April
Stier	21. April	–	21. Mai
Zwillinge	22. Mai	–	21. Juni
Krebs	22. Juni	–	23. Juli
Löwe	24. Juli	–	23. August
Jungfrau	24. August	–	23. September
Waage	24. September	–	23. Oktober
Skorpion	24. Oktober	–	22. November
Schütze	23. November	–	21. Dezember
Steinbock	22. Dezember	–	20. Januar
Wassermann	21. Januar	–	19. Februar
Fische	20. Februar	–	20. März

STAR SIGNS			
Aries	21 March	–	20 April
Taurus	21 April	–	21 May
Gemini	22 May	–	21 June
Cancer	22 June	–	23 July
Leo	24 July	–	23 August
Virgo	24 August	–	23 September
Libra	24 September	–	23 October
Scorpio	24 October	–	22 November
Sagittarius	23 November	–	21 December
Capricorn	22 December	–	20 January
Aquarius	21 January	–	19 February
Pisces	20 February	–	20 March

ISBN 978-3-87515-133-6

Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Fernsehen, Film und Funk, durch Fotokopie, Tonträger oder Datenverarbeitungsanlagen jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlags gestattet.

© 2017 Matthaes Verlag GmbH, Stuttgart –
Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe

Konzept, Kreationen, Text: Franz Ziegler, Richterswil

Fotografie: Adrian Ehrbar Photography, Umiken

Lektorat: Alessa Füller, Stuttgart

Übersetzung: Lou Solo, Berlin

Repro: Boris Wick, Gschwend

Gestaltung: Atelier Krohmer, Dettingen/Erms

Printed in Germany

ISBN 978-3-87515-133-6

All rights reserved.

Any reproduction, also parts, as well as distribution via television, film and radio broadcasting, by making photocopies, by audio devices or data processing systems of any kind are permitted only with the expressed permission of the publisher.

© 2017 Matthaes Verlag GmbH, Stuttgart –
a company of dfv media group

Concept, creations, text: Franz Ziegler, Richterswil

Photography: Adrian Ehrbar Photography, Umiken

Copyedit: Alessa Füller, Stuttgart

Translation: Lou Solo, www.lousolo.com, Berlin

Repro: Boris Wick, Gschwend

Graphic design: Atelier Krohmer, Dettingen/Erms

Printed in Germany

Franz Ziegler präsentiert die große Welt des Marzipans

In diesem zweisprachigen Buch (dt./engl.) zeigt Franz Ziegler mehr als je zuvor, dass er nicht nur Konditor, Patissier und Confiseur ist – er ist vielmehr ein Künstler und kreativer Geist. Er hat seine Techniken, insbesondere bei der Arbeit mit Marzipan, weiterentwickelt, hat eine eigene Handschrift und seine Kreationen sind unverwechselbar. Er schafft es, seine Marzipanfiguren zum Leben zu erwecken: Sie sind frech, innovativ und haben jeweils einen ganz eigenen Charakter.

Franz Ziegler arbeitet auf der Basis der klassischen Modelliertechnik, damit ist die Effizienz der Produktion gewährleistet. Da jeder Bestandteil einer Figur einzeln dargestellt ist, können auch Einsteiger diese modellieren. Wichtige Arbeitsschritte sind im Detail fotografiert und beschrieben. Neben dem umfassenden Theorieteil, in dem die ganze Bandbreite der Marzipanmodellierkunst erläutert wird, zeigt das Buch in etwa 200 Kreationen zu Tieren, Menschen, Dekorationen und mehr, dass aus Marzipan fast alles gezaubert werden kann.

Franz Ziegler Presents the Great World of Marzipan

In this bilingual book (German/English), Franz Ziegler shows more than ever before that he is not just a confectioner and pastry chef but rather more an artist and creative spirit. He has his own personal style and has further developed his techniques, particularly through his work with marzipan. His creations are unmistakably his and he is able to bring his marzipan figures to life; they are cheeky, innovative and each has its own character.

Throughout this guide, Franz Ziegler focusses on classic modelling techniques, therefore ensuring the efficiency of production. Since each component of a figure is individually displayed, beginners can also easily model them. The important steps are shown in pictures and also described in detail. In addition to the comprehensive theory section, in which the entire range of marzipan models is explained, the book presents around 200 creations, including animals, people, decorations and even more, showing that marzipan can be used to conjure up almost anything.

ISBN: 978-3-87515-133-6