



ALEXA VON HARDER

THE ART OF PASTRY



INHALT

Entdeckt unsere Welt!	7
 ALEXA VON HARDER	 9
Alexa & Kevin	10
Der Sprung ins Unternehmertum	18
Unser Weg seit 2019	29
Die Kunst der Patisserie	32
THE ART OF COFFEE	34

THE ART OF PASTRY

TARTES	41
Zeitlose Klassiker	42
SPECIAL TARTES AUSLEGEN	44
Tarte aux Framboises	46
Tarte au Citron	50
Blackberry Chocolate	54
SPECIAL SAISONALE VIELFALT	58
Choco Pash	60
Strawberry Pistachio	64
White Cassis	68
SPECIAL TEXTURE	72
 TÖRTCHEN	 79
Perfektes Highlight	80
Raspberry Cheesecake	82
Lovely Berry	86
Fruit Rouge	90
White Mocca Eclair	94
THE SIGNATURE BY ALEXA VON HARDER	98
Caramel au Chocolat	110
Tropical Coconut	114
THE ART OF COLORS	118

ENTREMETS	123
Elegantes Dessert	124
Passion Fruit Cheesecake	126
Spring Pavlova	130
Choc au Chocolat	134
SPECIAL GLAZES	138
Noisette au Chocolat	142
St. Honoré Pistache	146
Bûche de Noël	150
SPECIAL FLAVOURS	154

TORTEN	167
My favourite piece of art	168
Kokos – Pash	170
THE ART OF PAINTING	174
Zitrus – Cheesecake	180
Himbeer – Mohn	184
THE ART OF PIPING	188
Nougat – Karamell	196
Brombeer – Zartbitter	200
THE ART OF CRAFTS	204
Pistazie – Aprikose	206
SPECIAL CHOCOLATE	210

GRUNDREZEPTE	219
Saisonale Tartes	220
Törtchen & Entremets	224
Torten	228
 Dank	 233
Rezeptregister	236
Impressum	240

INNERE WERTE

Torten sind meine Leinwand. Doch ihre wahre Schönheit offenbaren sie erst im Anschnitt.



Die Auftragslage war von Anfang an gut und sie wurde immer besser. Wir waren teilweise Wochen im Voraus ausgebucht, da wir aufgrund der wenigen Kühl- und Lagermöglichkeiten nur begrenzte Kapazitäten hatten. Specials wie Valentins- oder Muttertag waren damals eine herausfordernde Tetrisarbeit. Jeder Kühlschrank war bis zum Rand gesteckt voll. Weitere Bestellungen hätten wir nicht mehr annehmen können.

2023 UND 2024: EXPANSION

Unser Wunsch war es immer, eine gläserne Backstube mit angrenzendem Café zu eröffnen. Leider gab der Grundriss der Immobilie dies nicht her. Aber immerhin konnten unsere Kunden von einer Sitzbank aus ein paar Blicke in die Patisserie werfen und dabei zusehen, wie unsere Torten und Törtchen gefertigt wurden.

Vier Jahre später veränderte sich dann sehr viel. Die Entscheidung trafen wir nicht über Nacht. Es war ein langer Prozess von knapp zwei Jahren, in denen wir Locations besichtigt, ein neues Businessmodell mit Erweiterungsmöglichkeiten erarbeitet, Kredite angefragt und nach langer

Überlegung den Sprung ins kalte Wasser gewagt haben. In dieser Zeit boten sich uns einmalige Möglichkeiten: Die Ladenfläche direkt neben unserer Caféfläche in Bogenhausen wurde frei. Damit konnten wir unsere gläserne Backstube doch noch realisieren – noch dazu auf 220 Quadratmetern. Gleichzeitig bekamen wir das Angebot, eine Ladenfläche im Münchner Stadtzentrum anzumieten. Diese großen Veränderungen anzugehen brachte viel Vorarbeit und Planung mit sich. Doch es war für uns der nächste logische Schritt. Also eröffneten wir im April 2023 unseren Store in den Fünf Höfen. Zwei Monate später zogen wir mit unserer bis dahin 15-Quadratmeter-Patisserie in die große Produktionsfläche um. Es war, als hätte sich ein Knoten gelöst: Wir konnten die Fläche sehr viel effizienter nutzen und wieder neue Anfragen entgegennehmen.

Aufgrund seiner Größe war der Standort in der Innenstadt vorerst nur für Patisserie und Coffee to go konzipiert. Doch nur ein Jahr später stand schon wieder eine neue Möglichkeit im Raum: Der angrenzende Laden wurde frei und damit gab es die Option, beide Flächen zu verbinden. Eine Gelegenheit, die sich so schnell nicht wieder bieten würde – daher sagten wir ohne zu zögern zu. Es begann erneut eine Phase der Planung, des Umbaus und der Umsetzung, bis wir im November 2024 unsere erweiterte Caféfläche eröffneten. Seither können wir auch mitten im Herzen der Stadt Croissants, Brunchspeisen, Specialty Coffee, Heiß- und Kaltgetränke sowie unsere hausgemachte Patisserie zum Verzehr vor Ort anbieten. Das entspricht viel mehr unserem Konzept als ein reiner To-go-Verkauf.

Und da sind wir nun – wir haben einen wahnsinnig spannenden Lebensabschnitt hinter uns und sind um unzählige Erfahrungen reicher. Aus unserem anfänglichen Wunsch, moderne Patisserie nach München zu bringen, ist in wenigen Jahren ein erfolgreiches Unternehmen geworden. Und so können wir unseren Kunden heute all das anbieten, für das unser Herz schlägt. Was die Zukunft bringt, werden wir sehen, sobald die nächste Entscheidung vor der Tür steht. Wir freuen uns darauf!

* UNSERE GESCHÄFTSKERNE

Aus unserem anfänglichen Wunsch, moderne Patisserie nach München zu bringen, ist in wenigen Jahren ein erfolgreiches Unternehmen geworden. Und so können wir unseren Kunden heute all das anbieten, für das unser Herz schlägt – Brunch all day, Specialty Coffee, homemade Drinks & Tea, hausgemachte Croissants und Gebäck, Patisserie sowie Catering und Events.

DIE KUNST DER PATISSERIE

Nachdem wir euch auf den voranstehenden Seiten einen kleinen Einblick in die Entwicklung unserer Marke gegeben haben, ist es an der Zeit, in die handwerkliche und kreative Welt unserer Patisserie einzutauchen. In den folgenden Kapiteln präsentieren wir euch dazu eine sorgfältig ausgewählte Variation an Rezepten, die nicht nur unsere Leidenschaft für das Backen widerspiegeln, sondern auch die Vielfalt und Kreativität unserer Produkte verkörpern.

Jedes unserer Rezepte ist das Ergebnis von Experimenten, Inspirationen und einer tiefen Verbundenheit zur Kunst des Backens. Wir haben uns bewusst für eine breite Palette entschieden, die sowohl Klassiker als auch innovative Neuinterpretationen umfasst. Von Tartes über Törtchen bis hin zu Entremets und Torten: Jedes Stück erzählt seine eigene Geschichte und bietet euch die Möglichkeit, ein Stück unserer Philosophie in eure eigene Küche zu bringen. Die Rezepte sind so gestaltet, dass sie sowohl für ambitionierte Anfänger als auch für erfahrene Patissiers geeignet sind – mit klaren Anleitungen und hilfreichen Tipps, um euch in jedem Schritt zu unterstützen.

Bitte lest die Rezepte immer vollständig durch, da bei einigen Komponenten längere Kühlzeiten entscheidend für ein gelungenes Ergebnis sind.

Weil Texturen, Farben, Aromen und Dekor bei unserer Patisserie eine sehr große Rolle spielen, haben wir diesen Themen natürlich ebenfalls gebührenden Raum eingeräumt. Wobei wir hier weniger genaue Anleitungen geben, sondern vielmehr einen Blick hinter die Kulissen ermöglichen wollen. Worum es geht, ist, ein Gefühl zu bekommen für die einzelnen Komponenten, die dann im Zusammenspiel zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis werden.



ERLEBNIS FÜR DIE SINNE

Unsere Backkunst soll Freude machen und dazu einladen, den Moment zu genießen – für sich oder gemeinsam mit lieben Menschen.

ZEIT ZUM GENIESSEN

In diesem Buch geht es jedoch nicht allein ums Backen. Es geht auch um die Freude, die sich beim Teilen und Genießen frisch gebackener Köstlichkeiten einstellt. Wir laden euch deshalb ein, unsere Rezepte nicht nur für euch selbst auszuprobieren, sondern eure Freunde und Familie daran teilhaben zu lassen. Denn die besten Momente entstehen oft rund um einen Tisch, an dem gemeinsam gelacht, genossen und geschwelgt wird.

Lasst euch inspirieren von der Vielfalt unserer Rezepte und entdeckt, welche Geschmäcker und Texturen euch ansprechen. Wir sind überzeugt, dass ihr beim Ausprobieren und Genießen unserer Kreationen genauso viel Freude haben werdet wie wir bei ihrer Entwicklung. Wir freuen uns darauf, euch auf dieser kulinarischen Patisseriereise begleiten zu dürfen.

»Seid bereit, eure Backkünste zu entfalten und in die wundervolle Welt der Patisserie einzutauchen.«

THE ART OF COFFEE

Neben der Patisserie hat über die Jahre auch das Thema Specialty Coffee einen festen Platz in unserem Unternehmen und somit auch in diesem Buch gefunden. Kaffee ist nicht nur in unseren Standorten eine perfekte Ergänzung für die Geschmackswelten unserer Patisserie, sondern steht auch allein für sich.

»Zu einem geschmackvollen Törtchen passt unser Kaffee wunderbar, da er mit seinen fruchtig-milden Nuancen nicht überwiegt, sondern den Geschmack abrundet.«
Kevin

In den ersten Jahren unserer Selbstständigkeit bezogen wir Kaffeebohnen aus einer Garmischer Rösterei. Diese haben in der Zeit unseres Aufbaus unseren Geschmack grundlegend geprägt. Doch der Wunsch nach einer eigenen, unverwechselbaren Röstung begleitete uns von Beginn an. Wir waren auf der Suche nach einem Kaffee, der weit mehr mitbringen sollte als nur guten Geschmack. Der Aha-Moment kam im Jahr 2025: Nach langer Recherche lernten wir unseren heutigen Röster, Denes Rajmond, kennen. Er teilt mit uns das gleiche Verständnis für Qualität und hob gemeinsam mit uns das Projekt »Specialty Coffee« auf ein neues Level.

Bei der Entwicklung unserer hauseigenen Röstungen war es uns ein großes Anliegen, vollständige Transparenz über die Herkunft zu erhalten. Unsere Anforderungen waren kompromisslos. Letztendlich entschieden wir uns für 100 Prozent Arabicabohnen höchster Güte. Das Ziel war ein modernes Profil – weg von klassischen bitteren Röstnoten, hin zu einem komplexen, aber dennoch zugänglichen Trinkgenuss. Wir entwickelten drei Sorten, die sich durch eine feine Balance aus Fruchtigkeit und Körper auszeichnen. Während die milde Säure für Frische sorgt, bilden Karamell- und Schokoladentöne das harmonische Fundament, das unsere Patisserie perfekt ergänzt.





UNSERE SPECIALTY-COFFEE-RÖSTUNGEN

Mit dieser Kaffeewelt schließen wir den Kreis unseres Genusskonzepts. Es ist die Verbindung aus Bohne und Handwerk, die jeden Besuch in unseren Cafés – und nun auch jedes Rezept in diesem Buch – zu einem ganzheitlichen Erlebnis macht.

LIGHT ROAST Die Bohnen unseres Light Roasts haben ihren Ursprung in Panama. Diese helle, leicht fruchtige Röstung ist eine Hommage an die feinen Nuancen. Sie besticht durch einen milden, fast spielerischen Charakter. Noten von hellen Mandeln und Nougat treffen auf cremige Milkschokolade, abgerundet durch einen sanften und süßen Hauch von Vanille. Wir verwenden diese Bohnen in unseren Cafés, um unseren hauseigenen Cold Brew anzusetzen.

DARK ROAST Unsere Interpretation einer mittleren, kraftvollen Röstung. Hier steht der Körper im Vordergrund: Ein schmelziges Mundgefühl von Sahne, Schokolade und Haselnuss paart sich mit intensiven Noten von dunklem Karamell und Mandel. Diese Bohnen stammen zu gleichen Teilen aus Panama und Brasilien und wir verwenden diese Röstung für unsere klassischen Espressos und Kaffeegetränke in unseren Cafés.

DECAF ROAST Mit Nuancen von Zuckerrohr, Honig und warmem Karamell beweist unser Decaf, dass erstklassiger Geschmack absolut unabhängig vom Koffeingehalt ist. Er präsentiert sich mittel bis kräftig geröstet. Diese unvergleichlichen Bohnen für unseren Decaf Roast stammen aus Kolumbien und können vor Ort in allen Heißgetränken als entkoffeinierte Variante ausgewählt werden.

DIE KUNST DES HANDWERKS

Die renommierte Münchner Patisserie
ALEXA VON HARDER steht für moderne Kreationen
auf höchstem Niveau – mit außergewöhnlichen Aromen,
präziser Handarbeit und einer klaren
ästhetischen Formensprache.

Traditionelle Rezepte sucht ihr in diesem Buch vergebens.
Stattdessen erwarten euch Tartes, Törtchen, Entremets und
Torten mit überraschenden Texturen, Farben und Aromen –
von knusprig bis zart schmelzend und wunderbar
luftig. Dazu gibt es einen Blick hinter die Kulissen
moderner Patisserie – und wie mit der Entwicklung
einer unverwechselbaren Handschrift aus der Vision ein
erfolgreiches Unternehmen wurde.

Taucht ein in die Welt von ALEXA VON HARDER und
entdeckt die Kunst des Patisseriehandwerks.