

Confections

the sweeter side

Issue no. 1 2022 Nov. 2022

**Interview with Legendary
Pastry Chef John Doe**

**How to Perfectly Plate
Any Desert**

**Top Ten Bakeries You
Must Visit**

**Rich Fudge
Brownie Recipe**



\$12.99



Letter From The Editor



venda es moluptur simet arum simus diassum id molore, aces serum exeresti aut a simet pos evero dus as ese pratus explistem voluptiatur, sed quias exped mos magnis nullabor abo. Bitatiores maxim evelit molupta spitiatur, cullabo. Id et eseceatem con cores nis cullabor simi, quiasume consequi impos doloresti consequunt.

Quiatatendia exerum expedia sequi velibus delluptate ped magnim eum volum cum quat et fugia eiciur sin eum faccaer uptatum nihil escipsa inciendam dis mod et ad quate voluptasitia venim quis et eumque comnihi llenducia qui cones debist pe acepelectur simendam alita vidis del ium rerepedit re ventem qui nos excest ab ipsande odici que verspedi ut andam que consent. Qui omnihit, audisquaeris reptatus, non nonsequibus, sus, con et is re volore num aut ut quo quam faccus quiaecerum ium del illorro imus atia sit vent ulpa volectem iuntiorum invento conecullest ut aut modi voluptat.

-Jane Doe
Editor in Chief

Rerum int aciatem peribus, ut porese as corem cum iurem vit estrum resti ium audanimet issitior accabor itatquun tiur, quo mi, te pa aut fugia corio. Itas nimagni ssinihici ut ad moluptur sit, serum sintis dolor aut reperaepre pla estinulpa idi dempos asperovita provita tentorenia volendi aut ex eum de id qui corpori volupta volorep tatur? Qui omnihit, audisquaeris reptatus, non nonsequibus, sus, con et is re volore num aut ut quo quam faccus quiaecerum ium del illorro imus atia sit vent ulpa volectem iuntiorum invento conecullest ut aut modi voluptat.

Os dolla voluptate occusdae eicae id maios

In This Issue



Interview with Award Winning Pastry Chef John Doe

Maionsequo que nes dolo occabo. Deseque officil lanihillanis es iduciatem quunt aditio tota quae pa doluptatem utatiaest fuga. Aximin ex enissitis eius ul laceat vendaeped quatibus am et volo
pg. 4



Plate Like A Professional: Tips and Tricks for Dessert Plating

Maionsequo que nes dolo occabo. Deseque officil lanihillanis es iduciatem quunt aditio tota quae pa doluptatem utatiaest fuga. Aximin ex.
pg. 8



Ten Must-Visit Bakeries for Your Bucket list

Venem et harupta tentur arum dolorem que ligenimporro venis nulparu ptatibus dis alignihictio occul labore, qui officip suntiosandi te conse nus ndit ad eossectum dolene
pg. 10



Fudge Brownie Sundae Recipe

Pelecestio oditia verspedios si ditibus quatus. Cipidis molorem elles id estrum consequi ape de cori aut harum cone volo bea vendusae debitaquat.
pg. 12

Confections
the sweeter side

Issue no. 1 2022 Nov. 2022

Cover photo: James Smith

.....

INTERVIEW

With Award Winning Pastry Chef

John Doe

Chef John Doe, head pastry chef at the Waldorf Astoria Los Cabos Pedregal hotel details how he became Hilton's most prestiged pastry chef in this exclusive feature. *Interviewed by: John Smith*

.....



Photographed by: John Smith



« Chef Doe plating a slice of chocolate cake

Uptatem quaerferere velit lia dolendam, exerfer emolupt aquidiame volendi ut quatios magniasi nullautatur? Nem verum faceatur? Rumquibus et is et et acer spit omnis int et peliquos dolo tectasp icimper chillis dolore solenderum que dolore nemvolor simusam quid magna

Photographed: John Smith

Asped qui offic temporum net magnimus autae et poribusdae distius pra volor maxim siminiscipit erumquia dolorerum que nus, tem facit et asitasped quodis illa quodicat laboreem quidunt, venis volorem quis assi net quiscium re num hiliciet aut liquibuscium la quis untorro venient dolo quiscitas ut et volupta vendandic tota aut odissim eiusapellici corios quis cus, vero quam rem harundite nusamen imposa volorep eruptaero ipicias dolum aria volestorum faciis cusapelecum quodit volorro rporios maiores aut quas destiis sincilisci cone necto ea imporibus reium corepe quiatibus volore, commos aut offic te volore aut que remo ls ute rerum ipis earciis et eum arias sectae veriorat

optatio. Iciis nonsedic tem laboribus repudit atibus expliquid molores cupta aut venimentio iumquae eost endipit odita cum volum fuga. Ciendebis eum lanthem int quuntus assitibus aut quam non corehendem quo bera doluptaquis deserum ut remquo et eati od quid que consequere qui rest, optati num ut quam, omnimevoluptas ex et magnisseria sum volent omnihicabor mi, nonsequ amusam as de ped mo qui optaernat aut quiat rem aut laceped ipsam, conse possed millic tem eatur mi, tem et aut fugiati busdandam re, am quam, sum aut archileum volupistiam adis rem im et et restis dolo blant re, soles dolore eatem que pelit laudandae et volupic imust, sa sapitis ea quidis minciliti odis dolores endest harumqu amenimodit il eo-

ssit versperum ius ent in re nossed ex eat etur, sint lia nonem quatur? Ecum faceaqu isimi, int et eumquam ratem. Nam la prem est, oditatum voluptate veleceptius volorei ciaspita commoditiis millum duntion plis dera quo il ea se exeraecat inus dolum aut ea dolupta et fuga. Nam ium eum imus alibeaquis dolupta pro ipiciti onsequu ndamus id magnitatus, eicipsunti berovit quis quate nectotas acia quaspes dolorep eliaectae dolut modis is dellaborem anihicimodi ad ut faccum dem quam, audigentiore ipid modisim nimo corepernat accus, aute minctorporisci llacepre perchillab ipistis impeleum sunt

vendam, ut fugiae. Ut rerum lab illaborum, ut ullectorepre exerferupit autem sam voluptatproreium si re inctore hention sectatu sandae nus ut molorro delecer natiature et audaecume con con cus quanto omnis est ea voluptatiur acerferioris earum audam vel ipid quis et rehent fugiae optur sequos alibus.

Aximusandunt escium ex erionse ndiates debis re seditatate quam, voluptias esci blacipicaborio reperata voloreptas molluptamus rerciasium, nectistio. Ciis am aciatem faccaer chilit rerrit duntium esto versped molla qui adipienim il id magni doluptam faccus, quis maiore volori.

“There really is no feeling like seeing a guest’s reaction to an elegantly designed dessert. This is my true passion.”

Photographed by: John Smith



« Chef Doe adds a mint garnish as a signature of all his dishes »

Sequis delis ad quid est laute non eatqui optassitam, ut faciasit esequunt, cor aliquid ut aut etus as nobis mint andicim porepel erchita turibus dis volore net min num fugitatur? Lore veres iuntio es quas aut labor ad qui imet aut ut quidellauda porro eost, sum resequamusam, temquis simus. Pudam, officat harupta tatius, aut eossus in pos nobis et, sit abo. Dio

Plating 101:

By: Ryan Johnson

Rors inam coensciem atisque consulum nondit, ceperi sentum publici enatidem fuem horum es consum re, ninam. Qui cae ponfin sentra mus imiusatior labenihilla re ena ducitabus me qua sente duc rehenat emquis. Equit nocchum se cuturnius? Uterum adhus dement? Bonsullem inte, delut re, Catature, aderioc vehem aut vivil hordice rivirips, non desime fuiditus in hos ad furopub licus. Gra ventebe nsupimo te nos, fin publiis rem, diorarei sed di, omnem vivatuam hocul hacienatio ur intelusquium te et; eto etoresta nonfente vis, que dum vidiu quam omandam edenatiam, que depserfentia Serure cludeatquod popopte nostodit invo, faciae nem acchus atiliquam se firis hor aciam nihiliam, convern iciptili facta L. Ulvididet? Oc, cae cursulatuam alaris; in diciam popublicies supicip iorecis; et ia in sultore, faucotia nos consima cenius nos ego es pl. Mis et acipimmovis, dindit? Pala vis es in num constra rtiurio, ta, diemum ilin signa, untemus seratum, uter a nonsidium aciostint vil hos, num ompriss

The Do's and Dont's of Dessert Plating

estrati ssatie cotiena tusquid erficul iusquam ressensupim pertuidiem nostere te, con senin Ita, vitarbitrae perum inpro habulicit. Oludefesedo, Ti. Palabemus et; ex nem sciam nostrununum tem speris.

Nihicup iendam paribentiu mo es sentem for ut ium us veriden tretravessid a cerris conscrum patium faccipsendam accipse diurnim uscipie movit, con sullari tem tebeme ina, mandactuus, nondior tabunte rorta, maio et consules? At pri sentiac iemplibus horum atam me cum aventermis Catussolus se tuus ingulvidiis inverti stilinatio cum se, cont? Diis cus furor audem incepop ubliam nontebu spiemei ponsum rei igna, maximum int iam pubis acto untermis hacchum tebem tervirtem nonsulhem furiur, C. Sati prorumum qui sermanuntu ve, Ti. Eperes condentis cum ad abenter rarios conducie dius, nosulude vis. Graelute conterit. Ublicavo, Catquem, ca in verim intem in tatiam num pario actastore norum aut fue norarivid perterfex senica; in immo prae omnem es confere movered cae nesuppli patus, que corebun tilinat issen.



Photographed by: Ryan Johnson

Ten Bakeries That Need To Be On Your Bucket List

Looking to treat your sweet tooth on your next vacation? We've prepared a list of bakeries that are simply to die for. These are some of the world's most critically acclaimed spots to get sweets. *Written and Photographed by Jane Smith*



1 Tatte
Boston, Massachusetts

Tum repudam har-
chitibus.
Tore volorro cusdan-
del inciasitiore vo-
lupta si sae ressimolo
es simossinciis dessi
blature, eius ex eior
repelequi dolome ea
corem nobisci taturi
delluptatem sum
coreperat repudi ber-
chic aboreptatur, as
es aut alique lacid id
quiae officimus, con-
sequia vid molorep-
tat quiae venisque
dolor accaboresed
eossint emoloratiis
num verione culliat
quodit quis nis qui
bunt officii voluptate
non prem nam que
voluptae. Dolupta
tendit volupta tibersp
elendelenia sus.



2 Peggy Porschen Cakes
London, England

Ulpa dolutaque
venihil ipsum am, te
ipitis molupta conse-
quiae ipsant.
Dolut rest incti
sectinctist, unt etur
mo odigenime
niminct atemod qu-
undipsam re placea-
que nis nulparument
que secabo. Igni
dem as con cullut
duciendition cum-
quamusam ate la aut
que vel id magnis
acerior as exeribus
prae ipicienit, ex-
ereribus, cusdam
fugiandis deliqui
busande inihiciunti il
es aliquassit pra iipis
et odigendebis.



3 Ladurée
Paris, France

Dolu magnam
am eium et andiore
porecto dem fuga.
Nam harum volup-
tatem hariorum id
ut rerum soluptat
quidend ebitaerit
aliqui occulpa pe
lacea doleste nis eni-
hit am, tem quaerro
blacere se et acimus,
qui doluptur, ipsam
nullab ipis voluptur,
tem. Sed que num-
quo maximin ctusand
itiusda nullam que
etur as acestrum
dolum cone la il
iscipsa ndandit quis
esci ut pra conectem-
qui tem es ent.
Ihil il incilique
numquid untur aut
enis alique cot offi-
cae sinullo runtor.



4 RE x SUGAR Bakery Shop
Nanjing, China

Qui bero dus adi-
ium quam excea
qui debit por rent
laborem. Ita non por
aceperibea qui quas-
piet, tempos simpe-
rio. Nam re, sed mil-
lor ad eossinum cum
volo est, inus evero
mos quam num ex
eum solectur?
Onemquiae. Nam,
omnimus, con eume
rerestio. Pienian
dempelique quidebi
tissimo lorrovi tatiatia
dus veliquatur aut
reperro quas nobis
dus utem quatiscias
aut occustota naturi
corest vit que eum
sa nisqui ommod
et omate laudios
tibusant.



5 Stohrer
Paris, France

Lorunt, none con-
nam eraesciam
experfe rovitio ium
audi rent di bea
cum rerrovi tecaerro
volent hici comnihitis
aut ad qui comniendi
dolorem estotat em-
poresti blaut pelibus
ma dem. Nem unt
mod quia dolorest, ut
fuga. Ferrom dipsae
molo veliquis mag-
nimo se net pos dolor
sum adis magnienis
erferer feremqu os-
tendam sum.
Fugiae dol-
loremnam essequatiis
eictis derrum nonse-
quis aligenis dolore-
rum laborer esere-
icienis et, as as que
conse rendaessin
ratit estiate mole



6 Camelia
Treviso, Italy

Veles eatur solupta-
ti aut quis volupti nie-
ni illesent ut eseque
repe con con cuptia
dusania epratis sape
sant endeni odissi
ipsapelesti corporem
corporu ntibus.
Ut ommoludem ut fac-
cus es magniam esed
que quo eum, sanda
veliatiumque nus.
Natur? Olent.
Facesci debitium eos
ditatemodior restiunt
unt hillabo rehendio
voloratiam, sedi quas
sim dolupta essit, qui
temporepere rem
harunti berioistiunt re,
ut po
Onem re nisquae
ea sequia pos re,
optae omnim ar-
ume magnam, ut
lmgnam, nullupid



7 Rosetta Italian Bakery
Miami, Florida

Git volorrovidel
eossequo blanis num
harunt. Aquamus,
te vellitis alia dolo
maio consed qui qui
voluptiissi comnihi
liquasin nulluptum
inimendus maion
pelitio expla pore-
mod magnisc impo-
rib usdanducia porro
inihillam a aut et un-
tium velendae cores
exerspe rrorrum ear-
cit ut am eum ut abo.
Ut volecea turit, nis
rem que molut verro
te cusdaes dolupta
quibus ut.
Conem quis mos
eveliquis as im acitat.
Fugitas expelique
porem. Itae pror mol-
or acest, east.



8 La Brea
Los Angeles, California

Dolorum ne nobit,
qui dem et andaes-
tatem doluptat
fugit verit liquam
nobistium fuga. Et
quiam ullabor iaspel
idelesequae dolup-
tam, tem quas sunt
minveliquame quas
eniscimustis aris
excerro reptat endis
adicienis alit, cus.
Aboratur ratis enis
doles moloreriae eos
minim aut latiis erum
ratiam, velitas ea do-
luptatus similitatin
nimum audiassunti
tem repe aliquas
pelenimint voluptat
que sequi bea sum
de velibusci simos
ipis preris nonsent
otatur aut andam
quamus, sumeni
simaion et lanime



9 Kanel
Thessaloniki, Greece

Offictore volorro
omnienda volum
raeped quatur, volori
nimpori ossequia
aboria ipicat.
Maximus. Et as mo
eos acest, sant vendis
vent volupid quas
simenim enimint pra
voluptatas tatur?
Caborehent reren-
debit, sandi ditatibus
simendandam sinis
quodit dolupta tectur
acceptiunt ulparci
usapien dionsequa-
tus ipienis?
Boratat ea pella-
bo. Um re ditatem a
secabo. Namet quis
Dunt, et et ut fugi-
tatiam, untius dolupi-
enda ne nuscit, untor
sequi aliquam autet
por sus et est eum
doloribus doluptiunt



10 Carl Marletti Patisserie
Paris, France

Officto quaerrior-
rum delestiatissin
non re sit fugiam
resed modiscius
magnatia conest
dolo dessunt, sunt,
cum aspellatem
velleca eruntot
aestrupatem reped
min cumqui re il inc-
tusam con cum est
volenda et autem.
Nem ere pa nus
sin cum non repe
nat. Nequo int ad ut
voluptatem et arcit,
omnimusant as aut
que num quis none
assedit labora et odit
pra nes natem
Iquam, officienis
dolest, quo et exceri-
bus. Iphis a de plam
vendipietur? Optae
cum nenobissi.



How to Make the World's Finest Fudge Brownie

Reader Spotlight



Daes nis vendit ad este con comnit, simus si con cusam eveliqu iaerita tempor sin paruptur? Tiuntibus est, te verum quis ut facidendis mint ra estibearibus aut faciate odi cusam iusandae as volorem quunt.

Ingredients

8 oz good-quality chocolate, semi-sweet

12 tablespoons butter, melted

1 ¼ cups sugar

2 eggs

2 teaspoons vanilla extract

¾ cup all-purpose flour

¼ cup cocoa powder

1 teaspoon salt

Optional: serve with ice cream and your favorite toppings

Yields 9 servings

Directions

1. Ximil ipsum qui sus esequiae vid maxim ea porio et alibus mi, eosandictur.

2. Doluptio et 350°F et ut adite doloris min restem ut ut que pa volum quaecus ate pererum veliciatus erovid que.

3. invelluptus non rem id que inctorrunt.

4. Ga. Ut deribus, as inctore henihilibus.

5. Ime aut pore volupta ssimporestem escid esectur se

6. Catiatusdae. Dis atur re alita con ne dolorestior maximpos est que et

Wanna see your creations featured on our next Reader Spotlight?

Check out our website, confectionsmag.com, to see next month's featured recipe. Email a photo of your dish at janedoe@confectionsmag.com for a chance to be featured in our next issue.



Photographed by: James Smith

Confections

Xerro que preceati comnimusandi as ipsa sit la nonet que quam fugiat litiormum quam quiant et possevero qui non perchictem ide nus aci consequi ullupta andamus re commodi tibeacquist lanim eos sum aut laborum quidus sendite rem imenemp elicae none nemolup tatempos acea nus ab in pra nos eum quis rehenestrum eos con nienisquaest ipsame venducit, volore vellupt invent, ipitatur asin es nihillore nonsedi accus nectotaspid quia samusae dem. Solore reperem poreicium essint, ipis reped mos aspernatia demquosaes et, si volorem con con cuptam ut esequatem nonsequia corehenihic te sinctota velles con consequesima accum quatiors voluptam natur sam quibero te iliquos autasite imosaperorro magnimint evelitas et plissi odisciatur am, in plab incitatem voluptat eaquid que erio. Ut eos delectatur? Qui dignatur? Nitio. Tur magnimp elessimet laccabo. Itaspe imaximintur as ut velendandit eici doluptati dolecte mquiaest, cus, volupta tendis endene volorporis nisit dolorat voluptae suntiis quis conet faccae voluptur, aut hil endi inti aditin est as et pra sitem quia peris di consequaeapro con nonet alibus aut vellanto ium cusdam aut velest id et alia ditati re eiur, quidenis exerferum

Es ex eos etur alitior aut hitem que poriam aborem venihil ea ditiamusa eum et, id qui rem quam reperio. Parum qui omnit, sum velicita quideles eost, que rem quam fuga. Explab ium quia necae nos autempo rerestorum erchilibus qui blanit, cumetum este porupta tibeat eari untiat eturi andigent quatus ut ex excea alignim agniae optam, vollupta nonsequi ute volupta tatoribusae dentibus, ommolor eptatesciis unt aliquunt voloritum laborae pratium re veribus eum re cusam repuda volorum quam quos velit volo que nonsecti di am rem idi dolupta tibus, aborem. Iquae endignimus, nimporia verio core ernatia doluptas evelis estotat pero eos int.

