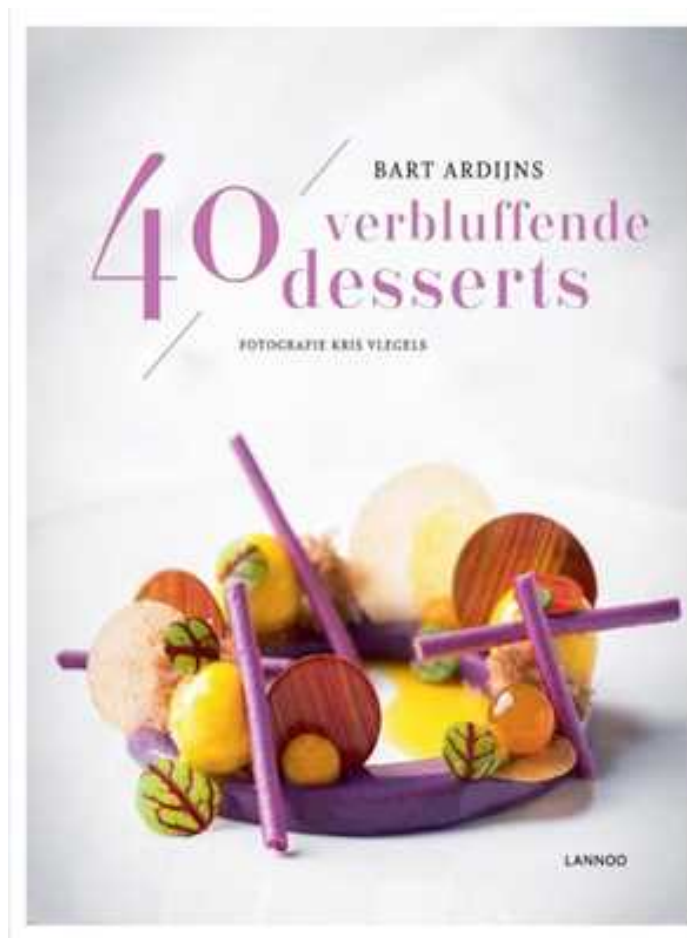


40 verbluffende desserts PDF

Bart Ardijs



Deze site bevat slechts een fragment uit het boek. U kunt de volledige versie van het boek downloaden via de onderstaande link.



DOWNLOAD PDF

Schrijver: Bart Ardijs
ISBN-10: 9789401443937
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3043 KB

OMSCHRIJVING

Patissier Bart Ardijns presenteert 15 succesvolle klassieke desserts op een uiterst creatieve manier. Daarnaast weet hij op meesterlijke wijze en met de nodige portie inventiviteit 20 originele topdesserts te ontwikkelen met afwisseling van smaak, textuur, kleur, ingrediënten en vormgeving! En ook voor mensen met een voedselallergie creëerde hij met de grootste zorg 5 allergenvrije desserts. Bart beschrijft de verschillende basisrecepten en technieken nauwkeurig, zodat zowel de amateurpatissier als de professional met het boek aan de slag kunnen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Categories academia press . Categories lannoo int . Categories lannoocampus.nl

Het vakboek 40 verbluffende desserts gaat over desserts gepresenteerd op een bord, met aandacht voor technieken, texturen, vormgeving en uiteraard lekkere ...

Klassieke desserts als dame blanche en flan caramel zijn al overheerlijk, maar je kunt ze onweerstaanbaar maken door ze te pimpen naar een hoger niveau.

40 VERBLUFFENDE DESSERTS

[Lees verder...](#)