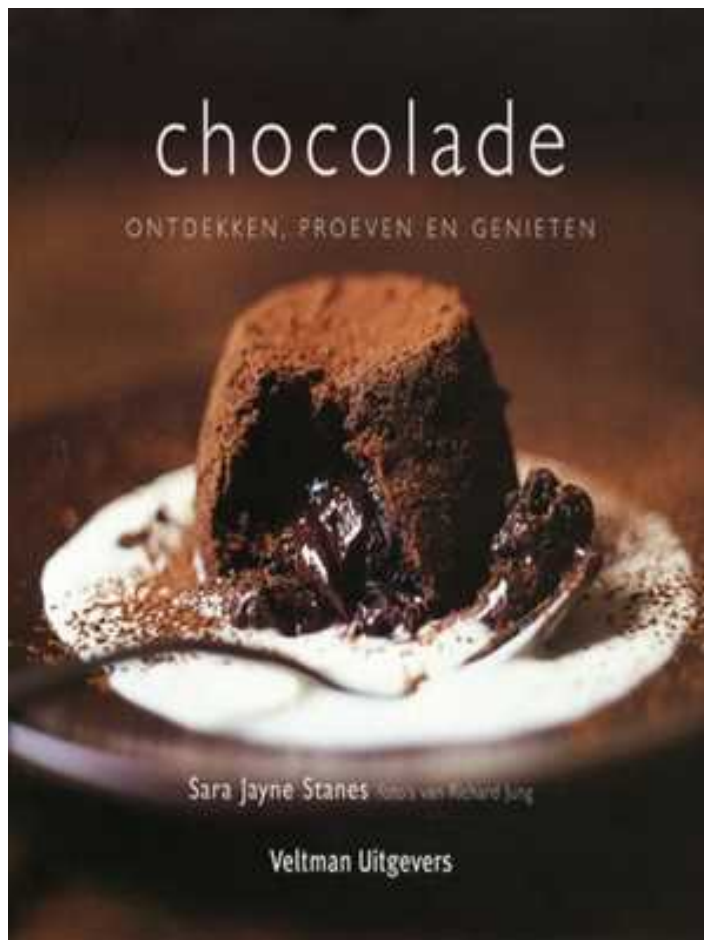


Chocolate PDF

S.J. Stanes



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: S.J. Stanes
ISBN-10: 9789059207035
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 1371 KB

OMSCHRIJVING

Niets ter wereld kan chocolade overtreffen. Deze explosie van smaken en aroma's geeft ons de allerheerlijkste sensatie. Door de cacaoboter is chocolade de enige eetbare substantie die net onder lichaamstemperatuur smelt. Chocolade smelt als het ware in de mond. De hemel op aarde. Chocolade-expert Sara Jayne Stanes nodigt u uit voor een rondleiding door de wonderlijke wereld van chocolade. In Ontdekken neemt ze u mee vanaf de oorsprong in Mexico, waar chocolade oorspronkelijk alleen als drank werd geconsumeerd, tot aan de chocolade die we tegenwoordig kennen. In Verkennen ontrafelen we de verschillende variëteiten, en leert u waarop u moet letten als het om kwaliteit gaat, waar u chocolade het beste koopt en hoe u er het meest van geniet. Sara geeft u zelfs een les over proeven. Met bijna 300 verschillende smaken en 400 aroma's kent de cacao boon een ongeëvenaarde complexiteit. Een willekeurig stukje chocolade kan smaken bevatten variërend van bessen tot butterscotch, en van exotische bloemen tot citroengras. Genieten bevat een verleidelijke selectie aan recepten. Probeert u de truffels eens, of het roomijs, een super royale chocoladecake of de brownies. Het maakt niet uit of uw voorkeur uitgaat naar donkere chocolade of witte champagnetruffels, dankzij Chocolade geniet u intenser van elke chocolade.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Bekijk de categorie chocolade op hema.nl. En shop de leukste artikelen voor een echt HEMA prijsje. Bestel je voor 15.- of meer? Dan wordt je bestelling gratis ...

We gebruiken cookies om ervoor te zorgen dat onze website zo soepel mogelijk draait. Als je doorgaat met het gebruiken van de website, gaan we er vanuit dat ermee ...

Om deze chocoladecake een goede chocoladesmaak te geven voeg ik zowel cacaopoeder als stukjes gehakte pure chocolade toe.

CHOCOLADE

[Lees verder...](#)