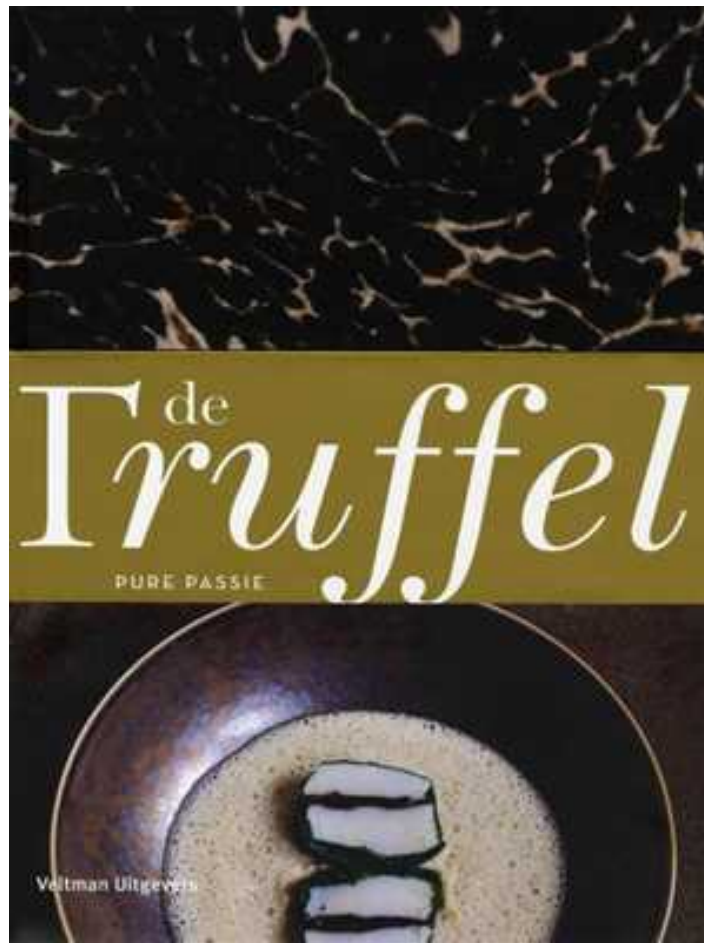


De truffel PDF

Jean-Christophe Rizet



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: Jean-Christophe Rizet

ISBN-10: 9789048306770

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1295 KB

OMSCHRIJVING

Pure passie voor een diamant uit de aarde: de truffel. De truffel is zeldzaam, mysterieus en kostbaar en fascineert de mens al sinds de oudheid. Jean-Christophe Rizet, chef-kok van restaurant La Truffière in Parijs, nodigt u uit om dit verfijnde product te ontdekken. De bekende zwarte truffel, de zomertruffel, de Bourgondische truffel en de witte truffel uit Alba zijn allemaal uniek en erg gewild. De chef loutert al deze truffelsoorten met exquisite gerechten die de producten en seizoenen respecteren. Wat dacht u bijvoorbeeld van Brouillade van zwarte truffel; Capellacci, ricotta en spinazie met zomertruffel; Royale van ganzenlever met Bourgondische truffel; Kip met gestoofde seizoensgroenten en witte truffel; en Macarons met truffelbotercrème. De subtiele culinaire creaties komen dankzij de foto's van Iris L. Sullivan en de styling van Nathalie Nannini schitterend tot leven. De truffel wordt in dit boek tot kunstwerk verheven.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Innovatie in chocolade producten Wij van De Truffel willen u graag verrassen met onze producten. Daarom blijven we onze producten vernieuwen en ontwikkelen qua smaak ...

De truffel (hardcover). Pure passie voor een diamant uit de aarde: de truffelDe truffel is zeldzaam, mysterieus en kostbaar en fascineert de mens al sinds de oudheid.

Truffels - het witte en zwarte goud Een truffel is een zwam, die onder de grond groeit op de wortels van bomen. Truffels behoren tot de groep van Ascom...

DE TRUFFEL

[Lees verder...](#)