

Eclairs PDF

Marianne Magnier-Moreno



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



Schrijver: Marianne Magnier-Moreno

ISBN-10: 9789461430465

Taal: Nederlands

Bestands grootte: 2163 KB

OMSCHRIJVING

Bij het zien van eclairs in de etalages van een banketbakker, loopt het water u al in de mond.. Ze zien er gewoon perfect uit! Een klein gebakje van soezendeeg, een mooi garnituur, misschien een glanzend laagje glazuur en smullen maar! Nu kunt uzelf eclairs maken, van de grote klassieke, zoals met koffie en chocolade, tot eclairs met heel andere texturen (mousse, brosse patisserie) en met fijne glazuren (gezouten karamel, gelaagd glazuur) en eclairs met ongelooflijke smaken (met kastanjecremé, met passievruchten). Maar zoals u zult ontdekken, valt er nog veel meer met soezendeeg te doen (taarten, kleine soesjes). Zo maakt u alle zoete dromen waar!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Choco éclairs van ALDI. Vind hier alle productinformatie en voeg eenvoudig aan je boodschappenlijstje toe om het in de dichtstbijzijnde winkel te gebruiken.

Koffie is het ideale aroma voor een vers gebakje. Bak een riante hoeveelheid kleine éclairs gevuld met banketbakkersroom met koffie-aroma en werk ze af met een ...

Eclairs is een lekker recept en bevat de volgende ingrediënten: 15 tot 20 stuks, 120 gram melk, 110 gram boter, snufje zout, snufje suiker, 140 gram bloem, 4-5 ...

ECLAIRS

[Lees verder...](#)