

Groot handboek desserts PDF

Claudia Bruckmann



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: Claudia Bruckmann

ISBN-10: 9789044735505

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4977 KB

OMSCHRIJVING

Alle bereidingstechnieken en recepten stap voor stap Bavarois met kokos, klassieke tiramisu, gemberijs, meloensorbet, chocoladesoufflé, abrikozencrumble, appelbeignets, lemon pie, karameltaart, petitfours met marsepein... In dit lijvige handboek staan recepten voor desserts met fruit, crèmes en mousses, ijs, sorbet en granité, pudding en soufflés, wafels en crêpes, vlaaien en taarten... Liefhebbers van zoetheid zullen het water al in de mond krijgen bij het lezen van zowel de klassieke als de moderne dessertvarianties in dit boek. Bij elk recept wordt stap voor stap beschreven hoe u te werk moet gaan. Vooraan in het boek krijgt u een overzicht van de meest gebruikte ingrediënten in de dessertkeuken, zoals allerlei soorten vruchten, noten en kruiden, maar ook bloemen, chocolade, suiker en verse kaas. Daarna is er een hoofdstuk gewijd aan keukentechnieken, zoals binden, indikken en geleren, crème brûlée of karamel maken, glazuren, noten roosteren, parfait of sabayon maken... Tussendoor krijgt u ook extra informatie over verschillende dessertvormen, handige keukenhulpjes, sappen, siropen en essences en het aromatiseren met alcohol. Kortom, dit boek is een waardevolle schat aan recepten voor iedereen die van lekkere nagerechten houdt!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Op werkdagen voor 23 uur besteld, de volgende dag geleverd. Niet op voorraad in onze winkel Afhalen in onze winkel of thuis laten bezorgen

Berichten over groot handboek lopen geschreven door annickleest

Get this from a library! Groot handboek desserts : alle bereidingstechnieken en recepten stap voor stap. [Claudia Bruckmann; Cornelia Klaeger; Dorothee Gödert ...

GROOT HANDBOEK DESSERTS

[Lees verder...](#)