

Marsepein PDF

G. Jans



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: G. Jans
ISBN-10: 9789020970920
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1847 KB

OMSCHRIJVING

Ontdek hoe je met marsepein levensechte creaties kunt maken dankzij de gouden tips van Guido Jans, meester-patissier. In dit werk legt hij de knepen van het vak op een heldere en toegankelijke manier uit. Creatieve zoetekauwen maken kennis met een veertigtal van zijn mooiste, grappigste en meest vertederende marsepeinfiguren. Banketbakker Guido Jans specialiseerde zich in het bewerken van marsepein. Hij deed ervaring op bij wereldberoemde patissiers zoals Gaston Lenôtre en behaalde diverse prijzen met zijn marsepeinen creaties.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Marsepein is een deegachtig mengsel van gemalen amandelen en suiker. Marsepein wordt vaak gebruikt om gebakjes en (bruids)taarten te decoreren. Het bevat meer suiker ...

De 14 lekkerste marsepein recepten. Een selectie van de allerlekkerste marsepein recepten. Vind snel & eenvoudig alle marsepein recepten en ga zelf aan de slag!

Ontdek en bewaar ideeën over Marsepein op Pinterest. | Meer ideeën over Backen, Torte en Marsepein recept. bekijken

MARSEPEIN

[Lees verder...](#)