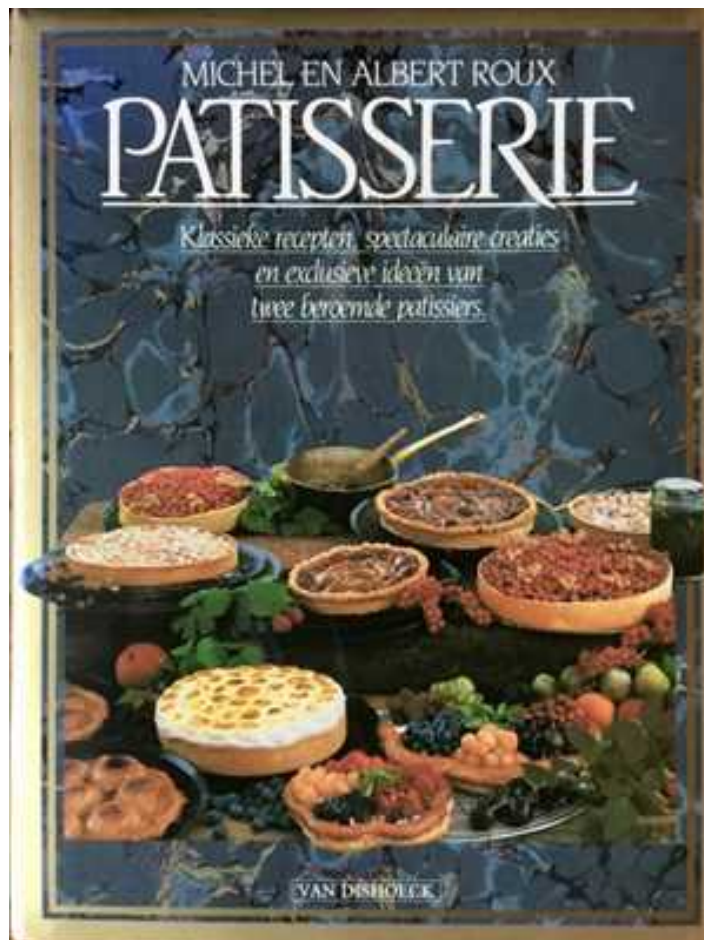


Patisserie PDF

Michel Roux



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: Michel Roux
ISBN-10: 9789026930669
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2113 KB

OMSCHRIJVING

Een standaardwerk van hoogstaande kwaliteit en een culinaire bron van inspiratie waarin zowel de professionele als de amateurkok een perfecte handleiding aantreft voor de kunst van de patisserie. Met ruim 200 briljante foto's. Het boek is geschreven door 2 van 's werelds top-patissiers Michel en Albert Roux. De bereiding van de basis recepten wordt door hen in een overzichtelijke stap-voor-stap methode uiteengezet en om de bruikbaarheid van het boek te vergroten, hebben zij bij elk recept systematisch aangegeven: het benodigde keukengerei, de bereidingstijd, de wijze van presenteren, en de beste bewaarmethode. Naast de ruim 130 recepten geven zij bovendien nog vele praktische adviezen en interessante tips. Er is voor elke gelegenheid een passend gerecht.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

De gebakjes, chocolade, taarten en pralines zijn verfijnde en moderne patisserie voor een betaalbare kwaliteit. Smaakvol, Herkenbaar, Klasse en Uitstraling!

Al meer dan 50 jaar dé specialiteit van Patisserie de Rouw. Aan de buitenkant een heerlijke huisgemaakte nougat; knapperig en heerlijk zoet.

Wil jij het lekkerste snoepgoed en klein gebak maken? Start met de cursus Patisserie van het NTI en maak de heerlijkste lekkernijen. Start vandaag nog!

PATISSERIE

[Lees verder...](#)