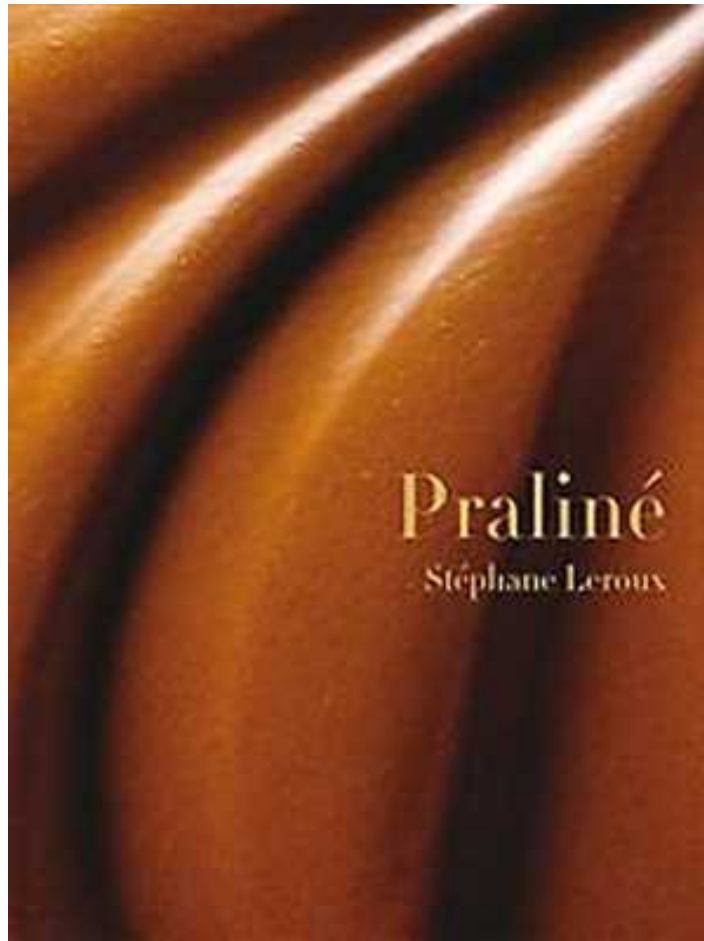


Stéphane Leroux. Praliné PDF

Stephane Leroux



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: Stephane Leroux

ISBN-10: 9782873868031

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1802 KB

OMSCHRIJVING

Praliné, het handboek voor professionals In dit nieuwe boek eert Stéphane Leroux, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, een gastronomisch erfgoed van Franse origine, praliné, een van de nobelste ingrediënten uit de pâtisserie en de chocolaterie. Door zijn uitgebreide palet smaken en texturen voedt praliné de creativiteit van banketbakkers, chocolatiers en confiseurs, en dankzij de aanwezigheid van noten is het nog goed voor de gezondheid ook. Na een historisch overzicht van de praliné en uitleg over hoe hij gemaakt wordt, herwerkt Stéphane Leroux de basisrecepten van verschillende soorten praliné (met amandelen, hazelnoten, lichte, donkere, met sesamzaadjes, met pijnboompitten, okkernoten enz.) en gebruikt hij praliné in taarten en cakes, nagerechten, chocolade en confiserie, snacks en repen, petitfours... Afronden doet hij met de basisversieringen die ook worden geïllustreerd. Dankzij de prachtige foto's van Romy Tembuyser slaagt Stéphane Leroux erin zijn passie doorheen dit boek uit te dragen en ons in vervoering te brengen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Contents A passion for the profession reveals the praliné (preface by Eddy Van Belle) 6 Preface by Philippe Urraca 7 Foreword by Stéphane Leroux 8 When the product ...

Booktopia has The Praline by Stephane Leroux. Buy a discounted Hardcover of The Praline online from Australia's leading online bookstore.

Praliné has 6 ratings and 0 reviews. 'The Praline' contains gastronomic recipes for the professionals, written by Stephane Leroux, who traces the history...

STÉPHANE LEROUX. PRALINÉ

[Lees verder...](#)