

Taartdecoratietechnieken PDF

Rachel Brown



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



Schrijver: Rachel Brown
ISBN-10: 9789048302567
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2518 KB

OMSCHRIJVING

Technieken en tips voor het maken van prachtige taarten- vormen- technieken- bewarenDit boek bevat alle informatie en recepten die u nodig heeft om steeds opnieuw eenvoudige, maar indrukwekkende taarten te maken.Alles wat u moet weten om te kunnen beginnen: materialen, recepten, bakvormen, bakken, bestrijken, vullen, bewaren en invriezen.Stapsgewijze aanwijzingen voor het bekleden van taarten met fondant, eenvoudig spuitwerk, speciale effecten en modelleren.Ideaal voor beginners, maar ook voor de meer ervaren 'versierders'.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Taartdecoratietechnieken. 9,80. Verkoop door Boekenkar. In winkelwagen. Paris Cutler; Taart & cake decoraties. 16,50. Verkoop door Leesplezier.nu. In winkelwagen.

Deze cursus is geschikt voor iedereen die graag kennis wil maken met verschillende taartdecoratie technieken. Minimum leeftijd voor deelname is 17 jaar.

Boek kopen? Vergelijk Prijzen, bekijk beoordelingen en lees reviews van Boeken op Prijsvergelijk. Pagina 52 met producten.

TAARTDECORATIETECHNIEKEN

[Lees verder...](#)