

Tarte tatin PDF

Ginette Mathiot



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: Ginette Mathiot
ISBN-10: 9789000347520
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1676 KB

OMSCHRIJVING

Superdik luxe bakboekDe beste recepten van de Franse patissier is een bewerking van Ginette Mathiots pattiseriebijbel. Een nuttig en uitgebreid bakboek, dat de Fransen al decennia hebben gekoesterd en nu voor iedereen toegankelijk is gemaakt. De prachtige recepten laten zien hoe eenvoudig het kan zijn om je eigen taarten, gebak en soufflés te maken. Van tarte tatin en hazelnootpetitfourtjes tot kersentaartjes en soezen, van Â©clairs en meringues tot macarons en madeleines; in totaal meer dan 350 recepten. Of je nu een beginner bent of een volleerd banketbakker, dit standaardwerk mag in geen boekenkast ontbreken.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

La tarte des demoiselles Tatin' is wellicht de meest beroemde appeltaart. Ze wordt ondersteboven gebakken en dat maakt haar uniek. Het eenvoudige recept werd ...

Maak zelf tarte tatin. Dit tarte tatin recept is klaar in 1 uur met allergie info. Print dit recept & ontdek recepten die op tarte tatin lijken

De grote versie van de tarte tatin kennen de meeste wel, bladerdeeg met gekarameliseerde appel die op zijn kop gebakken wordt. Deze mini tarte tatin is wat minder ...

TARTE TATIN

[Lees verder...](#)