

Bakken met kennis PDF

Eke Mariën



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: Eke Mariën
ISBN-10: 9789045211183
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 2872 KB

OMSCHRIJVING

Eke Mariën leert ons 'het waarom' van het bakproces, op dezelfde manier waarop hij on 'het waarom' van het koken leerde in Cook & Chemist. Bakken met kennis is dé gids om de juiste technieken voor het bakken van koek, gebak, taart en brood onder de knie te krijgen en om achter 'het waarom' van deze technieken te komen. Waarom is mijn cake droog? Waarom is het ene koekje hard en het andere smeug en zacht? Of waarom wil mijn meringue maar niet mooi stijf worden? Met Bakken met kennis leer je hoe je jouw bakresultaten kunt perfectioneren. Eke Mariën geeft in dit boek praktische informatie waarmee je direct aan de slag kunt en de theorie om te begrijpen waarom je het zo moet doen. De functies van The big five - bloem, eieren, water, vocht en vet - worden uitgebreid behandeld. Door met deze ingrediënten te leren experimenteren, lukken je baksels beter en krijg je bovendien meer grip op bakken zonder gluten, zonder geraffineerde suiker, zonder verzadigd vet of dierlijke producten. Maar Bakken met kennis is vooral een lekker bakboek. De hoofdstukken Koekjes, Cake, Taart, Gebakken lucht, Hartige taart en Brood bevatten ruim 80 recepten, zodat je zelf met al die kennis aan de slag kunt gaan.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Koken met kennis, Karakter Uitgevers B.V. is een middelgrote zelfstandige uitgeverij, gespecialiseerd in commerciële fictie, praktische nonfictie, computerboeken en ...

Maak deze heerlijke Bossche Bollen met fantastisch glanzend chocoladeglazuur! Vers uit het nieuwe boek Bakken met Kennis!

Bakken met kennis: Eke Mariën leert ons 'het waarom' van het bakproces, op dezelfde manier waarop hij on 'het waarom' van het koken leerde in Cook & Chemist ...

BAKKEN MET KENNIS

[Lees verder...](#)