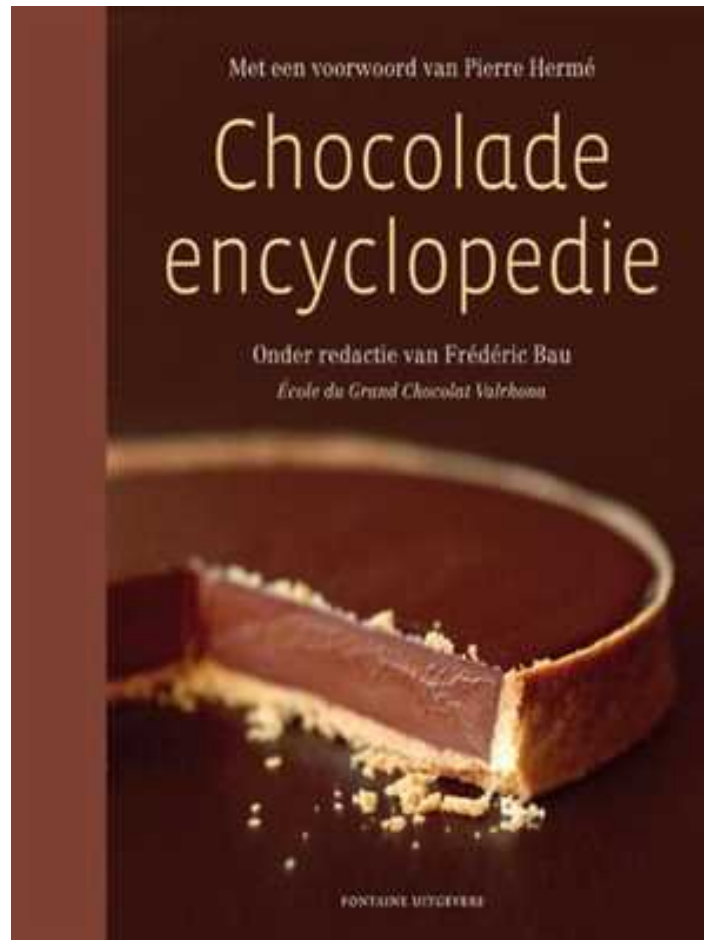


Chocolate Encyclopedie PDF

Frédéric Bau



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: Frédéric Bau
ISBN-10: 9789059564060
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 3414 KB

OMSCHRIJVING

Dit zeer leerzame en zwaar geïllustreerde standaardwerk zal zowel de beginnende als de professionele kok verleiden.- Meer dan 100 technieken uit de patisserie voor het werken met chocolade: tempereren, ganaches, mousses, garneringen, glazuren, etc.- Alle handelingen zijn stap voor stap gefotografeerd zodat uw desserts gemakkelijk zullen slagen.- De geheimen van de allergrootste Franse patissiers en hun signatuurgerechten: Christophe Michalak (Plaza Athénée), Gilles Marchal (Maison du chocolat), Christophe Adam (Fauchon), Jean Paul Hévin, Christophe Felder, Frédéric Cassel, Éric Léauté en vele anderen.- Alle kennis van de École du Grand Chocolat Valrhona, die in de vijf opleidingscentra niet alleen aan professionals uit de hele wereld maar ook aan het grote publiek de finesses van het werken met chocolade bijbrengt.- Met dvd met een speeltijd van 1,5 uur: een echte patisseriecursus, om de meest verfijnde bereidingen onder de knie te krijgen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Bij Chocstar kun je zelf je fairtrade chocolade samenstellen. Gepersonaliseerde chocolade cadeaus, handgemaakt en binnen 48 uur per post verstuurd!

Meer dan 100 technieken uit de patisserie voor het werken met chocolade worden duidelijk geïllustreerd met stap-voor-stapfoto's die de lezer helpen foutloze ...

Chocolade (ook wel: chocola) is een lekkernij gemaakt van suiker met cacaoboter en cacaomassa, dat wordt gewonnen uit cacaobonen, de pit van de vrucht van de ...

CHOCOLADE ENCYCLOPEDIE

[Lees verder...](#)