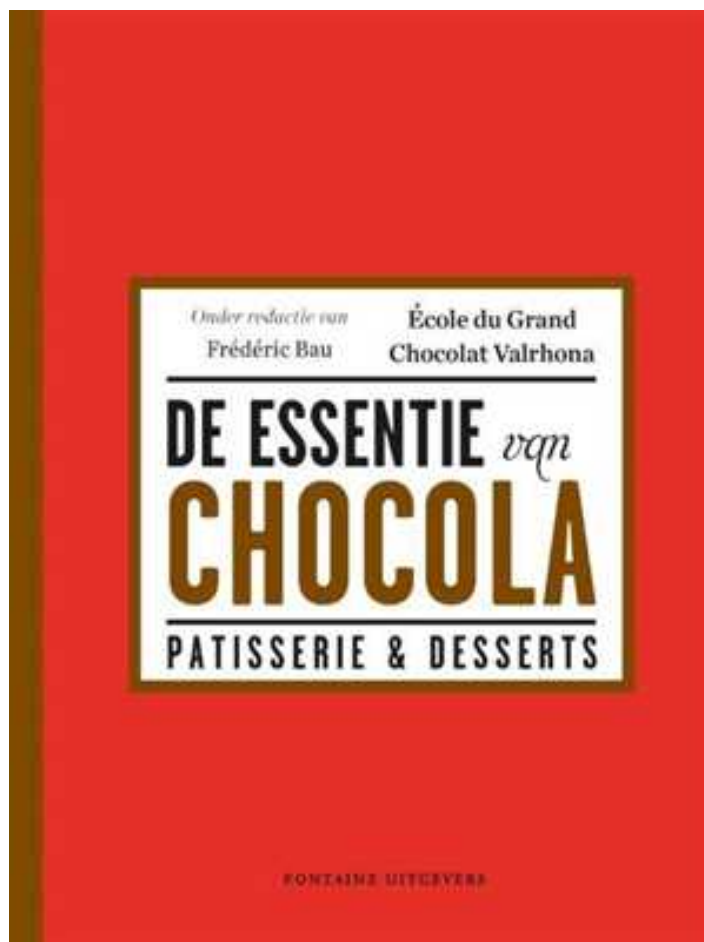


De essentie van chocola PDF

Frederic Bau



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



Schrijver: Frederic Bau
ISBN-10: 9789059565548
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 1174 KB

OMSCHRIJVING

Leer alles over chocolade! Verrukkelijke en klassieke recepten, zoals brownies, mousse, tartelettes en cake. Verschillende vaardigheden en technieken, duidelijk beschreven om al uw desserts te laten slagen. Alle kennis over chocolade, van l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona. l'Ecole du Grand Chocolat Valrhona is opgericht in 1989 en trekt sindsdien professionals aan vanuit de hele wereld om de fijne kneepjes van het werken met chocolade te leren. De school wordt geleid door Frédéric Bau, een van de grootste patissiers en chocolatiers.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Bestel het boek: De essentie van chocola voor slechts € 7.9 Categorie: Eten & drinken Let op: de voorraad is beperkt Bekijk daarom snel De essentie van ...

Met De essentie van chocola - een selectie recepten uit de omvangrijkere Chocolade Encyclopedie - kan nu iedereen goede sier maken met de meest fijne ...

Leer alles over chocolade L'École du Grand Chocolat Valrhona is opgericht in 1989 en trekt sindsdien professionals aan vanuit de hele ...

DE ESSENTIE VAN CHOCOLA

[Lees verder...](#)