

Krokot van de chef PDF

Daphne Aers



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: Daphne Aers
ISBN-10: 9789059086180
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3901 KB

OMSCHRIJVING

Topchef Sergio Herman noemde haar ooit 'de koningin van de kroket'. Vijf jaar later heeft Daphné Aers van kroketten haar corebusiness gemaakt, met twee krokettenbars, en eigen krokettenlabel en nu ook haar eerste krokettenboek! Want if we can't cook it, we roll it! Van kaaskroket tot garnaalkroket, van witloofhamkroket tot scampikroket: je kan het zo gek niet bedenken, of Daphné maakt er een fantastische kroket van. In 'Kroket van de chef' bundelt ze 25 toprecepten en loodst ze je stap voor stap van het oorspronkelijke ingrediënt naar de afgewerkte kroket. Met verschillende basistechnieken leert ze je de talloze kneepjes van het krokettenvak. En dat ook kinderen van het oranje goud met krokante korstje houden, wordt meer dan duidelijk! Ontdek het ontstaan van de kroket en maak kennis met de leveranciers van de basisingrediënten, die hun liefde voor de gepaneerde smaakbommen openlijk verklaren. Ze hebben allemaal wel een leuk verhaal over kroketten of over Daphné te vertellen! Na haar geslaagde passage in De Beste Hobbykok van Vlaanderen, bleef Daphné Aers niet bij de pakken zitten. Ze bouwde op haar manier haar krokettenbedrijf TNS verder uit, startte met krokettenbars in Gent en Eeklo en richtte een eigen krokettenlabel Pure Daphné op. In 2014 ontving ze de Womed Award, wat haar tot vrouwelijke ondernemer van het jaar maakte. Kroket van de chef is haar eerste boek.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Na de hamburger en de hotdog ondergaat ook de kroket een metamorfose. Opnieuw op smaak gebracht, veroverd de koning van de snacks zijn plek in krin...

KROKET VAN DE CHEF - PURE DAPHNE Topchef Sergio Herman noemde haar ooit 'de koningin van de kroket'. Vijf jaar later heeft Daphné Aers van kroketten haar ...

Vegetarische bittergarnituur? Dan moet je bij Chef Thor zijn. De meeste verrassende en eigenzinnige bitterballen die 100% vegetarisch zijn. In zeven smaken!

KROKET VAN DE CHEF

[Lees verder...](#)