

Patisserie! PDF

Christophe Felder



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



Schrijver: Christophe Felder

ISBN-10: 9789048313662

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3895 KB

OMSCHRIJVING

Pâtisserie! is het ultieme handboek voor iedere patissier; u vindt hier meer dan 200 recepten, geïllustreerd met stap-voor-stap-foto's. Christophe Felder is niet alleen een meester banketbakker maar ook een groot pedagogisch talent. Geschreven met steeds de amateur in het achterhoofd, is dit boek niet alleen geschikt voor de professionele patissier, maar ook een uitermate geschikte handleiding voor iedereen die geïnteresseerd is in pâtisserie. macarons - bonbons - crèmes - taarten - deegsoorten - decoratie - brioches - viennoiseries - lekkernijen - adventkoekjes Christophe Felder, virtuoos en gepassioneerd liefhebber van zoete lekkernijen, was 23 jaar lang chef-pâtissier van het chique Hôtel de Crillon in Parijs. Het werken met bloem en beslag, met de aroma's van vanille, boter en specerijen, met kleuren en smaken en met sappig fruit vormt voor hem een permanente bron van verrukking en is de drijvende kracht achter zijn creatieve talent. Christophe is auteur van een groot aantal boeken, waarvan sommige in diverse talen zijn vertaald. Sinds 1999 heeft hij meer dan twintig boeken geschreven, waaronder Les Clafoutis de Christophe en Les Gratins de Christophe (2001), Le Chocolat de Christophe (2002), Mes 100 Recettes de gâteaux (2004), Glaces et Desserts glacés (2005), Les Meilleurs Macarons (2009) en Les Meilleurs Spéculoos (2010) - en de waardevolle serie Leçons de pâtisserie (2005-2009) in negen delen. 'Het plezier dat goede pâtisserie verschaft, is eeuwigdurend.' - Christophe Felder

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

1) Let op: Spelling van 1858 Fr., pastij- of suikergebak (2) de patisserie zelfst.naamw. (v.) Uitspraak: [patisə'ri] Verbuigingen: ...

Patisserie (hardcover). Patisserie. van Hidde de Brabander is het eerste volledige handboek voor de (thuis-)patisserie. Lees hier de recensie van Dayenne. In Patisserie.

De gebakjes, chocolade, taarten en pralines zijn verfijnde en moderne patisserie voor een betaalbare kwaliteit. Smaakvol, Herkenbaar, Klasse en Uitstraling!

PATISSERIE!

[Lees verder...](#)