

Patisserie met fruit PDF

Kris Goegebeur



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: Kris Goegebeur
ISBN-10: 9789020999068
Taal: Nederlands
Bestands grootte: 3585 KB

OMSCHRIJVING

Toppâtisserie met het beste uit de boomgaard;;;Winnaar van 'Best book for professionals & pastry sweets' op Gourmand World Cookbook Awards 2013 Met welke appel maak je de lekkerste soufflé? Welke kersen zijn het meest geschikt voor cupcakes of makarons? Kun je perziken combineren met aardbeienconfituur? Of pruimen met chocolade? En met welke vruchten maak je de beste beignets? Meester-pâtissier Kris Goegebeur zet in dit boek acht fruitsoorten centraal. Hij koos er voor u de lekkerste variëteiten uit en ging op zoek naar de beste combinaties met taarten en desserts. Het resultaat hebt u nu in handen. In dit boek vindt u niet minder dan zestig ultieme fruitdesserts. En ze zijn niet alleen allemaal zeer verrassend, maar ook superlekker!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Heerlijk nog even na tafelen met een warm nagerecht. Lekker en gezond met fruit en een espresso of cappuccino ernaast, wie wil dat nou niet?

Patisserie met fruit. Toppatisserie met het beste uit de boomgaard;;;Winnaar van 'Best book for professionals & pastry sweets' op Gourmand World Cookbook Awards 2013 ...

Met slagroom of zonder. ... Pectinegehalte van Fruit. De basics. ... Kortom, dé plek waarmee je de wereld van de patisserie naar je toe haalt.

PATISSERIE MET FRUIT

[Lees verder...](#)