

Themataarten PDF

Cathelyne van Overbeeke



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: Cathelyne van Overbeeke

ISBN-10: 9789461317988

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 2774 KB

OMSCHRIJVING

Het geheime ingrediënt van iedere taart is liefde: met zelfgemaakt gebak toon je dat je om iemand geeft. In Themataarten leert Cathelyne van Overbeeke je hoe je van jouw taart een kunstwerkje maakt waarvan iedereen versteld zal staan. Een romantische luchtballon voor een huwelijk of een driecake met koekenhuisje voor je housewarming? Het kan allemaal en het is nog lekker ook! Cathelyne van Overbeeke is een ware taartenkunstenaar. Ze volgde een opleiding banket-traiteur aan de hotelschool Spermalie en ging in de leer bij internationale grootheden in de taartdecoratiewereld zoals Debbie Brown (3D-taarten) en Wendy Schlagwein (boetseertechnieken).

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Jumbo maakt gebruik van cookies. Wat fijn dat je boodschappen bij ons doet! Ook op Jumbo.com willen we jou goed helpen zodat je makkelijk en snel je boodschappen ...

THEMA-TAART. De naam zegt het al, voor elk thema een passende taart! (of cupcake, cake lollie, cake push up of mini cupcake) De mogelijkheden zijn oneindig.

Themataarten (hardcover). Het geheime ingrediënt van iedere taart is liefde: met zelfgemaakt gebak toon je dat je om iemand geeft. In Themataarten leert Cathelyne ...

THEMATAARTEN

[Lees verder...](#)