

Eventyrlige kager PDF

André Spange Nabulsi



Dette er kun et uddrag fra bogen. Den fulde bog kan downloades fra nedenstående link.



DOWNLOAD PDF

Forfatter: André Spange Nabulsi

ISBN-10: 9788793314566

Sprog: Dansk

Filstørrelse: 4220 KB

BESKRIVELSE

Hvordan laver man den fuldendte kage - en himmerigsmundfuld, eventyrligt komponeret og en sand fryd for øjet? Vel at mærke uden at være professionel konditor og have adgang til diverse remedier og særlige teknikker. Svaret finder du i denne særlige kagebog. Bogen arbejder som grundregel med en tre-komponent-formel, som i de fleste tilfælde er alt, hvad en kage behøver for at være fuldendt. Om det er en mandel-marcipan-bund, æblemousse og ristede mandler, eller om det er kransekage, ganache og ka-ra-mel, så passer de ind i reglen. Og så er det nemt at gå til, så alle kan være med, når der skal bages herlige drømmekager. Bogens kager er i øvrigt glutenfri, hvilket betyder flere nødder, mere marcipan, rigeligt med smør og marengs, så det batter. Prikken over i'et er selvplukkede blomster, urter, friske bær og andet pynt, som giver et naturligt og eventyrligt udtryk. Læseren bliver holdt i hånden hele vejen fra den perfekte bund til den fuldendt pyntede kage. Dertil kommer teori og tanker bag kagerne og anekdoter, der kan inspirere dig til, hvordan du selv kan udvikle dine kager derhjemme. Om forfatterne Randi Nabulsi og André Spange Nabulsi er mor og søn. André er den innovative kreatør, der hele tiden afprøver nye ideer, mens Randi er den mere praktiske. Fælles er den store kærlighed til kager. Sammen driver de Café André i Helsingør, hvor bogens kager er blevet serveret igennem mange år.

HVAD SIGER GOOGLE OM DENNE BOG?

Forlaget skriver: Hvordan laver man den fuldendte kage - en himmerigsmundfuld, eventyrligt komponeret og en sand fryd for øjet? Vel at mærke uden at være ...

Bliv din egen konditor med denne opskrift fra bogen 'Eventyrlige kager', hvor du så at sige holdes i hånden, lige fra kagebunden bages, til pynten til

Hvordan laver man den fuldendte kage - en himmerigsmundfuld, eventyrligt komponeret og en sand fryd for øjet? Vel at mærke uden at være professionel konditor og ...

EVENTYRLIGE KAGER

[Læs mere ...](#)