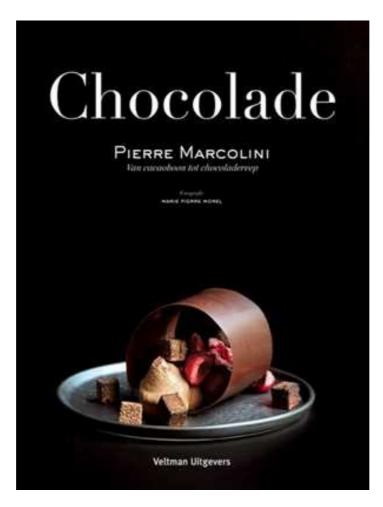
Chocolade PDF

Pierre Marcolini



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



Schrijver: Pierre Marcolini ISBN-10: 9789048313655 Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 1547 KB

OMSCHRIJVING

170 recepten op basis van cacaoOntdek de verrukkelijke en boeiende wereld van cacao door de ogen van meester-patissier Pierre Marcolini. Van boon tot tablet (bean to bar), dat is de bijzondere weg die hij volgt om de geuren en smaken te onthullen van bonen van de beste cacaoplantages ter wereld. Deze in 1995 tot wereldkampioen bekroonde chef-patisserie gunt ons een kijkje achter de schermen en leert ons alles over cacao en chocolade, van het branden en malen van cacaobonen tot het tempereren en kristalliseren van chocolade. Hij neemt u mee op reis naar verschillende terroirs, naar tien door hem geselecteerde grand cru's. Zijn reis beslaat een groot deel van de wereld, van Mexico en Indonesië tot Kameroen en Madagaskar. Op basis van deze grand cru's heeft Pierre Marcolini 170 recepten samengesteld die chocolade in al zijn hoedanigheden laten zien: als krokante reep, als zijdezachte mousse, als roomijs en saus en zelfs als jus of thee...Ontdek deze heerlijke zoete, maar ook hartige recepten en probeer de Chocorotsjes van cacaonibs, de Truffels van pure chocolade, of verrassende lekkernijen als Chocolade-ijs met gekonfijte venkel en Sint-jakobsschelpen met chocolade...Een indrukwekkende kennismaking met cacao en chocolade. Een overheerlijk boek verrijkt met prachtige foto's van Marie Pierre Morel.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Je uitnodiging maak je al vanaf € 0,49. Bekijk het assortiment. Zakelijk bestellen? bekijk de mogelijkheden

De lekkerste, duurzame chocolade voor iedereen. Nestle heeft diverse chocolademerken van KITKAT tot SMARTIES. Gemaakt van heerlijke cacao uit diverse landen.

Geschiedenis. De cacao die als basis dient voor chocolade komt oorspronkelijk uit Mexico en uit het noorden van Zuid-Amerika.In nederland groeien ook cacaobomen.

CHOCOLADE

Lees verder...