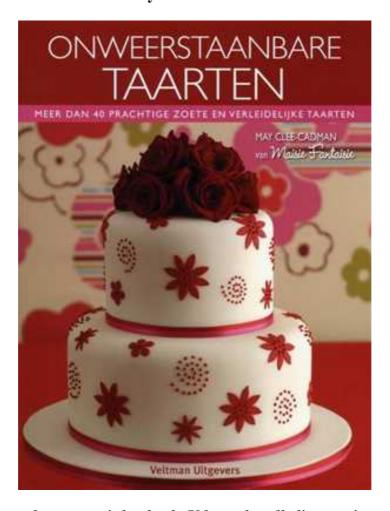
Onweerstaanbare taarten PDF

May Clee - Cadman



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



Schrijver: May Clee - Cadman ISBN-10: 9789048308682 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 4374 KB

OMSCHRIJVING

Maak een verrukkelijke, spectaculaire taart met behulp van een van de 40 ontwerpen in dit boek - voor welk feest dan ook. Van uitbundige decoraties tot elegante eenvoud: ontdek eigentijdse taarten voor elke gelegenheid – verjaardag, huwelijk, geboorte, kerst... Heerlijke cupcakes en minitaartjes ter afwisseling of aanvulling en leuke ideetjes om ze te verpakken. Dankzij de combinatie van eenvoudige suikerwerktechnieken en de inspirerende ideeën van Maisie Fantaisie is dit boek geschikt voor elk niveau.Ik bakte en versierde al taarten toen ik een klein meisje was. Samen met mijn moeder en zus bracht ik hele middagen in de keuken door. Heerlijk! We probeerden steeds nieuwe recepten uit. Jaren later hangt de geur van vanille en fruitcake nog steeds in de lucht. Ik voel me dan ook zeer bevoorrecht dat ik de kans heb gekregen een carrière te kiezen waarin ik die heerlijke kindertijd kan herbeleven. Voor dit boek heb ik een keuze gemaakt uit al die taarten die ik door de jaren heen heb gemaakt. Het zijn mijn favorieten. Wanneer u de stapsgewijze uitleg volgt, maakt u deze taarten in een mum van tijd zelf. Het zijn stuk voor stuk taarten die eenvoudig te maken zijn, maar er wel ongelooflijk indrukwekkend uitzien. Van elke taart is een prachtige foto gemaakt, zodat u goed de details kunt bekijken die de taart zo speciaal maken. Aan de hand van de helder uitgelegde stappen leest u precies hoe u te werk moet gaan. Voel u volkomen vrij de ontwerpen te veranderen en af te stemmen op uw eigen smaak of een bepaalde gelegenheid. U kunt een andere sjabloon nemen, de decoraties aanpassen of kiezen voor een andere kleur, vorm of grootte. Dit boek is meer bedoeld als hulpmiddel dan als handleiding. May Clee-Cadman richtte in 2003 Maisie Fantaisie op om unieke bruids- en feesttaarten te maken. Ze studeerde Art and Design History en behaalde een universitaire graad. Daarna volgde ze een opleiding tot taartontwerper en combineerde zo haar feeling voor design met haar liefde voor het maken van taarten.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Onweerstaanbaar dat is deze cheesecake zeker. Met een verrassende chocolade bodem gecombineerd met een zachte cheesecakevulling en een smaakvolle toffe karamel on top ...

Onweerstaanbare taarten (Boek) door May Clee-Cadman Taal: Nederlands Uitgave: Maarssen, 2013 ISBN: 978-90-483-0868-2

Taarten en cakes onweerstaanbare taarten, cakes en ander gebak voor elke gelegenheid

ONWEERSTAANBARE TAARTEN

Lees verder...