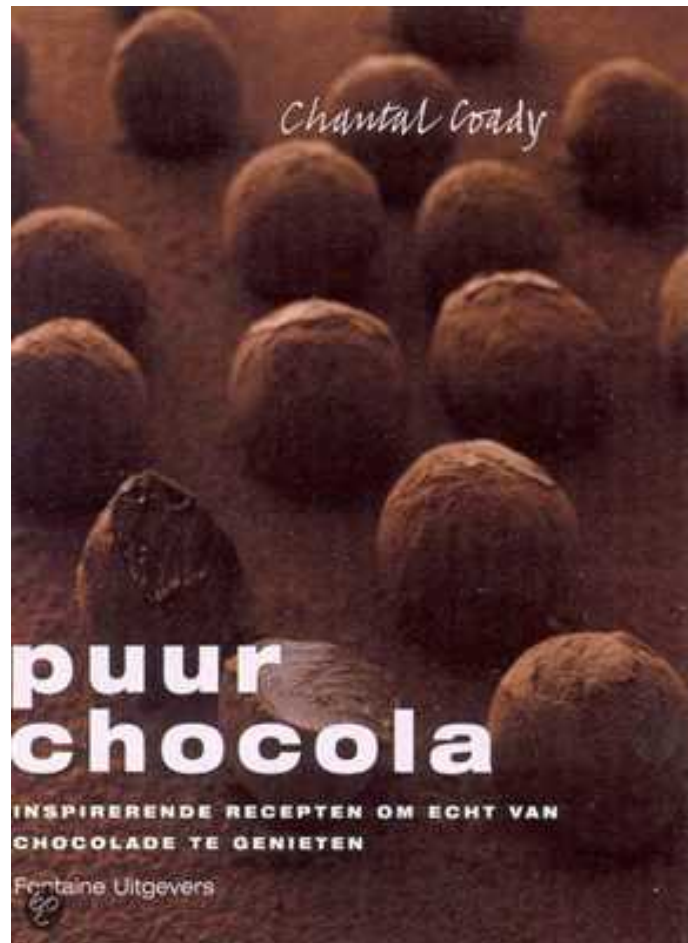


## Puur Chocola PDF

**Chantal Coady**



*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: Chantal Coady  
ISBN-10: 9789059560086  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 2321 KB

## OMSCHRIJVING

Puur chocola is een kook- en een leesboek met recepten voor hartige gerechten, zoals Duivelse chocoladeniertjes, Linzenpuree met raviolini en Haas met chocoladesaus, desserts zoals Chocoladefondue en Chocoladerol en gebak, bijvoorbeeld Driekoningenchocoladetaart Brioche met cacaonibs. In het inleidende deel is algemene informatie te vinden zoals de geschiedenis van chocola, de verwerking van de cacaoboon tot consumptiechocola en voedingswaarde en toepassingen. Belangrijk is ook het hoofdstuk met de beschrijving van verschillende basistechnieken voor het verwerken van chocolade in de keuken, zoals smelten, gieten, vormen en tempereren. De recepten in de laatste hoofdstukken zijn stap voor stap beschreven en geïllustreerd met vele smakelijke foto's. Dit alles maakt Puur chocola een boek om van te watertanden. Chantal Coady is eigenaresse van Rococo, dé chocoladewinkel van Londen, aan King's Road, waar zij onder andere zelfgemaakte bonbons en repen verkoopt. Zij is een voorvechtster voor 'puur' chocola, zonder toevoeging van dierlijke vetten en zoetstoffen.

## **WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?**

Na een maandenlange voorbereiding gingen op 3 juni 2006 de deuren open van Chocoladeatelier PUUR, het chocoladeparadijs van Peter en Henny van Driel.

Chocola is goed voor je en chocolade is het nieuwe superfruit. We kennen die kreten allemaal wel, maar hoe waar is het dat chocola gezond voor je is?...

Pure Chocolate Test | Ik heb zes verschillende merken pure chocolade van 70% cacao getest om te kijken hoe ze proefden en welke nou echt het lekkerst was.

## PUUR CHOCOLA

[Lees verder...](#)