

Eclairs! PDF

Christophe Adam



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



Schrijver: Christophe Adam

ISBN-10: 9789048308736

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 4653 KB

OMSCHRIJVING

Kleurrijk, verrukkelijk en toch zo eenvoudig te maken: U wordt gegarandeerd een groot liefhebber van eclairs! Naast handige en duidelijk uitgelegde basisrecepten, zoals soezendeeg en banketbakkersroom, vindt u in dit boek 40 recepten voor zoete en hartige eclairs van de hand van de creatieve meester-pâtissier Christophe Adam. Klassiek (met chocolade, vanille, koffie, enz., uit het seizoen (met aardbeien, citroen, frambozen, enz., creatief (vergulde eclairs, hotdogs, enz.) – Christophe leert u de kneepjes van het vak en alles wat u nodig heeft om zelf thuis hemelse eclairs te maken.- 40 originele en waanzinnig lekkere recepten- Zoete en hartige eclairs, stuk voor stuk origineel en kleurrijk: hotdog, waterpret, éclair met zalm en wasabi, éclair met thee, enz.- Een geweldige klassieker bewerkt door dé specialist op dit gebied Christophe Adam heeft zijn talent ontdekt en ontplooid bij grote zaken als Le Gavroche en Le Crillon. In 1996 ging hij als creatief directeur aan het werk bij Fauchon. Tegenwoordig ontwerpt hij gebak ‘op maat’, is hij consultant en houdt hij zich bezig met het runnen van Adam’s, zijn zaak voor tartines et café in Parijs. Zijn creaties zijn een lust voor het oog!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Ingrediënten: glucosesiroop, suiker, palmvet, gezoete gecondenseerde magere MELK (magere MELK, suiker), MELKchocolade eclairvulling (12%)(suiker, cacaomassa, volle ...

Deeg voor soezen en eclairs maken- kookdeeg. Voor eclairs spuit u een langwerpige vorm, voor de soesjes bergjes ter grootte van een flinke dop

Take on the éclair as your next Bake Off challenge. Paul Hollywood's easy recipe ensures crisp, light choux pastry every time.

ECLAIRS!

[Lees verder...](#)