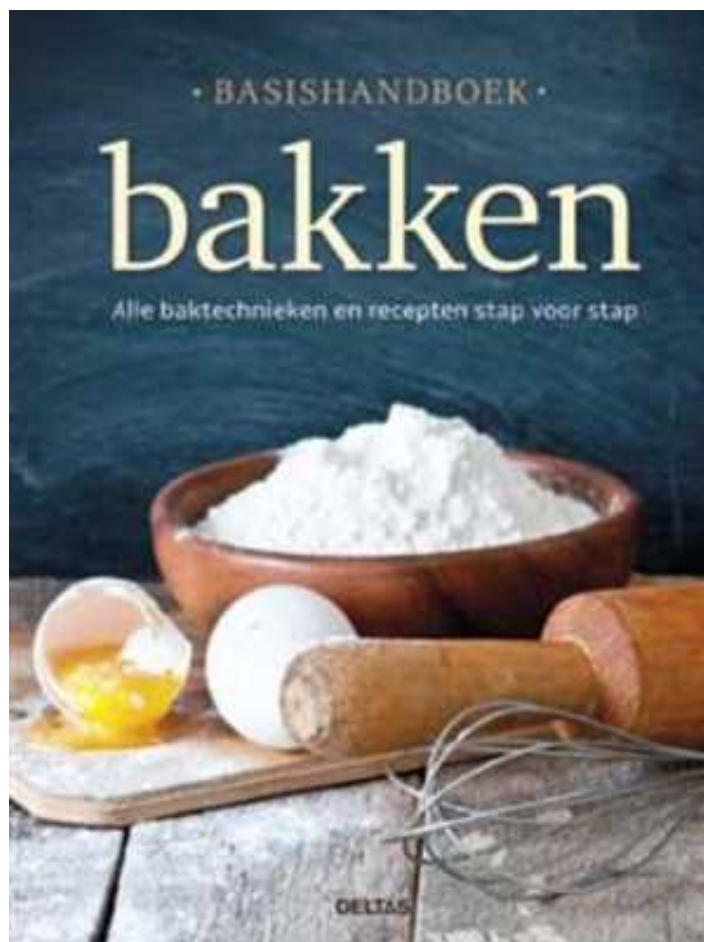


Basishandboek bakken PDF

Claudia Bruckmann



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: Claudia Bruckmann

ISBN-10: 9789044744149

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3651 KB

OMSCHRIJVING

Hoe maakt u een kraaklekkere meringue of een luchtige biscuit? Wat is het geheim van perfecte crème anglaise? Op welk manier hanteert u een spuitzak voor het mooiste resultaat? Hoe maakt u in een oogwenk taartglazuur? In dit boek vindt u alle onmisbare basisrecepten voor verschillende soorten deeg en beslag, romige vullingen, glazuur en garneringen van chocolade en fruit. Het bakken van taarten, koekjes, cakes en brood zal geen geheimen meer voor u hebben! Behalve de belangrijkste baktechnieken krijgt u een heleboel klassieke en originele recepten. Ga aan de slag en geniet van zelfgebakken chocolade-truffeltaart, boterkoekjes, fruitige kwarktaart, citroensoufflé of brioches. Kortom, dit boek is een must-have voor elke thuisbakker!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Basishandboek bakken (hardcover). Hoe maakt u een kraaklekkere meringue of een luchtige biscuit? Wat is het geheim van perfecte crème anglaise? Op welk manier hanteert ...

Basishandboek bakken (CLAUDIA BRUCKMANN) | | 17,90 €. Boeken altijd minstens 10% goedkope bij Makroshop.be!

Basishandboek bakken | ISBN 9789044744149 direct en eenvoudig te bestellen bij Boekhandel De Slegte. Uniek aanbod (tweedehands) boeken.

BASISHANDBOEK BAKKEN

[Lees verder...](#)