

## Suikerbloemen PDF

Alan Dunn



*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: Alan Dunn  
ISBN-10: 9789048309375  
Taal: Nederlands  
Bestandsgrootte: 4245 KB

## OMSCHRIJVING

Levenssechte suikerbloemen maken met 's werelds bekendste expert op dit gebied: Alan Dunn. Dit boek bevat een selectie van 25 schitterende bloemen in allerlei stijlen en van verschillende niveaus: van de verfijnde eenvoud van het lelietje-van-dalen tot de indrukwekkende complexiteit van de passiebloem. Elk project gaat vergezeld van een mooie kleurenfoto. Aan de hand van duidelijke, stapsgewijze instructies en afbeeldingen leert u hoe u de afzonderlijke delen maakt en samenbindt. Met de praktische kleurenwijzer aan het eind van elk project ziet u in een oogopslag welk deel welke kleur krijgt. De benodigde materialen en gereedschappen staan in een overzichtelijke lijst en tot slot staat bij elke bloem de moeilijkheidsgraad vermeld, zodat u snel en eenvoudig een voor u geschikt project kunt uitzoeken. In het eerste hoofdstuk staan de belangrijke technieken beschreven en komen de materialen en gereedschappen uitgebreid aan bod. Ook leert u hoe u de bloemen mooi kunt verwerken in boeketten of op taarten kunt bevestigen. Kortom: dit boek is een complete gids voor het maken van suikerbloemen. Alan Dunn was nog maar veertien jaar toen hij voor het eerst een taart decoreerde. Hij is een zeer ervaren banketbakker, maar zijn passie en enorme talent voor het maken van suikerbloemen hebben uiteindelijk zijn carrière gevormd. Alan verzorgt workshops over de hele wereld. Suikerbloemen is zijn zestiende boek.

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

Hallo, Vanmiddag heb ik een lange tijd het internet afgezocht naar dingen die je nodig hebt voor suikerbloemen. Ik heb ze nog nooit gemaakt en wil dit graag gaan leren.

Zelf suikerbloemen maken? Koop alle benodigdheden als gum paste, floral wire, floral tape, tools, veiners, bloemen uitstekers en blad uitstekers bij CakeSupplies

De bloemen die plat zijn, zijn eetbaar van marsepein of hard suikerwerk. De bloemen met steel zijn niet meer eetbaar. Ik wil graag attenderen op de kleurstoffen en ...

## SUIKERBLOEMEN

[Lees verder...](#)