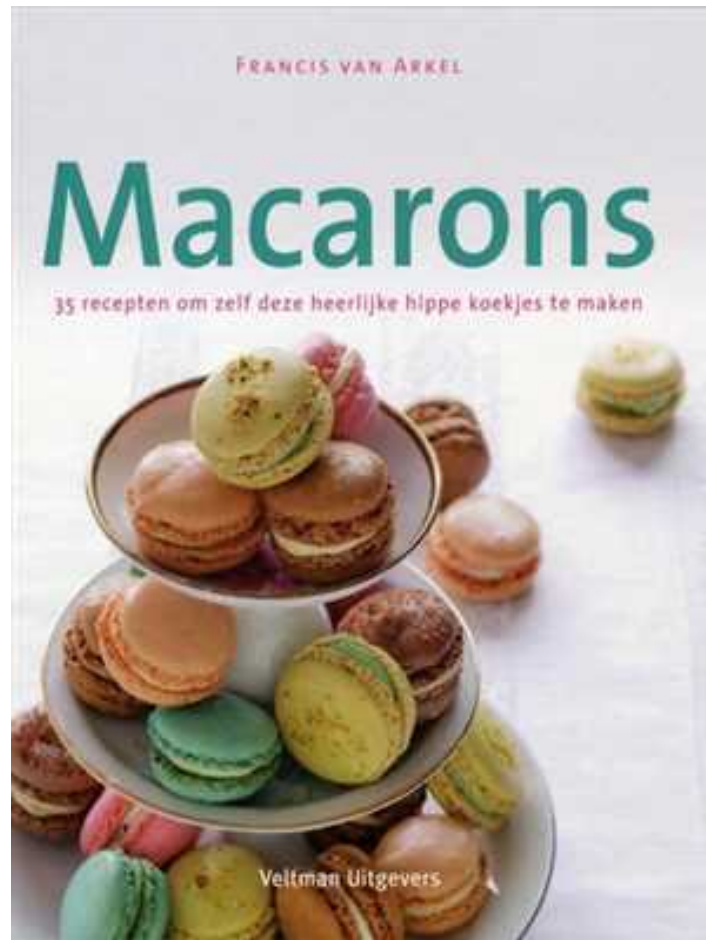


Macarons PDF

Francis van Arkel



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: Francis van Arkel

ISBN-10: 9789048307036

Taal: Nederlands

Bestandsgrootte: 3333 KB

OMSCHRIJVING

35 recepten om zelf deze heerlijke hippe koekjes te maken We zien ze steeds vaker bij de banketbakkers, delicatessenwinkels en zelfs chocolatiers: macarons! Deze hippe koekjes bestaan al heel lang in Frankrijk, waar hun oorsprong ligt. Bij de beste macaronswinkels in Parijs staan de mensen in lange rijen te wachten om deze heerlijke koekjes te kunnen kopen. Dat hoeft natuurlijk niet: met dit boek kunt u ze zelf maken. Wat is een macaron eigenlijk? Een macaron is een luchtig krokant koekje op basis van eiwit, amandelpoeder en poedersuiker. Macarons worden op elkaar geplakt met een vulling ertussen, meestal op basis van botercrème. U vindt in dit boek recepten voor zowel zoete als hartige macarons. Deze hartige macarons zijn misschien geen echte macarons omdat het zoete van de macaron mist. Het zijn eerder een soort schuimpjes, maar ze zijn zo leuk om te maken en lekker, dat ze in dit boek niet mogen ontbreken. Francis van Arkel ontwikkelt recepturen voor kooktijdschriften en schreef diverse kookboeken. Francis is daarnaast werkzaam als foodstyliste, ook heeft zij een zelfstandige praktijk waarin zij voedingsadviezen geeft.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

An easy macaron recipe with handy tips for your macarons giving perfect results every time. You will be so happy with the results.

Dit is hét basisrecept voor macarons. Met dank aan Hidde de Brabander die het ons leerde. Ga aandachtig aan de slag en geniet van je eigen macaron!

Macarons. Krokant van buiten, chewy van binnen! De macaron is van oorsprong een Frans koekje, bestaande uit twee luchtige amandelschuimpjes met een smaakvolle ganache ...

MACARONS

[Lees verder...](#)