

Koken met chocolade PDF

Eberhard Schell



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: Eberhard Schell
ISBN-10: 9789048311415
Taal: Nederlands
Bestandsgrootte: 3203 KB

OMSCHRIJVING

Groente gaat bijzonder goed samen met zowel pure als melkchocolade. Vis wordt prachtig verfijnd door zachte pure chocolade, en schaaldieren door witte chocolade. En bij vlees luidt het devies: hoe donkerder het vlees, hoe donkerder de chocolade. Klinkt dat logisch? Fascinerend? Het is in elk geval iets om uit te proberen, want wie eenmaal heeft gekookt met chocolade is dolenthousiast! Bij koken met chocolade worden niet alleen edele chocoladesoorten uit Midden- en Zuid-Amerika en van Aziatische en Afrikaanse terroirs gebruikt. Ook fijn chocoladezout, cacaoboter of cacaonibs kunnen een gerecht heel subtiel een milde chocoladetoon geven zonder alles te overheersen. En natuurlijk mag een passende wijn niet ontbreken! Met de uitstekende wijnadviezen van sommelier Natalie Lumpp komt u snel tot een goede keuze. Laat u verleiden tot de vele hartige verrukkingen van chocolade en wijn.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Verjaardag traktaties Verjaardagsfeestjes Muffins Chocolade bedekt Chocolade-desserts Koken voor kinderen Keukens Reünies Etenskun ... Koken met kleuters ...

Mustread column over koken met chocolade, geïnspireerd op de trailer van de film Chef, waarin chef-kok Carl Casper ontslag neemt en met zijn eigen Foodtruck al kokend ...

Echte chocola is heerlijk! Het smelt in de mond omdat het smeltpunt van cacaovet net iets onder onze lichaamstemperatuur ligt. Dat geeft chocolade zo'n...

KOKEN MET CHOCOLADE

[Lees verder...](#)