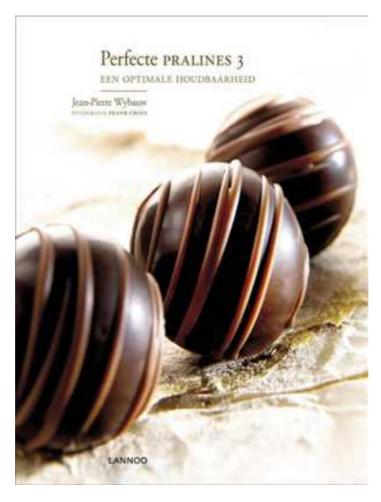
Perfecte pralines Deel 3 PDF

J.P. Wybauw



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



Schrijver: J.P. Wybauw ISBN-10: 9789020990195 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1791 KB

OMSCHRIJVING

De chocoladebranche staat niet stil. Door de wetenschap ontstaan er meer mogelijkheden om nieuwe producten samen te stellen. Ook technieken evolueren en verbeteren. Er worden nieuwe grondstoffen gebruikt die nu hun nut bewijzen en soms onontbeerlijk zijn zoals suikers, vetten, vetimitators enz... De houdbaarheid van pralines wordt ook steeds belangrijker. Dit prachtig geïllustreerde en vormgegeven boek van Jean-Pierre Wybauw behandelt in een begrijpelijke taal de meest gebruikte grondstoffen en legt uit hoe ze hun weerslag hebben op de kwaliteit en de houdbaarheid van pralines. De vele nieuwe recepten vormen een streling voor het oog en de smaakpapillen. Dit boek is het derde in de reeks Perfecte Pralines en is weerom onontbeerlijk in de keuken van de professionele chocolatier, de geoefende hobbykok en de chocoladeliefhebber.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Yes! Welkom bij een nieuwe deel Instagram Tips & Tricks. Nu weet je hoe het algoritme werkt en heb je de perfecte Instagram bio gemaakt. Het is tijd voor je feed!

'Perfecte pralines Deel 3, de optimale houdbaarheid' door Jean-Pierre Wybauw - Onze prijs: €59,99Gratis verzending.

In deel 3 van de cursus koffiespecialiteiten maakt Joep de perfecte espresso. Hij legt uit wat u moet doen om een lekker kopje espresso te maken.

PERFECTE PRALINES DEEL 3

Lees verder...