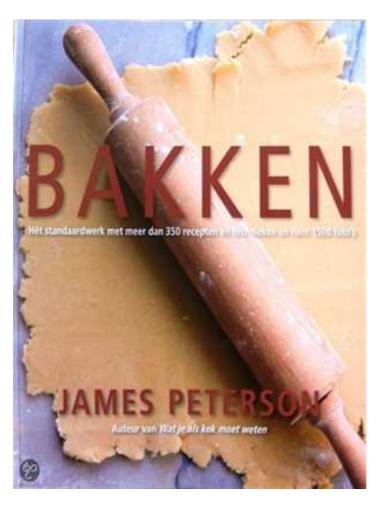
Bakken PDF James Peterson



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



Schrijver: James Peterson ISBN-10: 9789061129097 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 2077 KB

OMSCHRIJVING

Bij het bakken is vooral een goede techniek van belang. Als je de basisbeginselen eenmaal kent, maak je altijd perfecte taarten, koekjes, broden en gebakjes. Dat is het uitgangspunt van Bakken van gerespecteerd kookdocent James Peterson. Met behulp van meer dan 350 recepten en technieken -- die bijna allemaal voorzien zijn van stap-voor-stapfoto's -- legt Peterson de basis voor levenslange successen op bakgebied. Met Bakken leer je aan de hand van een aantal basisrecepten alle benodigde vaardigheden om op voort te borduren tijdens je thuisbakcarrière. Peterson biedt begeleiding voor onervaren bakkers, maar ook inspiratie voor bakkers met meer zelfvertrouwen die aan meer creatieve vrijheid toe zijn. In het hoofdstuk Cakes en taarten vind je bijvoorbeeld basisrecepten voor cakes (klassieke cake, chocoladecake) die je eindeloos kunt combineren met vulling en glazuur (professionele botercrème, wittechocoladeganache) tot de prachtige taarten. En als je mooie laagjestaarten wilt maken, vind je aan het eind van dit hoofdstuk gillustreerde instructies voor het maken van bijvoorbeeld een decadente chocolademet chocolade-vulling en hazelnootbotercrème hazelnoottaart of elegante perzikmousselinetaart.Bakken staat vol basisrecepten (en ook ambitieuzere klassiekers) die bij elke thuisbakker op het repertoire zouden moeten staan. Talloze foto's helpen je de belangrijkste momenten van de honderden recepten en technieken te visualiseren.Bakken bewijst eens te meer waarom James Peterson een betrouwbare bron is voor zowel beginnende als gevorderde thuiskoks. Als je dit boek goed doorneemt doe je vaardigheden op waarmee je steeds opnieuw indrukwekkende resultaten behaalt.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Bakken (paperback). Bij het bakken is vooral een goede techniek van belang. Als je de basisbeginselen eenmaal kent, maak je altijd perfecte taarten, koekjes, broden ...

Op zoek naar lekkere en simpele bakrecepten? Wij delen de lekkerste bakrecepten die ook nog eens simpel te maken zijn. Benieuwd? Kijk dan gauw verder!

Winkel voor elke thuisbakker in regio Apeldoorn. Bakbenodigdheden, KitchenAid Apeldoorn, taarten, cupcakes, workshop en kinderfeestjes.

BAKKEN

Lees verder...