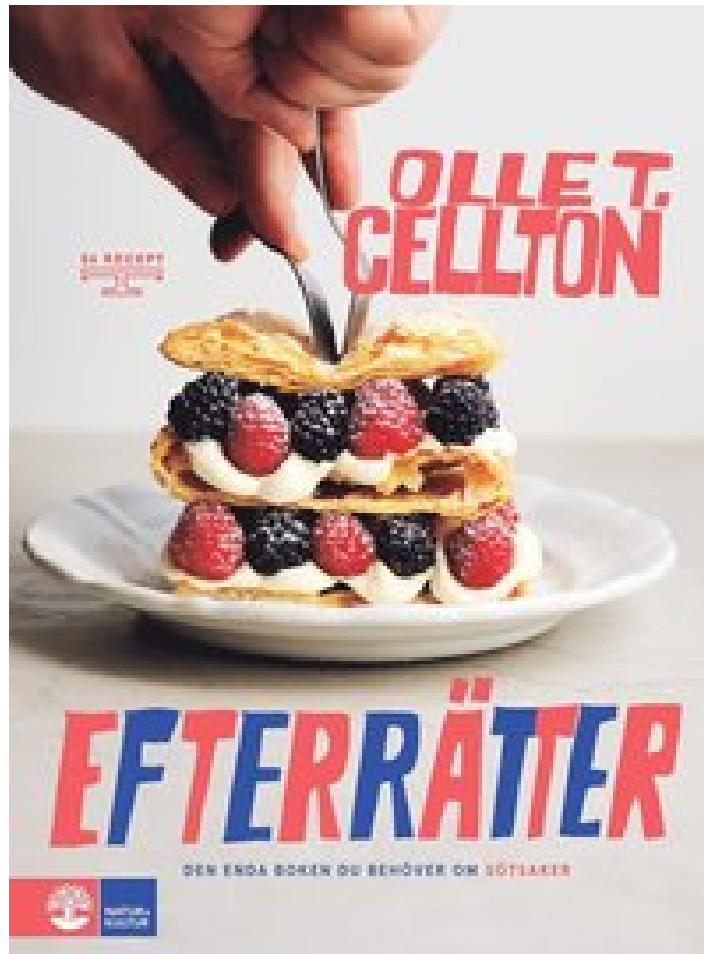


Efterrätter PDF

Olle T Cellton



Det här är bara ett utdrag ur Efterrätter bok. Du kan hitta hela boken genom att klicka på knappen nedan.



Författare: Olle T Cellton
ISBN-10: 9789127158603
Språk: Svenska
Filesize: 1266 KB

BESKRIVNING

Efterrätter på restaurang tenderar ofta att vara överarbetade med garnityr och pynt, eller så bjuder de på smakkombinationer som både låter och smakar häftigt - men inte nödvändigtvis särskilt gott. Istället kan en kula god hemgjord glass räcka, en bit paj, lite chokladmousse eller bara några skivor apelsin med honung och pistaschnötter om det är ont om tid. Att Olle T Cellton skiljer sig från många andra kockar är inte bara tydligt i det salta köket, han har en kunskap och en stil även när det gäller sött som är unik i Sverige. Olles fokus ligger inte på länders gränser utan på att det ska smaka riktigt gott. Det finns så mycket gott överallt och begränsar du dig finns det ju en risk att du missar något helt fantastiskt! I "Efterätter" har Olle samlat sina bästa söta recept. Här finns allt från enkel engelsk citronposset och olivoljekaka med smak av apelsin, till mer tidskrävande efterätter som den franska klassikern marjolaine. Flera av recepten gör Olle dagligen både hemma och på restaurang Babette. Olle T Cellton är uppvuxen i Malmö och har jobbat på krogar i uppväxtstaden, Edinburgh, London, Köpenhamn och San Francisco. Numera är han kökschef på Babette i Stockholm som han driver med några vänner. Olle har tidigare skrivit "Salt, socker & vinäger" (2014) och "Enkel god mat" (2016).

VAD SÄGER GOOGLE OM DEN HÄR BOKEN?

Här hittar du enkla och lyxiga efterrätter och desserter som passar till helg, firande, fest och nyår.

Vit chokladmousse med hallon. Mjuk, söt och len choklad möter syrliga hallon i en ljuv kombination. Gör gärna moussen en kväll i förväg. Till receptet.

Chokladdoppad banan med vispad grädde och färska bär. Kan det bli enklare än så? Till 4 efterrätter behöver du: 4 mogna bananer 200 gram mjölkchoklad

EFTERRÄTTER

[Fortsätt läsa...](#)