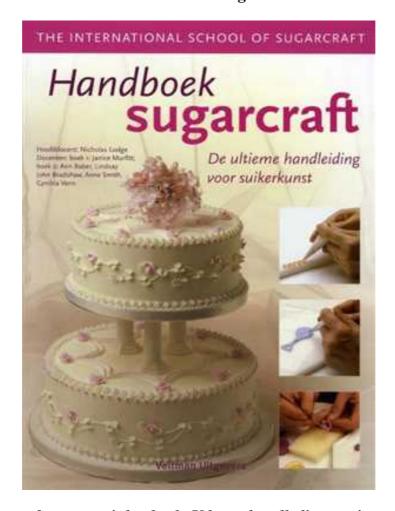
Handboek sugarcraft PDF

Nicholas Lodge



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



Schrijver: Nicholas Lodge ISBN-10: 9789048305391 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1459 KB

OMSCHRIJVING

Een mooi gedecoreerde taart is iets bijzonders, en met dit uitgebreide naslagwerk gaat u dat zeker lukken. Het boek bevat twee delen, die elk uit twintig lessen bestaan. Boek één leert u hoe u cakes, glazuur en frosting maakt, en hoe u lintwerk, frills, collars, belettering, modelleerwerk en gespoten decoraties moet toepassen. Het is een goede basis voor mensen die nog nooit een taart hebben gedecoreerd, maar is ook geschikt voor hen die eerder opgedane kennis willen opfrissen. Boek twee bouwt voort op de basiskennis uit boek één en gaat in op gedetailleerd gespoten borduurwerk, brush embroidery, kant, figuren modelleren, tuiltjes van suikerbloemen, bas-reliëf, pastillage en filigraan. Dit inspirerende deel zit vol ideeën, die worden uitgelegd aan de hand van stapsgewijze instructies en kleurenfoto's. Het hele boek is geschreven door zes auteurs die hun sporen in de internationale wereld van de taartdecoratie hebben verdiend en ieder een specialisatie bezitten. Stapsgewijze uitleg

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Handboek sugarcraft . v.a. €9, 89. Wijnkenner word je zo . v.a. €17, 95. Let's go Paleo . v.a. €14, 95. De lekkerste Libelle desserts . v.a. €15, 99. Wat van ...

Handboek sugarcraft, nieuwe vaardigheden en technieken (paperback). De nieuwste technieken, gereedschappen en producten voor taartdecoratie. Dit boek is geschreven ...

LODGE, NICHOLAS, E.A. - Handboek sugarcraft. De ultieme handleiding voor suikerkunst. isb: 9789048305391. Veltman Uitgevers, 2012. 28 x 20 cm. Paperback / Softcover.

HANDBOEK SUGARCRAFT

Lees verder...