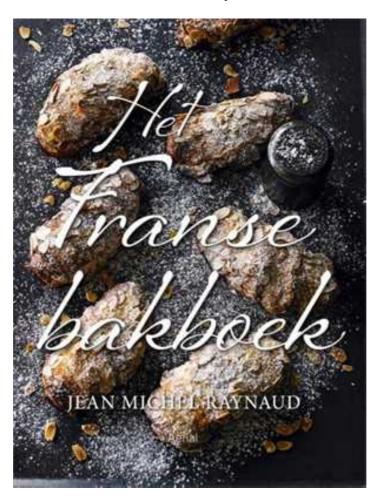
Het Franse bakboek PDF Jean Michel Raynaud



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



Schrijver: Jean Michel Raynaud ISBN-10: 9789402600810 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3504 KB

OMSCHRIJVING

Ook zo dol op al die heerlijke dingen die je bij een Franse patisserie koopt? Meesterpatissier en Fransman Jean Michel Raynaud schreef een inspirerend en helder bakboek, waarmee je thuis het lekkerste Franse gebak maakt. Het Franse bakboek bevat 95 verrukkelijke recepten voor zoet en hartig gebak: koekjes, cake, zoete en hartige taart, bladerdeeggebak, croissants, brood, jam en zelfs zoet beleg. Het boek staat vol handige professionele tips en praktische suggesties. Stap-voor-stapfoto's helpen je bij het maken van deeg voor zandgebak, soezen, bladerdeeggebak, brioche, brood en croissants. Jean Michel deelt in dit zeer complete bakboek niet alleen zijn enorme kennis met je, maar ook herinneringen aan zijn jeugd op het Franse platteland en zijn opleiding tot patissier in Marseille. Een fascinerend kijkje in de Franse traditie en cultuur. Jean Michel Raynaud is hoofdpatissier bij La Renaissance Pâtisserie en Baroque Bistro in Sydney, Australië. Geboren in Frankrijk begon hij zijn carrière onder de hoede van meesterpatissier Robert Schicchi in Marseille; op zijn twintigste was hij al chef. Jean Michel is regelmatig te gast in tv-programma's, schrijft voor culinaire bladen en leverde bijdragen aan diverse kookboeken.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Het probleem bij veel bakboeken is de onnauwkeurigheid van de hoeveelheden, terwijl zij bij bakken veel nauwer luisteren dan bij koken: een kop suiker, ...

De recepten in Het Franse bakboek zien er allemaal heerlijk uit en zijn erg duidelijk beschreven. Met het boek waan je jezelf in een Franse patisserie.

De grootste collectie met bakboeken en patisserie kookboeken vindt u bij kookwinkel Oldenhof. ... Het Franse bakboek. € 29,95. In winkelwagen. Meer informatie.

HET FRANSE BAKBOEK

Lees verder...