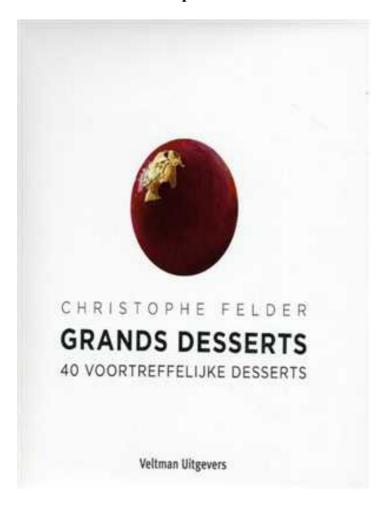
Grands desserts PDF Christophe Felder



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



Schrijver: Christophe Felder ISBN-10: 9789048306787 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 3055 KB

OMSCHRIJVING

De mooiste creaties van Christophe FelderDe desserts in dit boek, grote klassiekers in een nieuw jasje, zoals de Profiterole, of fantasievolle desserts, zoals de Grapefruittuin of Roder dan rood, lijken zo uit een restaurant te komen! Als niet eerder gemaakte combinaties van texturen, smaken en kleuren lijken deze desserts net haute couture die eerst met de ogen geproefd moet worden. Christophe Felder, virtuoos en gepassioneerd liefhebber van zoete lekkernijen, was 23 jaar lang chef-patissier van het chique Hôtel de Crillon in Parijs. Het werken met bloem en beslag, met de aroma's van vanille, boter en specerijen, met kleuren en smaken en met sappig fruit vormt voor hem een permanente bron van verrukking en is de drijvende kracht achter zijn creatieve talent. Christophe is auteur van een groot aantal boeken, waarvan sommige in diverse talen zijn vertaald. Sinds 1999 heeft hij meer dan twintig boeken geschreven, waaronder Les Clafoutis de Christophe en Les Gratins de Christophe (2001), Le Chocolat de Christophe (2002), Mes 100 Recettes de gâteaux (2004), Glaces et Desserts glacés (2005), Les Meilleurs Macarons (2009) en Les Meilleurs Spéculoos (2010) - en de waardevolle serie Leçons de pâtisserie (2005-2009) in negen delen.

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Het Grand Dessert Buffet: een grandioze afsluiting van uw culinaire wereldreis! Een tipje van de sluier: diverse soorten ijs, crème brûlée, warme wafels met kersen ...

Met een zelfgemaakt grand dessert maak je zeker indruk. Je kunt het grand dessert eenvoudig zelf samenstellen met een combinatie van zelfgebakken lekkers en vers ...

recepten met Grand dessert: GRAND DESSERT., Grand Dessert, grand dessert en Grand Dessert

GRANDS DESSERTS

Lees verder...