De smaak van chocolade PDF Stéphane Lagorce



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



Schrijver: Stéphane Lagorce ISBN-10: 9789054269489 Taal: Nederlands Bestandsgrootte: 1934 KB

OMSCHRIJVING

100% chocolade in de vorm van een prachtige reepIn dit boek wordt chocolade in al zijn hoedanigheden beschreven. Er komen tabletten, poeder en pasta voorbij, maar ook bonbons, rotsjes en likeur. U kunt lezen hoe een echte chocoladeproeverij in zijn werk gaat. Daarnaast vindt u in dit boek verrukkelijke combinaties met chocolade: de bekende klassiekers, zoals koffie en sigaren, maar ook minder voor de hand liggende combinaties, zoals bloemen en specerijen. Verderop in het boek staan veertig basisrecepten waarop u naar hartenlust kunt variëren en uw fantasie kunt loslaten. Een boek over chocolade zou niet compleet zijn zonder praktische adviezen over het kopen en het bewaren van het product. En dat is nog niet alles: we geven u tips om onaangename verrassingen tijdens het kokkerellen te voorkomen en vertellen u graag iets over bijzondere, met chocolade verbonden tradities, zoals Pasen. Proef smakelijk!

WAT ZEGT GOOGLE OVER DIT BOEK?

Een experiment tijdens Cacao aan de Kade in Helmond: Kan het visualiseren van kleuren helpen om de smaak van chocolade bewuster te proeven?

Info over de smaak van chocolade. Resultaten van 8 zoekmachines!

Chocolade is als wijn en verschilt van smaak. Puur, melk, wit, maar ook cacaosoorten en merken bepalen de smaak van chocolade. Akesson's, Amedei, Ananda Chocolate ...

DE SMAAK VAN CHOCOLADE

Lees verder...