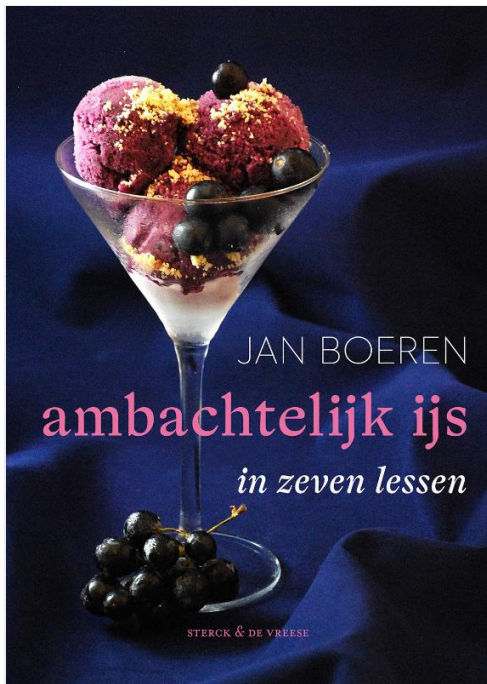


Ambachtelijk ijs in zeven lessen



Een ijsje, zelfgemaakt, heerlijk van smaak en goed van consistentie, dat mooi wegsmelt: niet te lang, niet te kort, waardoor aroma's zich in de mond volledig kunnen ontwikkelen. Wie wil dat nu niet? Recepten voor ijsjes die je op internet of in kookboeken vindt, voldoen zelden aan deze criteria. En dat is ook wel logisch, want er schuilt heel wat technologie achter goed ambachtelijk ijs. Moeilijk? Nee, het rekenwerk kunnen we overlaten aan rekenmodellen: je hoeft alleen maar de gewenste waardes in te vullen en er rolt zo een recept uit.

Maak in Ambachtelijk ijs in zeven lessen kennis met de kunst van het ijs bereiden. Van sorbets tot lekker zuivelijs en van eenvoudige tot complexe ijscreaties; Jan Boeren leidt je in zeven lessen op tot een volleerd ijsmaker. Je gasten zullen versteld staan!

Jan Boeren is oprichter van Le Cuisinier: Kennisplatform voor amateurkoks. Hij ontwikkelde de startcursus Ijsbereiden en later de technische cursus Ijsbereiden. Deze werden via Le Cuisinier in digitale vorm aangeboden en zijn nu te boek gesteld.

***JAN BOEREN:** In 2011 werd Jan Boeren door een goede zakenrelatie uitgenodigd om eens mee te koken op een kookavond van Cuisine Culinaire Zaanstad, een van de twintig kookclubs onder de koepel van Cuisine Culinaire Nederland. Het bleek de start van een wonderlijke reis door de wereld van amateurkoks.*

Titelinformatie

Rubriek: Culinair, Lifestyle

Titel: Ambachtelijk ijs in zeven lessen

Prijs: €27,90

Aantal pagina's: 190

Bindwijze: Hardcover

ISBN: 9789464711905



BESTEL VIA DE WEBSITE OF VIA DE QR CODE
(OOK VERKRIJGBAAR IN DE BOEKHANDEL)

Uitgeverij Sterck & De Vreese
Hellingbaas 1
8401 JH Gorredijk

0031 (0)513 490 319
E-mail: info@noordboek.nl
Internet: sterckendevreese.nl

Bluesky: bsky.app/profile/uitgeverijnb-sdv.bsky.social
FB: facebook.com/UitgeverijNBSDV/
IG: instagram.com/uitgeverij_nbsdv/