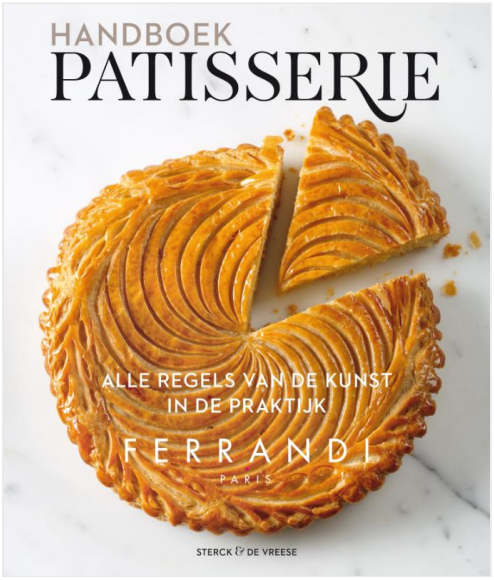
STERCK & DE VREESE

FERRANDI

Handboek patisserie

Alle regels van de kunst in de praktijk



- 235 RECEPTEN
- 1500 TECHNIEKEN EN HANDELINGEN
- STAP-VOOR-STAPINSTRUCTIES EN -FOTO'S
- RECEPTEN IN DRIE MOEILIJKHEIDSGRADEN
- SCHITTERENDE FOTOGRAFIE

Tarte tatin, macarons, chocoladetruffels, briochebrood, kattentongen, appelbeignets, cheesecake, meringues, petitfours, crème brûlée en heel veel meer. Een mooi stuk patisserie – van een luchtige croissant in de ochtend tot een frambozen-macaron of een gelaagde Opéra-taart – zorgt altijd voor de grande finale na een geslaagde maaltijd.

1500 TECHNIEKEN
Leer hoe je gebak, taarten, crèmes, desserts, koekjes, ijs en confituren maakt met behulp van de instructies die in dit boek stap voor stap worden weergegeven. De ervaren chefs van de meester-banketbakkersopleiding Ferrandi uit Parijs nemen je bij de hand.

235 KLASSIEKE RECEPTEN
Of je nu een fijnproever bent of slechts een liefhebber van lekker eten, met dit zeer complete Handboek patisserie kun je meteen aan de slag. De specialisten die dit boek samenstelden strooien gul met tips en tricks voor een perfect resultaat en leggen je ook uit waarom het soms fout gaat, en wat je daaraan kunt doen. Uniek aan dit boek is de variatie in moeilijkheidsgraad. Je kunt een makkelijke appeltaart bakken – het basisrecept – of je geeft je helemaal over aan de appeltaart zoals de top-patissier die creëert.

Titelinformatie

Rubriek: Culinair

Titel: Handboek patisserie
Prijs: €75,00
Aantal pagina's: 656
Bindwijze: Hardcover
ISBN: 9789056159313

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/