

Basic patisserie



Auteur:	Christophe Declercq
Bladzijden:	159 pp.
Genre:	Koken
Verschenen:	01-03-2011
ISBN:	9789020995534
Taal:	Nederlands
Uitgever:	Terra - Lannoo, Uitgeverij

[Basic patisserie.pdf](#)

[Basic patisserie.epub](#)

Een praktisch boek met de basisregels om zelf taarten, desserts, gebak en koekjes te maken.;;;Met tongstrelende foto's van Lennert Deprettere.

Een dessertbuffet bereiden kan iedereen! Met het nieuwe boek Basic patisserie is het kinderspel om een waaier aan desserts en taarten te bereiden. Banketleraar Christophe Declercq geeft meer dan vijfenveertig recepten prijs met duidelijke werkbeschrijvingen en handige stap-voor-stapfoto's die je met gemak door de verschillende handelingen helpen. Een overheerlijke chocolademoelleux, notentaartje met karamel, drielkoningengebak, mangomousse met frambozencoulis, petitfours, kletsoppen... voor iedereen wat wils. Met de oogstrelende foto's van Lennert Deprettere staan de desserts als het ware voor je neus.