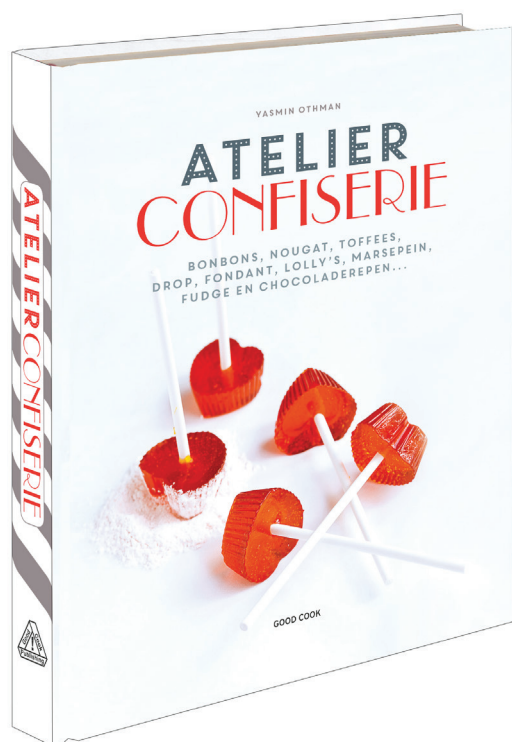




BIJ UITGEVERIJ GOOD COOK VERSCHIJNT IN FEBRUARI:

# Atelier confiserie

*zelf snoep maken was nog nooit zo leuk en lekker!*



Met *Atelier confiserie* haal je een praktisch handboek in huis om zelf aan de slag te gaan. Want wat is er leuker en lekkerder dan zelf snoep maken? Aan de hand van de duidelijke receptuur en goede uitleg over technieken leer je zelf drop, toffees, nougat, karamels en nog veel meer zoete kunstwerkjes maken!

Hoe maak je een klassieke fondant en wat is het basisrecept voor marsepeinbereidingen? Leer tableren en het verschil tussen een 'harde' en 'zachte kraak'. Waarom heb je voor het maken van meringues fijne kristalsuiker nodig en voor suikersiroop juist gewone kristalsuiker? *Atelier confiserie* geeft hierop antwoord: met stap voor stap uitleg van de technieken over de bereiding van gekookte en getrokken suiker en van tempereren, tableren en mouleren van chocolade.



## **Atelier confiserie**

*bonbons, nougat, toffees, drop, fondant, lolly's, marsepein, fudge en chocoladerepen...*

Omvang: 252 pagina's

Formaat: 18,5 x 23,5 cm, flexiband

ISBN: 978 94 6143 114 1

Prijs: € 19,95

**Yasmin Othman** is al jaren fervent foodblogger en verbonden aan diverse culinaire tijdschriften. Eerder verscheen bij Good Cook van haar *Fingerfood*.

Voor meer informatie en/of het aanvragen van een recensie-exemplaar, leuke actie of publicatie, kunt u contact opnemen met uitgeverij Good Cook | pers & promotie: Lisette Drent | [pr@goodcook.nl](mailto:pr@goodcook.nl) | 035 6236626