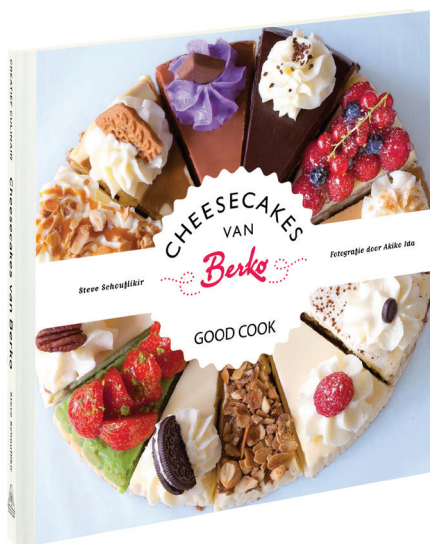




BIJ UITGEVERIJ GOOD COOK VERSCHIJNT OKTOBER 2014

Cheesecakes van Berko



De cheesecake is zo oud als de weg naar Rome: reeds in De Agricultura, geschreven door de Romein Cato (234-149 v.Chr.), wordt al melding gemaakt van cheesecake (suavis). Ruim 2000 jaar verder is de cheesecake over de hele wereld ongekend populair en kent vele varianten. Want wie houdt nou niet van cheesecake?

De Franse patisserieketen Berko, met filialen in Parijs, Brussel en zelfs Peking, weet hoe je goede en originele cheesecakes moet maken. De basis is en blijft roomkaas en een brosse taartbodem, maar vanuit daar laat Berko je zien hoe je eindeloos kunt variëren: meng door de roomkaas eens hazelnootpasta, kastanjepuree of pindakaas. Voeg smaakmakers als limoen of munt toe en breng originele toppings aan met diverse soorten fruit en noten, glazuur je cheesecake of gebruik voor de finishing touch de crème brûlée-brander. Varieer eindeloos met de taartbodem en gebruik speculaas, lange vingers, volkoren- of chocoladekoekjes. Kortom, met de cheesecake-recepten van Berko breid je je repertoire uit.

- *Cheesecakes van Berko* is reeds verschenen in Canada, Groot-Brittannië, Australië, Duitsland, Spanje, Italië en Frankrijk
- Goede prijs-kwaliteit verhouding
- Moderne fotografie en vormgeving en bijzondere afwerking cover
- Duidelijke en originele recepten

Cheesecakes van Berko

Omvang: 72 pagina's

Formaat: 19 x 19 cm, gebonden

ISBN: 978 94 6143 107 3

Prijs: € 8,95

Steve Schoufflikir heeft meerdere internationaal succesvolle kookboeken in samenwerking met Berko geschreven. Eerder verscheen bijvoorbeeld *Mini cupcakes van Berko*. Patisserie **Berko** is een waar paradijs voor lekkerbekken en wordt vooral geroemd vanwege hun smakelijke en originele cupcakes en cheesecakes.