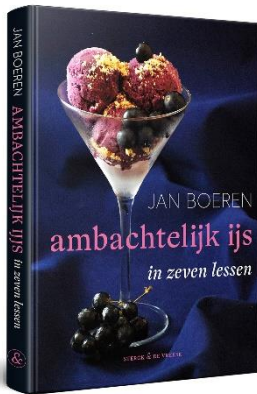


## Ambachtelijk ijs in zeven lessen

Het boek *'Ambachtelijk ijs in zeven lessen'*  
met ondersteunende digitale cursus *'Ambachtelijk ijs'*

Deelname aan de digitale cursus is gratis. Koop je het boek via Le Cuisinier dan doe je automatisch mee aan de cursus.



Een ijsje, zelfgemaakt, heerlijk van smaak en goed van consistentie. Met een mooie afsmeltkarakteristiek: 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. Je ontkomt er niet aan om wat te rekenen. Moeilijk? Nee, het rekenwerk kunnen we overlaten aan spreadsheets: je hoeft alleen maar de gewenste waarden in te vullen en er rolt zo een recept uit je rekenmodel.

Ambachtelijk ijs in zeven lessen is een lees- en leerboek ingedeeld in drie categorieën: de kunst van het ijs bereiden, de technologie daarachter, en nog een categorie met anekdotes en luchtige verhaaltjes. Van sorbets tot lekker zuivelijns en van eenvoudige tot complexe ijscreaties. Als je daar bent aanbeland en alle ijsjes, of in ieder geval meeste, zelf hebt gemaakt, kun je je een volleerd ijsmaker noemen. En je gasten zullen versteld staan!

[INKIJKEXEMPLAAR](#)

[DIRECT BESTELLEN](#)

Verschijningsvorm: Hardcover  
Taal: Nederlands  
Uitgeverij: Sterck & De Vreese  
Aantal pagina's: 190  
Druk: 1  
Prijs: € 24,90