

MASSIMO BOTTURA DE KUNST VAN DE ITALIAANSE KEUKEN

Dit boek is een ontdekkingsreis en een eerbetoon aan Bottura's 25-jarige carrière als sterrenchef van zijn restaurant in Modena. Verdeeld over vier hoofdstukken, worden de inspirerende gerechten, de ingrediënten en technieken beschreven. Zijn filosofie, inspiratiebronnen en technieken worden prachtig verwoord en uitgebeeld. Stefano Graziani en Carlo Benvenuto verzorgden de schitterende fotografie.

Bottura's werk is zo verrassend dat de Engelsen lachend zeggen: *Never Trust a Skinny Italian Chef*. Wij noemen het de meester die van koken kunst maakt en zich laat inspireren door zijn omgeving en de kunst.

Iedereen die de Italiaanse topkeuken wil begrijpen moet dit boek lezen!

TERRA - ISBN 9789089896155 - € 49,50



DE CUBERDON

18 STERRENCHefs - 50 ZOETE EN HARTIGE RECEPTEN - OLIVIER CARPENTIERs

Het eerste boek over de cuberdon!

Eindelijk weer eens een boek van Lannoo dat er top uitziet! Mooie lay-out, fraaie foto's en goed verzorgd. En de unieke inhoud, recepten met cuberdons door topchefs, is ook geweldig. Mooi en inspirerend boek!

Dit opmerkelijke, kleurrijke suikerkegeltje met zijn vulling van dikke fruitsiroop wordt op ambachtelijke wijze gemaakt door een handvol ambachtswerkers en meester-confiseurs. De cuberdon bevat enkel natuurlijke ingrediënten die met de grootste zorg geselecteerd worden uit fruit, bloemen en specerijen afkomstig uit alle hoeken van deze planeet.

Deze lekkernij met haar bijzondere textuur, aanvankelijk enkel verkrijgbaar in frambozensmaak, dateert uit de 19de eeuw. En zoals wel vaker het geval is met bijzondere producten, kent niemand de werkelijke herkomst ervan.

Het recept is hoe dan ook in de loop van de tijd nooit buiten de grenzen van ons vlakke land geraakt, vanwege de fragiliteit van het product en het ingewikkelde bereidingsproces. Het maken van cuberdons vergt zes stadia en zeven dagen!

Lannoo Hardcover - 188 x 245 mm - 192 p - € 24,95

ISBN 978-2-87386-916-8



VOEDSEL DROGEN

Dit is een alleraardigst boekje voor iedereen die zich wel eens afvraagt wat hij of zij kan doen met een teveel aan kruiden, groenten en fruit (en nog veel meer). Meer dan 100 recepten geven aan hoe je ze het best kan verwerken.

De auteurs van het boek zijn Claudia Kuyken en Jean Vanhoof.

Claudia heeft na een internationale carrière het bedrijfsleven ingeruild voor haar eigen bedrijf WECKENonline. Zij heeft tevens alle foto's gemaakt.

Jean is bekend als tv-tuinman in het programma Groene Vingers. Heel wat tuinliefhebbers zijn vertrouwd met zijn leerrijke artikels in diverse tuinbladen en zijn verhelderende tuinboeken, waaronder Natuurlijke Zwervvijvers, Natuurlijke tuinen, de andere groenten en zijn laatste boek: Groen in de hoogte.

Uitgever: WECKENonline G.C.V. - prijs: 19,95 € - 168 p - paperback - 210x180 mm

ISBN 978908223540

