

[PDF] "Kse" vegan: 25 Spezialitten aus pflanzlicher "Milch" selbst gemacht

"Kse" vegan: 25 Spezialitten aus pflanzlicher "Milch" selbst gemacht

Von Marie Lafort

ebooks | Download PDF | *ePub | DOC | audiobook



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrank: #18098 in BcherVerffentlicht am: 2015-05-30Abmessungen: 8.90 x .59b x 6.46l, Einband: Gebundene Ausgabe72 Seiten | File size: 22.Mb

Von Marie Lafort : "Kse" vegan: 25 Spezialitten aus pflanzlicher "Milch" selbst gemacht before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised "Kse" vegan: 25 Spezialitten aus pflanzlicher "Milch" selbst gemacht:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen9 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein schnes BuchVon Emma77Drei Rezepte habe ich bis jetzt ausprobiert. Alle funktionierten gut. Der Gewrzgouda war lecker,das Ksefondue war der absolute Knaller. Der Mozzarella war mir etwas zu zitronig, aber das ist Geschmackssache. Die Fotos sind wundersch. Das Buch gibt viel Inspiration sich selbst an anderen Geschmacksvariationen zu versuchen.Meine Kaufempfehlung!2 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension

hilfreich. sehr vielseitig, Käseherstellung möglich mit den Lebensmitteln, die fast alle in einem veganen vollwertigen Haushalt vorhanden sind. Von Kienast-Liebich sehr leicht nachzukochen oder nachzumachen mit den Produkten, die in einem vollwertigen vegan geführten Haushalt vorhanden sind. Bis jetzt ist alles gelungen und schmeckt prima, danke. 7 von 8 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Toll :D Von M.G. Ich kannte das Buch von Miyoko Schinner und hab mich dann letztendlich für ein Buch entschieden, das von einer Französin geschrieben wurde. Ist ja schließlich "das" Käseland schlechthin. Bereits bei den ersten Rezepten wurde ich nicht enttäuscht. Habe bereits Mozzarella ausprobiert (himmlisch!) und geriebener Parmesan. Einfach toll!

Kurzbeschreibung Mozzarella, Parmesan und Feta aus Pflanzenmilch Aus dem Käseland Frankreich kommt dieses Buch, das erstmals zeigt, dass sich auch auf veganer Basis köstliche Käsespezialitäten erzeugen lassen: Ob Mozzarella, Ricotta, Cheddar, Gouda oder Käse nach Parmesan- oder Feta-Art, jetzt gibt es die Klassiker auch in vegan. Die Rezepte spannen den Bogen von Frischkäse mit Kräutern oder Pfeffer bis zu neuen Geschmackserlebnissen wie Sauerkraut- oder Kombucha-Käse, auch eine vegane Variante des Käsefondües und eine Käsesauce für Nachos sind enthalten! Die Autorin hat für dieses Buch die herkömmlichen Techniken der Käseherzeugung an die Besonderheiten pflanzlicher Milch angepasst: Vom Eindicken über das Filtrieren und Pressen bis hin zur Fermentierung der Pflanzenmilch werden alle Techniken Schritt für Schritt erläutert. Die Autorin: Marie LaFort ist eine große Pflanzenliebhaberin und verzichtet auch aus ethischen Gründen auf Fleisch. Sie engagiert sich für eine ebenso gesunde wie wohlschmeckende Küche und teilt ihre Erfahrungen auf ihrem Blog www.100-vegetal.com mit ihren Lesern. Die leidenschaftliche Fotografin illustriert ihre Bücher auch selbst.