

SWEETS & CANDY: ARTISANAAL VERVAARDIGEN VAN ZOETWAREN - CONFISERIE

ARTISANALE SNOEPEN MAKEN: BEWERKEN EN VERWERKEN VAN SUIKER

OMSCHRIJVING

Wat kent men na het volgen van deze opleiding?

Je leerde alle technieken die van belang zijn voor een confiseur.

Omschrijving

Zoetigheden en snoepgoed ... Ze zijn een kleurrijke eyecatcher in je etalage, zorgen voor een finishing touch na een maaltijd, doen je klant likkebaarden en worden massaal impulsief gekocht.

Maar hoe bereid je artisanale snoep? In deze opleiding leer je alles wat een vakman moet weten over de verwerking en bewerking van suiker. Confiserie wordt volledig behandeld. Je leert technieken voor de creatie van zowel marshmallows, boterkaramels, zachte snoep als harde snoep.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Bakkers, banketbakkers, chocolatiers, ijsbereiders, restaurateurs, traiteurs en hun medewerkers

Methodologie

Dit zijn workshops. Gelieve beroepskledij (schort, bakkersvest, bakkersbroek) en klein materiaal (klopper, spatel, paletmes) mee te brengen.

PROGRAMMA

Initiatie suiker bewerken

- verschillende grondstoffen en invloed van de kookgraad
- basistechnieken overlopen en toepassen: koken, satineren
- verschillende bindmiddelen: overzicht en gebruiksvoorwaarden
- alle basisgrondstoffen, hulpgrondstoffen, bereidingen en bewerkingen verklaren en toepassen

Marshmallows

- marshmallows, guimauve, spek
- invloed van grondstoffen op het eindresultaat
- verschillende soorten marshmallows
- klassieke en minder klassieke toepassingen
- toepassing in meerdere smaken en vormen

Boterkaramels

- harde en zachte boterkaramels, fudges
- invloed van grondstoffen op het eindresultaat
- boterkaramel maken als snoep of als vulling voor pralines

Zachte snoep

- pâte de fruits, lokum, gommen, zwarte muizen
- invloed van bindmiddelen en bewaringsmethodes
- verschillende soorten gommen maken met verschillende afwerkingen: zoet, zuur, ...

Harde snoep

- feuilleté, gevulde feuilleté, kustrocken, lekstokken
- invloed van grondstoffen en kookgraad
- verschillende vormen, handgemaakt of machinaal
- bewaarmethodes

DOCENT



Edwin Gesquière

- Meester-banketbakker
- suikerspecialist
- vakleraar Ter Groene Poorte