

#HORECA

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

CONFITUUR

€ 145,20 incl. BTW

ZE MAKEN DAT DAAR ZELF!

OMSCHRIJVING

Omschrijving

Zelfgemaakte confituur! Een topper om op je ontbijtkaart te plaatsen. Meteen krijgt je zaak een goede naam. Deze opleiding toont hoe het moet en wat er allemaal kan. Na iedere sessie krijg je wat stalen mee die je zelf kan proeven.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Uitbaters van kleine logies, bakkers en banketbakkers, keukenmedewerkers.

Wat kent u na het volgen van deze opleiding?

Je kent nu de technische aspecten om zelf confituur en pasta's te bereiden. Meteen krijg je ook enkele verfrissende ideeën mee om jouw klanten originele confituren en pasta's aan te bieden.

PROGRAMMA

Sessie 1

- **Theorie**
 - Wat is confituur?
 - Waarom confituur maken?
 - Wat zorgt er voor een goeie binding?
 - Wat is pectine?
 - de test
 - pectinegehalte van fruit
 - Hoe nog langer bewaren?
 - Wat als het toch mis gaat?
 - Wat met diepvriesfruit?
- **Recepten**
 - confituur van krieken, pink lady en vanille
 - gelei van appel, gember, tijm en citroen
 - jam van abrikozen
 - confituur van frambozen en jeneverbessen
 - confituur van (roze) rabarber, chili en melk chocolade
 - choco donker met speculoos stukjes, type Boerinneke
 - pâte de fruits

Sessie 2

- **Recepten**
 - marmelade van sinaasappel en vanille
 - confituur van ananas, mango en passievruchten
 - tomaten confituur met mosterdzaadjes
 - veenbessen confituur, koud geroerd
 - chutney voor desserts
 - uienconfituur
 - choco met praliné, type nutella
 - boter

PRAKTISCH

Lesdata

Datum	Startuur	Einduur
dinsdag 22/10/2019	15:00	18:00
dinsdag 22/10/2019	18:30	21:30

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Locatie

Syntra West Roeselare
Oostnieuwkerksesteenweg 111
8800 Roeselare

Contact

T: 078/353 653
F: 050/403061
Sofie@syntrawest.be

Cursusmateriaal

Dit is een workshop. Gelieve gepaste beroepskledij en klein materiaal (klopper, spatel, pottenlikker, keukenmessen) mee te brengen.

DOCENT



Inge Mersseman

- Chef patissier/saisonier in diverse binnen- en buitenlandse toprestaurants (Oostenrijk, Duitsland, Zwitserland)
- vakleerkracht patisserie Hotel- en Toerismeschool Spermalie
- freelance Chef patissier / productontwikkeling