

## SCHOOL OF ICE: LUXE FRISCO'S EN LOLLY'S

### OMSCHRIJVING

#### Introductie

Deze opleiding wordt ondersteund door Alimento. Meer info bij 'Praktisch'.

#### Omschrijving

In deze opleiding bereiden we ijs, roomijs en sorbets en verwerken we ze tot luxefrisco's, ijslolly's en zoete ijstapas. We kiezen voor frisse en zomerse sorbetsmaken, smoothie-ijs, coatings en knetterende versieringen.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Ijsbereiders, chocolatiers, bakkers, patissiers en chefs

#### Methodologie

Dit is een workshop. Gelieve gepaste kledij (bakkersvest, bakkersbroek, hoofddeksel, gesloten schoenen) en klein materiaal (klopper, spatel, pottenlikker, plastic krabber, keukenmessen) te voorzien.

### PROGRAMMA

#### Luxefrisco's

- nieuwste vormen en technieken
- frisse zomerse smoothiesmaken
- yoghurt met bijpassende inclusies en coatings

#### Ijslolly's

- bijzondere sorbets met bijpassende kruiden en knetterende crispy's

#### Zoete ijstapas

- als verwennerij op een zomers terras of als zoete amuses bij een cocktail en andere exotische drankjes

### DOCENT



**Hans D'heer**

- vakleraar Ter Groene Poorte
- ice consult
- auteur van 'La Glace sans Secrets' en 'Ijs koude kunstjes'