

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

SWEET FINGERFOOD: BIJTKLARE DESSERTS

SNELLE MAAR DAAROM NIET MINDER VERRASSENDE ZOETE VERLEIDERS

OMSCHRIJVING

Omschrijving

In een steeds sneller draaiende wereld zonder klassieke rustpauzes verwacht de nieuwe generatie consumenten een elegant assortiment snelle, maar daarom niet minder verrassende, zoete verleiders.

Samen met een take away koffie en de krant kan een elegant aanbod kleine desserts het kassaticket aandikken. Dynamiseer de trage namiddagen met sfeer en beleving door zoete tapas en microdesserts aan te bieden, samen met een geselecteerde origine koffie, café latte of bloemeninfuus. Grote feesten vragen bovendien ook graag om een gevarieerd dessertenbuffet.

Leer in 2 lessen, met een minimum aan technische aanpassingen of ingewikkelde recepten, hoe je de finger food-dessert-trend kan vertalen naar je eigen zaak.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Patissiers, uitbaters van tearooms, brasseries, coffee corners & more

Voorkennis

Je bent actief in de horeca of patisserie.

Methodologie

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

PROGRAMMA

- minigebak
- dessertglaasjes
- fingerfood
 - chocolade
 - yuzu
 - sisho cress
 - donut
 - crumbles
 - crémeux
 - schuim
 - cake
 - brownie
 - blondie
 - smaakinfusie
 - en zoveel meer

DOCENT



Bruno Van Vaerenbergh

- Chef-Pâtissier Debic
- Richemont Master Baker
- lid Passion Patisserie