

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ **BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE**

SCHOOL OF ICE: KERSTBÛCHES EN IJSBOMBES

MET EEN KNIPOOG NAAR DE EINDEJAARSFEESTEN!

OMSCHRIJVING

Introductie

Heerlijke en gewaagde combinaties in najaar ijs gebak.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Ijsbereiders, bakkers, patissiers

Voorkennis

Je volgde de opleiding bakker of ijsbereider, of bent aan de slag in de sector.

Methodologie

Dit is een workshop, gelieve gepaste kledij en klein materiaal mee te nemen (klopper, spatel, ...).

PROGRAMMA

- berekenen en uitbalanceren van ijsrecepten
- bereiden van ijs, sorbets, mousses en vullingen voor ijstaarten
- rationele afwerkingen
- nieuwe trends
- gewaagde smaakcombinaties

DOCENT



Hans D'heer

- gastdocent Syntra West
- vakleerkracht aan bakkerijschool Ter Groene Poorte
- auteur van boek "La Glace Sans Secrets"