

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ **BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE**

## DESEMS IN VERSCHILLENDE TOEPASSINGEN

NIET IN BROOD ALLEEN

### OMSCHRIJVING

#### Omschrijving

In deze opleidingen laten we je kennismaken met het gebruik en de voordelen van **desems in verschillende deegsoorten**.

Niet alleen in brood heeft desem voordelen maar ook bijvoorbeeld in croissants kan dat zijn nut bewijzen.

We bereiden in deze opleiding verschillende deegsoorten en bespreken en evalueren de resultaten van deze producten.

#### Voor wie is deze opleiding bestemd?

Bakkers, patissiers, bakkersgasten

#### Voorkennis

Je volgde reeds de module "Desems: theorie".

#### Methodologie

Dit is een workshop, gelieve beroepskledij en klein materiaal te voorzien.

### PROGRAMMA

- gerezen bladerdeeg met desem die we verwerken tot verschillende koeken
- harde luxe degen die we verwerken tot stokbrood en verschillende kleine broodjes
- brooddegen met verschillende verwerkingen en graansoorten
- gekoelde degen met desems die door de lange rijstijd een betere smaak vormen
- zachte luxe degen waar we kleine brioches mee maken met verschillende vormen en vullingen

### DOCENT



**Geert Jonckheere:**

- Auteur "Basic Hartig gebak" Uitgeverij Lannoo (Winnaar Cultuurprijs Bredene 2014)
- Co-auteur "Basic Brood" - "Basic broodjes en koeken" - "De smaak van brood" (auteur Frank Deldaele)
- Auteur IPV handboek bakkerijopleidingen
- Lid Richemont Club België
- Wereldkampioenschap Coupe Lesaffre Lyon en Lille (2 x 4e plaats)
- Ervaren lesgever Bakkerijschool Ter Groene Poorte
- Gastdocent Syntra West