

ECLAIRS EN SOEZEN - MODERNE TRENDS EN NIEUWE TECHNIEKEN

OMSCHRIJVING

Introductie

Soezen en éclairs: terug van nooit weggeweest. Met deze basisproducten kun je de creatieve en culinaire toer op gaan. Hartig of zoet, als blikvanger op een dessertbord of als opvulling van het traiteurassortiment.

Omschrijving

Met een open geest en in alle geuren en kleuren ontwikkelen alle toppatissiers in Parijs hun éclairs en hun soezen! Originele, smaakvolle en kleurrijke éclairs en choux zullen zonder twijfel ook een aantrekkingspunt vormen in uw eigen toonbank, in uw etalage of op uw dessertkaart.

Eclairs en soezen zijn producten die men kan rangschikken onder 'impulsieve aankopen'. Ze kunnen dus een sterke meerverkoop opleveren.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Bakkers, banketbakkers en hun medewerkers, chef-koks en hun medewerkers

Voorkennis

Je genoot een stevige bakkerijopleiding of hebt gelijkwaardige ervaring. Je bent chef-kok of hebt gelijkwaardige ervaring.

PROGRAMMA

Deze opleiding wil je vooral tonen hoe in te spelen op de trend die uit Parijs komt overgewaaid. De nadruk wordt dus hoofdzakelijk op de vullingen en de verschillende manieren van afwerking gelegd. Verwacht je zowel aan zoete als aan hartige vullingen.

Enkele voorbeelden:

- exotische smaken
- trendy kleuren
- verrassende combinaties
- zoet gevuld, hartig alternatief
- Philadelphia
- Rouge Amour
- Choq Hauture
- Soezette
- Piemonte
- Cougères de Bruxelles
- Italiano

DOCENT



Bruno Van Vaerenbergh

- Chef-Pâtissier Debic
- Richemont Master Baker
- lid PassionPâtisserie