

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

MODERNE PATISSERIETECHNIEKEN: GLAÇAGE

WORKSHOP: HEERLIJK GEBAK, MET PRACHTIGE GLAÇAGES

OMSCHRIJVING

Introductie

Je ziet het wel vaker in de etalages van toppatissiers: heerlijk gebak met prachtige glaçages, smekend om meegenomen te worden. Glaçages uitvoeren is niet gemakkelijk. Wij leren je de nodige technieken.

Omschrijving

In deze cursus ga je zelf aan de slag en leer je technieken die tot adembenemende resultaten leiden.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

(Banket)bakkers, aspirant-bakkers

Methodologie

Dit is een workshop. Gelieve beroepskledij en klein materiaal (spatel, klopper, keukenmes en handdoek) te voorzien.

PROGRAMMA

- technieken en voordelen van glaceren
- diverse smaak- en kleurcombinaties
- het belang van een goede opbouw
- moderne afwerkingstechnieken

DOCENT

Bart Ardijns werkte vier jaar bij Wittamer in Brussel en volgde verschillende stages patisserie in binnen- en buitenland. Hij behaalde de eerste prijs én de originaliteitsprijs bij de Europa Wisseltrofee Georges Boute wedstrijd en is nu reeds 20 jaar leerkracht patisserie-chocolade-decoratie aan de gerenommeerde gastronomische school 'Ter Groene Poorte'. In 2017 schreef hij het boek '40 verbluffende desserts'.