

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-PORTEFEUILLE

MARSHMELLOWS IN AL HUN VORMEN

PRIJS ONBEKEND

MARSHMELLOWS IN AL HUN VORMEN

OMSCHRIJVING

Introductie

Marshmallow of spekjes, wie houdt er niet van! Je kent ze wellicht. Een koekje, stukje chocolade en marshmallow en dan het liefste warm. Of marshmallow op een stokje roosteren boven een kampvuurtje of bij de barbecue. Een heerlijk toetje! Marshmallows bestaan onder verschillende vormen en smaken. Of je er nu losse blokken van maakt of gebruikt in een taart- of koekjesrecept (zei iemand chocolade zoenen?).

Omschrijving

In de opleiding zullen we de gekende vormen van marshmallows maken maar opwaarderen met originele basisgrondstoffen. Suiker, gelatine, ... en de aroma's gaan we aanvullen met honing ahornsiroop en fijne aroma's.

Voor de afwerking combineren we verschillende soorten chocolade met fruitvulling, koffie, notenvulling, ... Het traditionele koekje gaan we opwaarderen en ook een biscuit als bodem gebruiken.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

horecauitbaters, koks, bakkers, patissiers, chocolatiers, ...

Voorkennis

Er is een voorkennis bakkerij, chocolade of horeca nodig.

Toelatingsvoorwaarden

Minimum 18 jaar.

PROGRAMMA

Sessie 1

- Kloppen en spuiten, gieten van alle marshmallows enkel met grondstoffen en machines die normaal in de chocoladeatelier ter beschikking zijn
- Blokspek met verschillende aroma's om te snijden en af te werken met poeder, kokos, enz.
- Blokspek met andere ingrediënten zoals honing, ahornsiroop, gembersiroop, ...
- Spuiten op de koekjes van vullingen en marshmallow zodat ze kunnen verharden om door te halen

Sessie 2

- Hoe maken we de koekjes, en biscuit en afbakken van ...
- Vullingen die kunnen gebruikt worden om aan de marshmallow toe te voegen, bv. pate de fruits, notencreme enz.
- Afwerken van alle voorbereidingen in de verschillende soorten chocolade

PRAKTISCH

ANDERE MOGELIJKE LOCATIES:

Lesdata voor Brugge vanaf maandag 28/11/2022

Datum	Startuur	Einduur
maandag 28/11/2022	18:30	21:30
maandag 05/12/2022	18:30	21:30

Locatie

Syntra West Brugge
Spoorwegstraat 14
8200 Brugge

Contact

T: 078/353 653
Sofie@syntrawest.be

Data onder voorbehoud van eventuele wijzigingen.

Prijsinfo

Alimento-korting voor bakkersopleidingen van Syntra

Alimento zorgt per deelnemer voor een tussenkomst.

Voor wie?

Alle bakkerijen met personeel onder arbeidersstatuut (PC 118 of PC 220), kleiner dan 100 werknemers, gevestigd in Vlaanderen, Brussel of Wallonië, komen in aanmerking. Dit geldt zowel voor de arbeiders binnen het bedrijf als voor de patroon die samen met zijn arbeider(s) deelneemt aan de opleiding. Winkelbedienden en meewerkende echtgenoten kunnen geen korting krijgen van Alimento vzw. Leerkrachten bakkersopleidingen komen ook in aanmerking (maar betalen wel de grondstofkost).

Wat moet je doen om korting te krijgen?

Syntra West stuurt de nodige documenten naar Alimento en Alimento contacteert jou indien aanvullende info nodig is. Zodra alles in orde is, krijg je de tussenkomst op jouw bankrekening gestort.

Welke opleidingen?

De opleidingen met vermelding van het Alimento-logo komen in aanmerking. Voor meer info: [Alimento](#)