

#BAKKERIJ EN SLAGERIJ

✓ BESPAAR MET DE KMO-ORTEFEUILLE

VEGAN GEBAK

OMSCHRIJVING

Omschrijving

In de eerste les overlopen we hoe we eieren, boter, melk, ... kunnen vervangen zodat we toch een overheerlijk gebak krijgen met een goede textuur en heerlijke smaak. Wat zijn deze ingrediënten en hoe gebruik je ze voor een goede binding, een luchtig en smeug gebak?

In deze les zullen we ook zelf aan de slag gaan en stap voor stap een veganistisch gebak maken.

In de tweede les wil ik jullie introduceren met *raw taarten*; deze taarten hoeft je niet meer te bakken. Je kunt er eindeloos mee experimenteren als je de basis onder de knie hebt. Hier is het vooral belangrijk dat we leren werken met de verschillende ingrediënten. Veel tips en tricks om altijd een goed en lekker resultaat te krijgen.

Voor wie is deze opleiding bestemd?

Uitbaters van koffiehuisen, restaurantmedewerkers, hotel uitbaters, ...

Voorkennis

Er is geen specifieke voorkennis vereist.

PROGRAMMA

In de eerste les overlopen we hoe we eieren, boter, melk, ... kunnen vervangen zodat we toch een overheerlijk gebak krijgen met een goede textuur en heerlijke smaak. Wat zijn deze ingrediënten en hoe gebruik je ze voor een goede binding, een luchtig en smeug gebak?

In deze les zullen we ook zelf aan de slag gaan en stap voor stap een veganistisch gebak maken.

In de tweede les wil ik jullie introduceren met *raw taarten*; deze taarten hoeft je niet meer te bakken. Je kunt er eindeloos mee experimenteren als je de basis onder de knie hebt. Hier is het vooral belangrijk dat we leren werken met de verschillende ingrediënten. Veel tips en tricks om altijd een goed en lekker resultaat te krijgen.