

Kurz č. 2

Čokoláda a dezerty

- príprava dezertov s použitím rôznych techník spracovania, je zameraný na prípravu moderných dezertov

Kurz trvá 6 hodín ,
bude realizovaný
v sobotu od 9,00 – 15,00h
počet osôb :5- 8



Obsahom kurzu je príprava moderných dezertov, príprava ozdôb z čokolády, dezertov a iných cukrárskych výrobkov, čokoládové peny, banketky, servírovanie.

Obsah školenia

- príprava dezertov na schladzovanie, príprav jednotlivých častí, chuťových insertov, želé, mouse, ganache
- temperovanie čokolády – miešanie, očkovanie, skúška teploty, použitie temperovacieho zariadenia
- príprava čokoládových ozdôb – čokoládové cigarety, použitie transfer fólií, reliéfne fólie, kakaové maslo
- čokoládové banketky, pohárové dezerty, želé
- príprava zrkadlovej polevy , velúr
- zdobenie, servírovanie
- základné receptúry

Osvedčenie o absolvovaní

Cena školenia120,- € s DPH