

GLASSTÅRTOR & FRYSTA DESSERTER

VI KOMMER UNDER EN DAG ATT GÅ IGENOM OLIKA TEKNIKER ATT ANVÄNDA VID ENKLARE GLASSTÅRTSFRAMSTÄLLNING OCH FRYSTA DESSERTER I GLAS.

Vi kommer gå igenom: glass, parfait, sorbet, bottnar, olika varianter att glasera och spraya tårtor, dekorationer med mera.

Kursen kommer blanda teori med praktik.

*Inga förkunskaper krävs på att ha tillverkat glasstårter tidigare, men man ska veta hur man tillverkar glass och ha tillgång till en glassmaskin i den dagliga driften.

JÄSTBOLAGET

9 MARS kl 9–15

Adress: Sollentunaholmsv. 9,
Rotebro

Anmäl senast 28 februari
Max 12 st deltagare

MALMÖ REPRO

16 MARS kl 9–15

Adress: Knivgatan 9,
Malmö

Anmäl senast 6 mars
Max 12 st deltagare



NIVÅ: Inga förkunskaper krävs*

KURSLEDARE:

Konditormästare Tony Olsson

KURSAVGIFT: 750 kr

LUNCH: Lättare lunch ingår

ÖVRIGT:

Medtag egna arbetskläder

KURSANMÄLAN GÖRS TILL: peter.erlandsson@kaka.se med fullständigt för- och efternamn samt kundnummer hos KåKå. Anmälan är bindande och skall vara betald innan kursstart. Efter anmälan inkommit skickas faktura för omgående betalning. När betalning erhållits så skickas en bekräftelse med detaljerad information om kursen. Avbokning skall göras minst 5 arbetsdagar innan för att undvika debitering. Återbetalning av kursen görs mot uppvisande av sjukintyg.