

GÄSTSPEL MED PASTRYCHEF ANTONIO BACHOUR

9 november 2018 på Grand Hôtel Stockholm

Välkomna till Grand Hôtel Stockholm

Det är med stor glädje vi välkomnar Antonio Bachour till Sverige. Antonio guidar dig i olika moderna tekniker på bland annat bakelser, tarter, verrines och tårter. I recepten kombineras flera tekniker för att skapa eleganta och överraskande smakkombinationer. Demon är på engelska.



Antonio Bachour växte upp i Puerto Rico och lärde sig tidigt yrkeshantverket på familjens bageri och konditori. Han är idag en världsledande konditor som reser världen runt för att inspirera kollegor i branschen. Antonio anlitas av de mest välrenommerade utbildarna i världen och gör flera gästspel bl.a. på Valrhonas skola i Brooklyn, New York. Med sina fantastiska böcker inspirerar han till ny kunskap.

<https://antonio-bachour.com/>

Fredag 9 november kl. 09.00–17.00. Grand Hôtel Stockholm, Vinterträdgården

Program

- kl. 09.00 Entrén öppnar, tid för mingel i show room/minimässa.
- kl. 09.30 Frukosttilltugg.
- kl. 10.00 Demo startar.
- kl. 12.30 Mingellunch designad av Grand Hôtel.
- kl. 13.30 Demo fortsätter. Under demon serveras smakprover.
- kl. 15.00 Mingelkaffe och te med smakprover.
- kl. 17.00 Slut.

Pris: 850 kr exkl. moms. I priset ingår receptkompendium, mat och dryck.
Avbokning av kursen senare än 14 dagar innan kurstillfället debiteras med 850 kr.

Anmälan och frågor:

Kontakta din KåKå-säljare.
O.S.A. 22 oktober 2019

