

WARSZTATY Z Thierry Ayel

Temat: „ Croquembouche - tradycyjny francuski tort weselny „

14.07.2016 (czwartek)

(10:00-15:00)



Kiedy: 14.07.2016 (10:00-15:00)

Gdzie: Sempre Group u. Wiejska 13A Pruszków

Za ile: 390 zł brutto



Cukieteria.pl
Źródło słodkości on-line

FRANCJA
NA TALERZU
Chef Thierry Ayel

Kto: **Thierry Ayel francuski szef kuchni i mistrz cukiernictwa** –Doświadczenie zdobywał w restauracjach we Francji i Szwajcarii, od 10 lat związany na stałe z Polską. Prowadzi kursy i szkolenia kulinarne dla profesjonalistów i amatorów. Wielokrotnie zasiadał w jury konkursów kulinarnych i cukierniczych o zasięgu ogólnopolskim i międzynarodowym.

Tematem szkolenia będzie Croquembouche, tradycyjny francuski tort weselny składający się z piramidki ptysiów połączonych ze sobą bursztynowymi nitkami słodkiego karmelu. Każde ciasteczko wypełnione jest pysznym *crème pâtissière*.

Szkolenie z Thierryem to doskonała okazja do zapoznania się ze słodkim światem francuskich deserów.



Program warsztatów:

- Historia francuskiego tortu Croquembouche
- Przygotowywanie cista i wypiekania ciastek ptysiowych
- Przygotowanie *crème pâtissière*
- Przygotowywanie stelażu na tort Croquebouch
- Mocowanie ciasteczek ptysiowych na stelażu
- Przygotowywanie dekoracji na tort



Co otrzymujesz:

- Profesjonalnie wyposażoną pracownię
- Niezbędny sprzęt do pracy
- Produkty do wykonania tortu
- Stelaż na tort
- Fachową pomoc prowadzącego
- Upominek od Sempre Group o wartości 40 zł brutto
- Dyplom ukończenia szkolenia
- Kawa, herbata
- W trakcie szkolenia przewidziany jest poczęstunek oraz przerwa kawowa

Ilość uczestników max 8 osób

Informacje i zapisy:

szkolenia@sempreinfo.pl

tel: 532 403 425 (Agata)

tel: 601 273 637 (Joanna)

www.sempreinfo.pl

www.cukieteria.pl

Numer konta: PLN: 81 1240 1037 1111 0010 6173 4259 z dopiskiem (imię i nazwisko oraz nazwa szkolenia)

Wystawiamy faktury VAT



Cukieteria.pl
Źródło słodkości on-line


FRANCJA
NA TALERZU
Chef Thierry Ayel