

Temat prezentacji:

Dekoracje czekoladowe Barbara Luijckx oraz surowce Barima Artisanal
– prezentacja nowości i ich zastosowania

Terminy: 27/01/2015

28/01/2015

Program prezentacji:

10.00 - 10.15: powitanie uczestników prezentacji

10:15 - 10:45: prezentacja firmy Barbara Luijckx oraz oferty asortymentowej dekoracji i surowców, krótki opis procesu powstawania czekolady

10:45 - 13:30: część praktyczna

- musy czekoladowe w formie torcików i bankietówek
- sztuka łączenia smaków
- czekolady na gorąco – tradycyjne i smakowe
- pokrywanie powierzchni tortów i ciast zamszem
- wykańczanie tortów polewami nablyszczającymi
- prezentacja możliwości wykorzystania barwników i sprayów z linii DOBRA
- sztuka pięknej dekoracji z zastosowaniem dekoracji czekoladowych Barbara Luijckx na tortach, ciastkach i deserach

13:30 – 14:00: prezentacja i degustacja wyrobów