



AVANCERET GANACHE

ZBC

Chokoladekursus med Alexandre Bourdeaux

Lær at balancere en ganache opskrift

Hvornår

25-27. februar 2019 kl. 9.00-16.30
alle dage.

Indhold

- Teoretisk gennemgang af sukker og de forskellige ingredienser i en ganache
- Sammensætningen af en ganache
- Holdbarhedsteori
- Oprettelse af Excel-regneark
- Test din egen opskrift

- Forbedring af tekstur, holdbarhed og smag
- Sammenligningstest
- Ganache med lang holdbarhed.

Du vil skulle arbejde i grupper.
Husk at medbringe din pc, da du vil skulle afbalancere din opskrift ved hjælp af Excel.

Pris

Samlet pris: 6.000 + moms (7.500 kr.).
I prisen er inkluderet kursus, forplejning og overnatning på ZBC's elevhotel.

Tilmelding og betaling

Tilmeldingsfrist: senest 11. februar.
Tilmelding skal ske til områdeleder Poul

Erik Rasmussen. Husk at oplyse mailadresse og cpr. nr.

Betalingsfrist: 18. februar.

Tilmeldingen er bindende og det indbetalte beløb refunderes ikke.

Bemærk venligst, at undervisningen foregår på engelsk.



Områdeleder

Poul Erik Rasmussen

Tlf. 2628 0375, mail: per@zbc.dk

**Vær med.
Verden er til at forandre.**

zbc.dk

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf.: 5578 8888