

Invitație



Torturi, monoportii, candy bar

Noi tendințe, soluții inovative în patiserie. Decorarea torturilor.

- Prepararea torturilor și a deserturilor
- Combinarea aromelor și a texturilor
- Acoperirea prăjiturilor cu glazură strălucitoare colorată și cu catifea
- Decorarea torturilor și a deserturilor cu decorațiuni din ciocolată Barbara Decor
- Combinarea fructelor cu decorațiunile din ciocolată



Michał Świerad
Pastry Chef Barbara Lujckx



Zoltan Pongracz
Pastry Chef Dawn



Daniel Boros
Pastry Chef Dawn

Data: 15 mai 2024

Locație: Cristal Banquet Hall, Chișinău

Traineri: Michał Świerad – Pastry Chef Barbara Lujckx
Zoltan Pongracz – Pastry Chef Dawn
Daniel Boros – Pastry Chef Dawn

Desfășurător:

11:00 - Welcome – discurs Creavita

11:10 – Barbara Lujckx & Dawn discurs de bun venit, introducerea trainingului

11:30 – 13:30 – Dawn - partea practică

13:30 – 14:00 Pauza de cafea

14:00 – 16:00 – Barbara Lujckx - partea practică

16:00 – 17:00 – Degustare, rezumatul trainingului & discuție deschisă

OUR BRANDS:



Приглашение



Торты, монопорции, кэнди-бар

Новые тенденции. Инновации при производстве кондитерских изделий. Украшение тортов.

- Приготовление тортов и десертов.
- Сочетание вкусов и текстур.
- Покрытие тортов глазурью и бархатом.
- Украшение тортов и десертов шоколадными украшениями Barbara Decor.
- Сочетание фруктов с шоколадными украшениями.



Michał Świerad
Pastry Chef Barbara Lujckx



Zoltan Pongracz
Pastry Chef Dawn



Daniel Boros
Pastry Chef Dawn

Дата: 15 мая 2024 г.

Место: Cristal Banquet Hall, Кишинев

Тренеры: Michał Świerad – Pastry Chef Barbara Lujckx

Zoltan Pongracz – Pastry Chef Dawn

Daniel Boros – Pastry Chef Dawn

Расписание:

11:00 - Welcome – приветственная речь Creavita

11:10 – Barbara Lujckx & Dawn приветственная речь, введение в тренинг

11:30 – 13:30 – Dawn - практическая часть

13:30 – 14:00 Кофе-брейк

14:00 – 16:00 – Barbara Lujckx - практическая часть

16:00 – 17:00 – Дегустация, итоги обучения и открытое обсуждение

OUR BRANDS:

