

Gourmetskolen Is

Kursusinfo

Få inspiration til din egen hjemmelavede is
På kurset vil du lære at lave sorbet, parfait/semifreddo og granité, som du også vil kunne lave derhjemme.

Du vil få indblik i forskellige typer af is og viden om ingrediensernes påvirkning på isen.

Du vil få tips og teknikker til hurtig og flot dekoration til isdesserter.

Som afslutning spiser vi de is, vi har lavet, og bl.a. bager og spiser vi den lækre klassiske isdessert "Ice Surprise" med hindbær sorbet, vanilje parfait samt varm og sprød marengs.

Der vil blive serveret lidt lækkert brød fra egen bagerafdeling med lidt lækkert pålæg og noget at drikke til.



Tilmelding

Du tilmelder dig kurset ved at klikke på den grønne "Tilmeld-knap" på denne side, og derefter udfylde formularen. Husk at vælge, hvor mange du tilmelder.

Du skal herefter overføre kr. 395,- pr. deltager via Mobile pay eller kontooverførsel – betalingsoplysninger oplyses i din bekræftelsesmail.

Når du har tilmeldt dig via formularen og overført beløbet, er du på holdet. Du får ingen indkaldelse, men skal blot møde op til en lærerig aften.

Der vil være tydelig skiltning på dagen og lokaleinformation på infoskærmene.

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

> Kursuspris

Pris 1:
DKK 395,00

> Tilmelding



Brug Gourmetskolens kurser til jeres næste fællesarrangement

Skal I som venner, familie eller kolleger have en fælles oplevelse, kan I tilmelde jer på ét navn og vælge det antal deltagere I er, og få nogle hyggelige timer sammen.

Der er også mulighed for booke et lukket arrangement, hvor vi sætter tiden af kun til jeres gruppe. Vores professionelle faglærere vil her guide jer igennem kurset uanset om det er tilberedning af et fantastisk måltid, som I til sidst nyder sammen med et godt glas vin, eller om det er en gennemgang og præsentation af Verdens vine.

Kontakt gourmetskolen@zbc.dk, hvis I vil høre nærmere (min. 16 personer – 395kr. pr. person).