

Patisseriecursussen De Rooi Pannen Eindhoven

Cursus 1: Basis chocolade op 28 september en 5, 12 en 19 oktober 2021

We beginnen bij de oorsprong en het productieproces. Proeverij van diverse soorten puur, melk, wit en diverse varianten. Het technische aspect voor het verwerken van de chocolade komt uitgebreid aan bod. We maken verschillende eenvoudige vullingen en verwerken deze tot bonbons door middel van enrobe (doorhalen van vullingen in chocolade). Verschillende soorten repen en andere massieve vormen komen aan bod.

Cursus 2: Gevorderde chocolade op 2, 9, 16 en 23 november 2021

In deze cursus gaan we verder met verwerken van diverse complexe vullingen van snijbonbon, vormbonbon en gevulde chocoladerepen. Het maken van echte karamel en diverse ganachesoorten komen aan bod. Het maken van decoratie en verwerken van gekleurde cacaoboter zit ook in het programma. We sluiten af met het maken van chocoladebloemen.

Cursus 3: Diverse friandises/koffiegarnituur op 30 november en 7, 14 en 21 december 2021

Friandises zijn een hot item in de horeca, van vrij eenvoudig tot complexe bereidingen. Het scala is zeer groot. We behandelen veel traditionele friandises. Bitterkoekje, zanddeegkoekje, nougat montelimar, amandelcakejes, mini-soesjes, patéfruit enz.

Info: lesdagen op dinsdag van 17.00 - 21.00 uur
Adres: Kaakstraat 1, Eindhoven
Kosten: €249,- per cursus