

Curso teórico-práctico de elaborados de Halloween y Navidad con MELLA & DREIDOPPEL

Impartido por: Alejandro Montes | Jordi Ampurdanès

La Navidad es una de las campañas más importantes en nuestro sector. Especialmente en esta época, es vital disponer de productos que nos garanticen una calidad constante, facilidad de elaboración y diversidad de aplicaciones sin dejar de lado la innovación y la capacidad de sorprender a los consumidores.

Y en cuanto a Halloween, cada vez toma más importancia y es una ocasión para ofrecer atractivos y originales elaborados a los consumidores más jóvenes.

Nuestro curso de elaborados de Halloween y Navidad con los mixes de pastelería MELLA y la gama DREIDOPPEL será una ayuda para descubrir interesantes técnicas y elaborados basados en nuestros mixes de pastelería de consumo diario.

Durante las dos jornadas, aprenderá a elaborar los cada vez más de moda panettone, pandoro, kouglof y stollen, junto con novedosas recetas de pastelería, creadas para captar al instante la atención de sus clientes. Y todo ello, ¡sin olvidarnos del tradicional roscón de Reyes, de los típicos troncos de Navidad y de los turrones especialmente decorados para la ocasión!

Los productos con los que trabajaremos son MIX GRANDI OCCASIONI, MELLA-HT-SUPERSOFT, COOKIE DREAM, MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN y nuestro amplio surtido de aromas DREIDOPPEL.

Algunas de las competencias que se desarrollarán durante el curso son:

- trabajo con distintos tipos de masas fermentadas (panettone, stollen, brioche, etc.),
- trabajo con masas de bollería abizcochadas,
- decoraciones de Halloween y Navidad.

24 – 25 DE SEPTIEMBRE DE 2024

Llegada: lunes, 23 de septiembre por la tarde/noche.

Curso: martes, 24 + miércoles, 25 de septiembre.

Regreso: miércoles, 25 de septiembre a partir de las 15:00 horas.

Inscripciones a partir del lunes, 22 de julio de 2024.

Capacidad: 13 personas.

