

Curso teórico-prático de elaborados de Halloween e Natal com MELLA & DREIDOPPEL

Ministrado por: Alejandro Montes | Jordi Ampurdanès

O Natal é uma das campanhas mais importantes no nosso setor. Especialmente nesta época, é vital dispor de produtos que nos garantam uma qualidade constante, facilidade de elaboração e diversidade de aplicações sem deixar de lado a inovação e a capacidade de surpreender os consumidores.

Quanto ao Halloween, está a tornar-se cada vez mais importante e é uma ocasião para oferecer elaborados atrativos e originais aos consumidores mais jovens.

O nosso curso de elaborados de Halloween e Natal com os mixes de pastelaria MELLA e a gama DREIDOPPEL será uma ajuda para descobrir interessantes técnicas e elaborados baseados nos nossos mixes de pastelaria de consumo diário.

Durante as duas jornadas aprenderá a elaborar os cada vez mais na moda panetone, pandoro, kouglof e stollen, juntamente com novas receitas de pastelaria, criadas para captar imediatamente a atenção dos seus clientes. E tudo isto sem esquecermos o tradicional bolo-rei (roscón de Reyes), os típicos troncos de Natal e os torrões especialmente decorados para a ocasião!

Os produtos com os quais trabalharemos são MIX GRANDI OCCASIONI, MELLA-HT-SUPERSOFT, COOKIE DREAM, MELLA MUFFIN, MELLA CHOCO MUFFIN e o nosso amplo sortido de aromas DREIDOPPEL.

Algumas das competências que se irão desenvolver durante o curso são:

- trabalho com diferentes tipos de massas fermentadas (panetone, stollen, brioche, etc.);
- trabalho com massas de pastelaria tipo pão-de-ló;
- decorações de Halloween e Natal.

24 – 25 DE SETEMBRO DE 2024

Chegada: segunda-feira, 23 de setembro à tarde/noite.

Curso: terça-feira, 24 + quarta-feira, 25 de setembro.

Regresso: quarta-feira, 25 de setembro a partir das 15 h.

Inscrições a partir da segunda-feira, 22 de julho de 2024.

Capacidade: 13 pessoas.

