

Masterclass Holy Sweets

Maak eens iets anders van de bekende croissant! Een top Masterclass voor de bakkers en brood-geïnteresseerden.

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbbo.nl (mailto:helpdesk@bijscholingvmbbo.nl? SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Masterclass%20Holy%20Sweets).



STUDIEBELASTINGSUREN

Relatie met beroepsgericht programma:
Complete profieldeel en keuzevakken HBR

| | |
|--------------------------|----------|
| Contacturen | 6 |
| Vorbereiding en huiswerk | 0 |
| TOTAAL | 6 |

Inhoud

Na jarenlang werkzaam te zijn geweest bij verschillende toprestaurants/hotels merkte Chef patissier Roel Wagenaar dat zijn interesse in patisserie en viennoiserie naar een ander level groeide en hij zich hier verder in wilde onderscheiden. De scheikundige aspecten, het toepassen van moderne technieken en werken met hoogwaardige producten fascineren hem. Het perfect uitziende, naar echte roomboter smakende croissantjes. Dat heerlijke product, in verschillende smaken bereid met verschillende technieken, dat is wat je leert in deze hands-on/demo masterclass. Je verdiept je in de wereld van de zoete getoerde gistdegen van croissants

Je leert wat de succesfactoren zijn bij het bereiden van een écht goede Franse croissant, vanaf de basis wordt er gewerkt met degen die twee dagen onderweg zijn en maak je de heerlijkste verwennerijen waar consumenten zowel bij brood- als banketbakkerijen voor omrijden. Producten: Classic Croissants, Pain au Chocolat, Pain Suisse, Pistache flower, Caramel flower, Cinnamon twist, Passion flower And the Raspberry flower.

| | |
|--|--------------------------|
| Voorkennis nodig: | Nee |
| Werkvorm: | training |
| Scholingsveld: | praktijkleer / vakkennis |
| Vorbereiding noodzakelijk: | Nee |
| Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad: | Ja |

| | |
|------------------|-------------------|
| Aanbieder: | Platform HBR |
| Soort aanbieder: | maatwerk via vsho |

Contactpersoon: Gert-Jan Sneekers

E-mailadres: [GertjanSneekes@outlook.com \(mailto:GertjanSneekes@outlook.com\)](mailto:GertjanSneekes@outlook.com)

Cursusdata:

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. jouw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbo.nl (<mailto:helpdesk@bijscholingvmbo.nl?SUBJECT=Belangstelling%20voor%20Masterclass%20Holy%20Sweets>).

Prijs: 120 euro per persoon

Gevalideerd door lerarenregister: -

Leercyclus benoemd: Nee