

Σεμινάρια με την Ecole Lenôtre

21 – 24 Σεπτεμβρίου 2010

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

«Ατομικές Γλυκές Δημιουργίες & Δημιουργίες σε ποτήρι»

Η τελευταία λέξη της μόδας στα ατομικά γλυκίσματα.

Μοντέρνες τεχνικές παρασκευής, εκλεπτυσμένοι συνδυασμοί γεύσεων και εντυπωσιακές προτάσεις παρουσίασης mini γλυκών και γλυκών σε ποτήρι.



Καθηγητής: Gilles Maisonneuve
Καθηγητής Master Class Ζαχ/κής

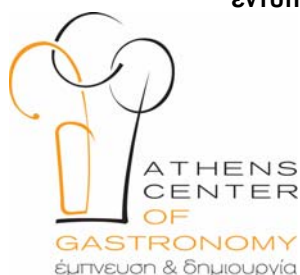
28 Σεπτεμβρίου – 1 Οκτωβρίου 2010

ΑΘΗΝΑ

«Ατομικές Γλυκές Δημιουργίες & Δημιουργίες σε ποτήρι»

Η τελευταία λέξη της μόδας στα ατομικά γλυκίσματα.

Μοντέρνες τεχνικές παρασκευής, εκλεπτυσμένοι συνδυασμοί γεύσεων και εντυπωσιακές προτάσεις παρουσίασης mini γλυκών και γλυκών σε ποτήρι.



Καθηγητής: Gilles Maisonneuve
Καθηγητής Master Class Ζαχ/κής

02 – 05 Νοεμβρίου 2010

ΑΘΗΝΑ

«Η Τέχνη της Σοκολάτας: Δημιουργικές Εφαρμογές σε Γλυκίσματα, & Σοκολατάκια»

~~~~~

Ευφάνταστες γαλλικές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής (τούρτες, μιλφέιγ, σουφλέ, μακαρόν κ.α.) με βάση τη σοκολάτα και ποικιλία από λαχταριστά, βελούδινα σοκολατάκια. Ακόμα, σύγχρονες μέθοδοι και τεχνικές επεξεργασίας της σοκολάτας.



09 – 12 Νοεμβρίου 2010

**ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ**

## **«Η Τέχνη της Σοκολάτας: Δημιουργικές Εφαρμογές σε Γλυκίσματα, & Σοκολατάκια»**

~~~~~

Ευφάνταστες γαλλικές δημιουργίες ζαχαροπλαστικής (τούρτες, μιλφέιγ, σουφλέ, μακαρόν κ.α.) με βάση τη σοκολάτα και ποικιλία από λαχταριστά, βελούδινα σοκολατάκια. Ακόμα, σύγχρονες μέθοδοι και τεχνικές επεξεργασίας της σοκολάτας.

