

Vil du med på kursus i Wienerbrød, croissanter og birkes?



Wienerbrødkursus ved Bagekurset i Ribe

Dette kursus har fokus på rulledeje, som man bruger til fremstilling af forskellige wienerbrødsprodukter, croissanter og birkes.

Rulledeje er udfordrende at arbejde med og ikke noget, man sådan lige giver sig i kast med. Men på dette kursus lærer du alt om de vanskelige teknikker, der er forbundet med at lave det lækre, sprøde smørbagte bagværk.



- Spandauere - med marcipanremonce, bagefast kagecreme og pynt af glasur, frisk frugt mm.
- Wienerstang - med masser af smag af marcipanremonce, bagefast kagecreme, mandelflager og knasende sukker.
- Kannelsnegle - med velduftende kanelremonce, lidt kagecreme og glasur.
- Dagmartærte - den med de små marcipansnegle....
- Croissanter - vi laver en fræk model med lidt kernebid.
- Pain au chocolat - som på en parisercafe.
- Grovbirkes - helt klassisk, men med smør.

Wienerbrød, croissanter og birkes.

Hej Kollega, jeg er ved at samle sammen, så vi kan komme på Wienerbrødkursus sammen.

Dato: Kl.: Til:

Er du interesseret, så skriv dig på og overfør beløbet til mig på MobilePay eller til min konto. Vi skal være mellem 8 og 12 personer før kurset bliver til noget.

Venlig hilsen _____

Pris pr deltager:

MobilePay nr.

Reg nr.: Konto nr.:

Nr. Navn

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

11.

12