

Workshop desserts maken



Tijdens deze workshop leert u hoe u de volgende dingen zelf kunt maken:

- * Vruchtengel
- * Parfait
- * Sorbet ijs
- * Bavarois
- * Verschillende soorten saus
- * Notencrumble

We zullen u ook het verschil laten proeven tussen verschillende soorten ijs.

Verder komt natuurlijk ook de opmaak van de gerechten aan bod, en laten we zien hoe u met een paar eenvoudige handelingen een meesterwerkje op tafel kan zette

Overige informatie:

- kosten € 22,50 per persoon
- duur ongeveer 4 uur
- inclusief koffie en glaasje bubbels
- minimaal 10 personen
- onze patissier verzorgd deze workshop

