



Kursbeschreibung

Gefrorene & halbgefrorene Dessertneuheiten – Eistorten & Monoportionen

Die klassische Eistorte ist immer wieder ein beliebtes Dessert auf Familien- oder Firmenfeiern. Durch das Erlernen der Herstellung einer Eistorte, kann man seinen Kunden ein individuelles Angebot bieten, welches nach dessen Wünschen hergestellt werden kann und somit als lukratives „Nebenprodukt“ dient.

Voraussetzung bei diesem Kurs ist es, das die Teilnehmer mit dem Herstellungsverfahren von Speiseeis vertraut sind und dieses beherrschen.

Das werden Sie in unserem Kurs lernen:*

- Theoretisch vermittelte Grundlagen zu verschiedenen halbgefrorenen Desserts, Monoportionen und Eistorten und deren Aufbau
- Korrekte Lagerung und Kostenkalkulation von Eistorten und Monoportionen
- Praktische Umsetzung des theoretisch vermittelten Wissens
- Ansetzen von Massen für Monoportionen
- Ansetzen von verschiedenen Kernen für Monoportionen
- Herstellung von veganen und glutenfreien Monoportionen und Eistorten und was Sie dabei beachten müssen
- Herstellung von verschiedenen Eistorten
- Herstellung von Eispralinen
- Herstellung von Eis am Stiel (Sorbet und Milcheis)
- Herstellung von alkoholischen gefrorenen Desserts
- Herstellung selbstgemachter Dekorationen
- Dekorieren und Präsentieren in der Vitrine
- Gemeinsame Verkostung

Enthalten in unserem Kurs sind alle benötigten Materialien, Verpflegung während der Mittagspause, Getränke, Kaffee, ein Teilnahmezertifikat nach Abschluss des Kurses und einer kleinen Aufmerksamkeit des Hauses bei Abreise.

Kursdauer: 2 Tage

Kurszeiten: 9-17 Uhr



Auch hier gilt, unser Team begleitet die Teilnehmer bei jedem Arbeitsschritt, sodass direkte Fragen an den Dozenten gestellt und direkt beantwortet werden können.

*Bitte beachten Sie, dass wir in unseren Kursen vornehmlich mit PreGel Produkten arbeiten.

Das ITC Team freut sich auf Sie!



Andrea Pozzobon



Caroline Klee



Max Borkmann



Tina Trausner



Valerio Baracco