



## Kursbeschreibung

### Moderne Glasdesserts

Gebäckklassiker aus aller Welt, wie Cheesecake oder Bienenstich komprimiert in einem Glas? Das ist zurzeit der Trend, der jedem im HoReCa Sektor zu Gute kommt. Schnell, einfach und lecker, das ist auch das Motto unseres Kurses. Süßes im Glas lautet die Devise und wie Sie das ganz einfach selbst machen können, zeigt Ihnen unser ITC Team mit einfachen Handgriffen und tollen Dekorationen, die Ihre Kunden begeistern werden.

Was Sie in unserem Kurs lernen werden\*:

- Aufbau von Glasdesserts und Monoportionen
- Herstellen von verschiedenen Glasdesserts mit Vergleich zur traditionellen Herstellungsweise und -zeit
  - Pannacotta
  - Tiramisu
  - Mousse au Chocolat
  - Caramelcreme
  - Kuchen im Glas
- Herstellen kreativer, dem heutigen Trend folgender Glasdesserts
- Herstellen von Basic-Monoportionen
- 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:** 1 Tag

**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  
Chef und so...



Caroline Klee



Max Borkmann



Tina Trausner



Valerio Baracco