



## Delavnice PRIPRAVA SLAŠČIC ZA PREDSTAVITEV V VITRINI

**SREDA, 1. FEBRUAR 2017**

**OD 12:00 DO 13:30**

**SLADOLED MALO DRUGAČE ( SLADOLEDNE LUČKE, SADNE TUBE )**

*Priprava sadnih tub, ledenih lučk ter še mnogo drugih rešitev- »gelato da passeggio«*

**VSEBINA DELAVNICE:**

- Kako dopolniti ponudbo sladoleda
- Biti v času s sezonskostjo
- Sadje in led
- Priprava sladolednih lučk
- Prelevi

**OD 15:00 DO 16:30**

**DEKORACIJE SLADOLEDA V SLADOLEDNI VITRINI – KOMUNICIRATI S SLADOLEDOM**

**VSEBINA DELAVNICE:**

- Kako pripraviti atraktivno ponudbo sladoleda
- Komuniciranje s sladoledom
- Različni načini krašenja sladoleda v banjici
- Orodja in tehnike

**ČETRTEK, 2. FEBRUAR 2017**

**OD 11:00 DO 12:30**

**BAVARSKA KREMA – UPORABA**

**VSEBINA DELAVNICE:**

- Torta pistacija-malina
- Torta vanilija-malina
- Torta delirio
- Torta setteveli
- Polnjene košaric, rolic,...
- Priprava in uporaba več vrst glazur



- Uporaba dresurne vrečke
- Tehnike glaziranja
- Dekoracija tort in semifreddov

## 7. MEDNARODNO PRVENSTVO V IZDELAVI SLADOLEDA

IZBRANI OKUS: **JAGODA**

**PETEK, 3. FEBRUAR 2017**

**OD 12:00 DO 13:30**

**VEGANSKI SEMIFREDDI**

### **VSEBINA DELAVNICE:**

Kako na enostaven in hiter način pripraviti odlične **100% VEGANSKE** semifredde

**OD 15:00 DO 16:30**

**MODERNE SLAŠČICE**

### **VSEBINA DELAVNICE:**

Enostavna priprava treh popularnih, klasičnih sladic: TIRAMISU', MILLEFOGLIE, CHEESECAKE. Vas zanima kako pripraviti le te klasične sladice morda malce bolj modernistične? Mi vas bomo naučili prav to!

**SOBOTA, 4. FEBRUAR 2017**

**OD 12:00 DO 13:30**

**PRIHODNOST MODERNIH SLAŠČIC**

### **VSEBINA DELAVNICE:**

Predstavitev priprave Bavarske kreme, Semifreddov in Moussov

Prijave zbiramo na [info@makabo.si](mailto:info@makabo.si) ali na telefonsko številko **041 788 316**.