



DELAVNICE PRIPRAVE SLADOLEDNIH SLAŠČIC Z MAKABO (A2/80)

Na razstavnem prostoru MAKABO bo vse dni sejma potekala degustacija 16 različnih okusov sladoleda. Ponujali bodo tudi kavo ENJOY CAFE in jo ponujali skupaj s točenim sladoledom. Z nami bodo chefi iz podjetja GIUSO, LEAGEL ter petek in soboto učitelj iz Carpigiani Gelato University – Francesco Giordano.

DAN	URA	TEMA DELAVNICE
Sreda, 31. januar	11.00	RESTAVRACIJSKE SLAŠČICE
Sreda, 31. januar	15.00	SLADOLED «GELATO CALDO»
Četrtek, 1. februar	11.00	KANDIRANO SADJE – UPORABA V SLADOLEDU in SLAŠČICAH
Četrtek, 1. februar	15.00	PRIPRAVA SLAŠČIC in SLADOLEDA s pomočjo SILIKONOV
Petek, 2. februar	11.00	KAKO PRIPRAVITI SLADOLED iz recepture ZA KREMNO REZINO
Sobota, 3. februar	12.00	ČOKOLADNI SLADOLED Z INFUZIJAMI PRESENEČENJA

Prijave zbiramo na info@makabo.si ali na telefonsko številko 041 788 316