

# PROGRAM GAST 2017

## 1.2.2017 - SREDA

Dopoldne: 12:00-13:30

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

*sadne tube, ledene lučke ter še mnoge druge rešitve »gelato da passeggio«*  
vsebina:

- Dopolniti ponudbo sladoleda
- sezonskost
- Sadje in led
- sladoledne lučke
- Preliv

Popoldne: 15:00 – 16:30

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

- kako pripraviti atraktivno ponudbo sladoleda
- komuniciranje s sladoledom
- Različni načini krašenja sladoleda v banjici
- Orodja in tehnike

## 2.2.2017 - ČETRTEK

Dopoldne: 11:00-12:30

### **BAVARSKA KREMA – UPORABA**

- **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

TEKMOVANJE V PRIPRAVI SLADOLEDA – okus JAGODA

[3.2.2017](#)

Dopoldne: 12:00-13:30

### **VEGANSKI SEMIFREDDI**

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

Popoldne: 15:00-16:30

### **MODERNE SLAŠČICE**

Enostavna priprava treh popularnih, klasičnih sladic: TIRAMISU', MILLEFOGLIE, CHEESECAKE + nekaj idej kako te slaščice pripraviti z drugačnimi kombinacijami, ki niso klasične

[4.2.2017](#)

Dopoldne: 12:00-13:30

### **PRIHODNOST MODERNIH SLAŠČIC**

Predstavitev priprave Bavarske kreme, Semifreddov in Moussov