

Spargelverarbeitung & Die Zauberei der BASIC Textur



Ideal vorbereitet auf die kommende Spargelzeit!

Seminarinhalte:

- ✓ Sauce Hollandaise – einfach, individuell und sicher in der Anwendung mit BASIC Textur
- ✓ Aufschäumen mit dem iSi Gourmet Whip statt Sauce Hollandaise per Hand aufschlagen
- ✓ Lernen Sie weitere BASIC Produkte (BASIC dry Suppe und Sauce, BASIC gel und und und...) und deren Vielzahl an Anwendungen anhand von leichten Frühjahrsrezepturen kennen



Seminarfakten

Termin:	Montag, 26.03.2018
Dauer:	14:00 – 17:00 Uhr
Kosten:	25,00 €* *zzgl. MwSt.
Veranstaltungsort:	Ringhotel „Die Gams“ Hauptstraße 16 92339 Beilngries

Werden Sie jetzt Teil der Veranstaltung!



Anmeldung unter:

Tel.: +49 8545/17-0

Fax: +49 8545/9617-110

E-Mail: lisa.nothing@troiber.de