



Eiskreationen leicht gemacht

Dein Wissensvorsprung

Du bekommst theoretische und praktische Einblicke über die Herstellung von Eissorten, ihre Bestandteile und worauf du bei der Verarbeitung von selbstgemachtem Eis achten musst. Diese Informationen kannst du bei der Herstellung von Eisvariationen sowie bei der Herstellung von Desserts ganz leicht anwenden. Unser Local Hero Martin Sieberer steht natürlich auch gerne für Fragen zur Verfügung und gibt dir Tipps, wie garantiert jedes Eis gelingt!



Level 1: Basiswissen

Dieser Kurs richtet sich an interessierte Mitarbeiter in der Gastronomie und Hotellerie, sowie alle Eisliebhaber.

Kursinhalte

- Theoretisches Basiswissen zur Eisherstellung
- ausgefallene Kombinationen von ausgewählten Zutaten
- Eisvariationen verfeinert mit Garnituren und Saucen
- Eis-Dessert-Kreation mit Dekor und Verkostung

Kursdaten

- Montag, 22.08.2022
- 14:00 – 16:00 Uhr
- € 10,- pro Teilnehmer
- max. 12 Personen
- Hotel Trofana Royal, Ischgl
- Anmeldung bis 17.08. an crew@paznaun-ischgl.com

Local Heros

Martin Sieberer, **Hotel Trofana Royal**, Chefkoch der beiden Gourmetrestaurants **Paznaunerstube** und **Sieberers Heimatbühne**