

Sosa

KURSUS MED TOR STUBBE

MED FOKUS PÅ
PECTIN, PRALINÉ OG NØDDER

Onsdag d. 20. september
kl. 10-14.

Adresse: Hørskædden 30,
2630 Taastrup

Tilmelding skal ske
senest 15. september til:

Casper Sundin
cs@ingwersen.dk
28 58 30 18

INGWERSEN⁰



KURSUS MED TOR STUBBE

MED FOKUS PÅ PECTIN, PRALINÉ OG NØDDER

Tor er en af landets dygtigste konditorer & dessertkokke, og vil på dette kursus dele ud af sin enorme viden. Tor er kendt for sine kundskaber inden for det søde køken og har b.la. slået sine gastronomiske folder på Casa Cacao by El Celler de can Roca.

Derudover har Tor deltaget i et hav af konkurrencer, heriblandt World Chocolate Masters og Sol over Gudhjems dessertkonkurrence som han vandt i sommeren 2023.

På dette kursus bliver du undervist i brugen af Sosa produkter på højeste niveau, og Tor vil fortælle dig alle de nørdede detaljer ved de enkelte produkter.

Vi går b.la. i dybden med disse produkter:

Pectina Nappage X58 (Glaze)

Pectin NH (Pate de fruit)

Hasselnøddepraliné 50% (Cremeux)

Karamelliserede pecannødder (Dragering)

Tor vil vise og forklare dig hvordan du laver smukke, velsmagende kreationer og kager, samtidig med at du får en enestående mulighed for direkte sparring og svar på dine spørgsmål, fra en af de mest anerkendte konditorer og dessertkokke i Danmark.

Fordi du er loyal kunde hos Ingwersen er dette kursus gratis.

Tilmelding er bindende og ved udeblivelse vil du blive opkrævet 1000,- pr. person.