

BÉKÁS
cukrászat • sütőipar • gasztronómia

BÁBBI

PICCOLI PIACERI QUOTIDIANI

1952

Fagylaltakadémia
2018.03.20-21.



A tréning ideje és helye

Dátum

2018. március 20-21. 9:00-16:00

Helyszín

Békás Kft. bemutatóterme
1039 Budapest, Ipartelep u. 1/b.

Távolabbról érkező partnereinknek ajánljuk:
Hunor Hotel (200 méter a tréning helyszínétől).



Részvételi díj: 70 000 Ft+áfa

A részvételi díj tartalmazza:

- 2 napos Babbi Fagyaltakadémia haladó tréning
- Kávészünet, ebéd
- A tréning írásos anyaga

A részvételi díj 2018. június 30-ig levásárolható nettó 270 000 Ft feletti vásárlás esetén.

Békás Plusz Program tagoknak:

25 pont, mely tartalmazza a részvételi díjat, és nettó 70 000 Ft kedvezményt nettó 270 000 Ft feletti vásárlás esetén.

(A vásárlás és a kedvezmény is kizárólag Babbi termékekre vonatkozik!)

Fagyaltakadémia 2018.03.20-21.

Kinek ajánljuk a tréninget?

Mindenkinek, aki már készített fagyaltot, és szeretné elmélyíteni tudását a gyorsan változó piaci igényeknek megfelelően, szeretné még jobbra tenni fagyaltja minőségét, és termékválasztékát.

A tréning célja:

Az igazi olasz fagyalt minőségének és a termékek közötti különbségek megismerése.
A tréning teljes képet ad az alapanyagok technikai aspektusairól, hogy Ön a vevőinek legjobban megfelelő fagyaltot készíthesse el.
A helyes kiegyensúlyozást, a fagyaltok és sorbet-k tulajdonságait, az egészséges termék követelményeit mutatjuk meg.
A különböző gyártási folyamatokat és az értékesítési nézőpontokat nem hagyományos szemszögből ismerheti meg.

Témák:

- **Alapanyagok minősége**
- **Hagyományos és modern cukrok tulajdonságai**
- **Funkcionális alapanyagok**
- **Helyes kiegyensúlyozás: lépésről lépésre**
- **Tejes fagyaltok és sorbet-k**
- **Alkoholos sorbet-k**
- **Sós fagyaltok**
- **Egészséges termékek: étel intoleranciák és allergiák, vegán és hipoglikémiás fagyaltok**
- **Az érzékszervi elemzés bemutatása**
- **Gyártási technikák**
- **Költség számítás**