

Meghívó *Francia Desszertek*

2026. április 29.

**Merüljön el az üde és gyümölcsös
francia desszertek világában!**

Elisangela Richard bemutatja, hogyan készíthet
elegáns és modern cukrászkülönlegességeket
prémium minőségű francia Caramanfruit gyümölcspürékkel.



A desszerteket készíti és bemutatja:

Elisangela Richard a francia cukrászat elismert szakembere, aki Párizs ikonikus iskoláiban és szállodaláncaiban tökéletesítette tudását a klasszikus és modern francia desszertek világában.

Szakterülete a gyümölcspürék magas szintű alkalmazása, különös figyelemmel az ízek egyensúlyára, a textúrák precíz kialakítására és a termékek stabilitására.



Dátum és időpont:

2026. április 29. szerda;
9:00–15:30

Helyszín:

1037 Budapest,
Bojtár utca 55–57.
Békás Kft. bemutatóterme

Részvételi díj:

nettó 25 000 Ft/fő

Jelentkezési szándékát kérjük jelezze a marketing@bekaskft.hu email címen legkésőbb 2026.04.24-ig. A helyek korlátozott számban elérhetőek! A tréning díja tartalmazza: részvétel a bemutatón, részletes receptek, kedvezményes vásárlás Caramanfruit termékekre, kávé és szendvicses ebéd.

