

Meghívó

2026. szeptember 3.



Fedezze fel az ünnepi desszertkészítés
legújabb trendjeit és dolgozzon együtt
Peter Remmelzwaal-lal.


veliche

Exkluzív masterclass a modern cukrászat és a prémium alapanyagok jegyében



ELŐADÓ

Peter Remmelzwaal lelkes és rendkívül szenvedélyes cukrász: a holland cukrászválogatott tagja, a királyi család állandó cukrásza, emellett a Holland Cukrász-díj nyertese.

TÉMA

Különleges, karácsonyi hangulatú desszertkészítésre invitáljuk, egy **gyakorlatorientált hands-on tréning** keretében, ahol a modern cukrászati technikák mellett olyan kifinomult elemek elkészítését sajátíthatják el, mint a tonkababos anglaise, a kardamomos mousse vagy a különböző crèmeux-k.

RÉSZVÉTELI DÍJ

nettó 50 000 Ft/fő

DÁTUM ÉS IDŐPONT

2026. szeptember 3. | 09:00-16:00

HELYSZÍN

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



Részvételi szándékát kérjük jelezze a **marketing@bekaskft.hu** email címen legkésőbb **2026.08.05-ig**. A helyek korlátozott számban érhetőek el, a regisztráció/jelentkezés sorrendjében történik!

A tréning díja tartalmazza: részvétel a bemutatón, részletes receptek, ajándék, kedvezményes vásárlás Veliche csokoládékra.