

Eiscreme – in allen 4 Jahreszeiten

Ob in deiner Lokalität, im Fensterverkauf oder der Take-Away Box



Unser Ziel für euch ist es, kreative und leckere Desserts für jeden Anlass zuzubereiten. Die sich ändernden Ansprüche der Gäste sind eine Herausforderung. Die Eiscreme von Carte D'Or ist entwickelt, um kreative und vielseitige Desserts zu gestalten, ohne die Basis zu verlieren.

„Drückt eure kreativen Ideen aus und bietet unvergessliche Desserterlebnisse für eure Gäste“
Eine inspirierende Masterclass präsentiert viele Beispiele unter Verwendung von Eiscreme als Baustein für vielseitige Desserts. Im Fokus steht nicht nur der Verkauf im Haus, sondern auch der TakeAway-Verkauf in Form einer Dessert-Box. Wir freuen uns auf einen süßen Erlebnistag.

INHALTE

- Systematisierung eines neuen Dessertbereichs
- Reduzierung von Lebensmittelabfall
- Eine zeitgemäße Prozessumsetzung ohne großen Aufwand
- Konservierung in Weckgläsern, Lock&Lock-Boxen und Beuteln
- Das Ein-mal-Eins des Eisportionierens
- regionale, saisonale und klassische Rezepturen
- Küchentechniken: Herd, Konvektomat, Sous-Vide-Becken, Tiefkühler
- Küchenprozesse: kochen, dämpfen, braten, frieren, trocknen, pasteurisieren und kühlen
- Küchenhilfsmittel: Entsafter und iSi

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem/der Teilnehmer/-in im Anschluss mitgegeben.

KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Uhrzeit: 10:00 – 16:00 Uhr

TeilnehmerInnenzahl: Max. 8 Personen

Kosten: Preis pro Person EUR 320.– (inkl. digitales Handout und Verpflegung)

Kontakt: Chefmanship.FHN@unilever.com

Adresse: Unilever Deutschland GmbH
Neue Burg 1, 20457 Hamburg

TERMINE

Di., 21.09.2021

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung

von Unilever Food Solutions & Langnese

Hinweis: Es gelten die Unilever Hausrichtlinien hinsichtlich Covid-19 sowie die Regelungen laut dem Unilever Food Solutions Chefmanship Centre Hygiene- und Sicherheitskonzept für den Besuch in unserem Haus und für die Teilnahme an Masterclasses.



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®

JETZT ANMELDEN

Bei Interesse an unserer Masterclass, wende dich bitte an deinen zuständigen Außendienstkollegen. Diesen findest du unter www.unileverfoodsolutions.de/kontakt/ihr-ansprechpartner.html.

Du kannst uns auch deine Anmeldung per E-Mail schicken: chefmanship.fhn@unilever.com

Bei Rückfragen erreichst du uns telefonisch unter: 0173 206 7729

ICH MÖCHTE GERNE AN DER MASTERCLASS „Eiscreme – in allen 4 Jahreszeiten“ TEILNEHMEN AM:

Di., 21.09.2021

Ich bin bereits Kunde/Kundin von Unilever Food Solutions & Langnese und werde betreut von: _____

Ich bin noch kein/-e Kunde/Kundin von Unilever Food Solutions & Langnese.

MEINE DATEN:

Vorname: _____ Name: _____

Betrieb: _____

Anschrift: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____ Kunden-Nr.: _____

MEINE FUNKTION:

- Geschäftsleitung Küchenleitung
 Einkauf Auszubildende/-r
 Koch/Köchin
 Sonstige: _____

MEIN BETRIEB GEHÖRT ZUM BEREICH:

- Hotellerie Restaurant
 Freizeitgastronomie Pflegeheime
 Betriebsgastronomie Krankenhäuser
 SnackBar/Take-away Schulen/Kitas
 Andere: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Chefmanship
Centre

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.

