

IceCream

So schmeckt der Sommer & So schmilzt der Winter



Entstehung einer Eiscreme ohne Eiskristallbildung durch Rühren bei gleichzeitiger Kühlung der Grundmasse und der Lebensmittelzusatzstoffe so oder so ähnlich hat die Geschichte mal begonnen. Für andere begann es vielleicht auch so „So schmeckt der Sommer“ ein Hamburger-Eislocki -wie der Volksmund das Langnese-Eis nannte- im Jahre 1935 für 10 Pfennige.

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

Kreative, leckere Desserts zubereiten, die immer passen. Die sich ändernden Anforderungen der Gäste sind eine Herausforderung. Die Eiscreme von Carte D'Or wurde entwickelt, um kreative und vielseitige Desserts zu gestalten, aber auch um die Basis nicht zu verlieren.

„Drücke deine kreativen Ideen aus und biete unvergessliche Dessert-Erlebnis für deine Gäste“

Diese Masterclass wird hoffentlich inspirierend sein und dir viele Beispiele unter Verwendung von Eiscreme als Baustein für vielseitige Desserts präsentieren. Es soll dir aber auch zeigen, dass wir Eis nicht nur im Hause, sondern auch auf die Straße oder in einer Genuss Dessert Box verkaufen können.

INHALTE

- Systematisierung eines neuen Dessert Bereichs
- Reduzierung von Lebensmittelabfall
- Prozesse zeitgemäß ohne großen Aufwand umsetzen
- Konservierung durch Weck Glas, Lock&Lock Boxen, Beutel
- Das Ein mal Eins des Eisportionieren
- Regionale, saisonale aber auch klassische Rezepturen
- Küchentechnik: Herd, Konvektomat, Sous Vide Becken, Tiefkühler
- Küchenprozess: Kochen, Dämpfen, Braten, Frieren
- Küchenhilfsmittel: Entsafter, iSi, Trocknen, Pasteurisieren, Kühlen, Silikon Formen

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

MASTERCLASS INFORMATIONEN

180 Minuten digitale Masterclass

Uhrzeit: 14:00 –17:00 Uhr

Wo: Bei dir Zuhause

TeilnehmerInnenzahl: Max. 15 Personen

Info: Zusendung der Kulinarik in einer Schatulle

Kontakt: Chefmanship.FHN@unilever.com

TERMINE

Mi., 01.09.2021 & Mi., 01.12.2021

DEINE REFERENTEN



Culinary Fachberatung

von Unilever Food Solutions & Langnese

Anmeldung über die Unilever Food Solutions & Langnese Webseite oder über deinen Unilever Food Solutions & Langnese Außendienst-Kollegen



Unterstützen. Inspirieren. Begeistern.

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 DIGITALEN MASTERCLASS „Icecream“ TEILNEHMEN AM:

Mi., 01.09.2021 Mi., 01.12.2021

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.



Unilever
Food
Solutions



LANGNESE®