



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Dolci innovativi – vegani e senza glutine

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

Durante il corso verranno rielaborati dolci classici ma in chiave innovativa, senza uova, latticini e glutine nel rispetto dei principi base della cucina sana, naturale e che sia accessibile anche a coloro che hanno intolleranze e allergie.

Contenuti:

Sacher

Mousse alla frutta con base meringa all'italiana

Base della frolla con cremoso al caramello e cioccolato

Kurssprache

Deutsch

Beginn

22.05.2024

Ende

22.05.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

09:00 Uhr

Endzeit

17:00 Uhr

Dauer

480 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Via Macello 59 Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien

Zielgruppe

Experti di gusto

Referent/in

Manuel Marzari

Gebühr

283 € quota di partecipazione

Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs
<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/dolci-innovativi-senza-zucchero-400>

Ansprechperson
Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Mocktails - Alkoholfreie, erfrischende Drinks für den Sommer

Themenbereich
Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

In diesem Praxisworkshop geht es um Mocktails, die alkoholfreie Alternative zum Cocktail. Der Name stammt aus dem Englischen, abgeleitet von „to mock“ und bedeutet nachahmen bzw. vortäuschen. Auch in Südtirol gewinnen diese Drinks immer mehr an Beliebtheit, sei es bei einem gemütlichen Aperitivo mit Freunden, als Speisenbegleitung oder auch als Digestif oder Abend-Drink an der Bar. Produzenten setzen auf alkoholfreie Destillate wie Whisky, Gin, Amaretto usw., um z. B. auch einen Gin Tonic ohne Alkohol genießen zu können.

Nach einer Einführung zum Herstellungsverfahren und zu geschichtlichen Hintergründen wird in einem praktischen Teil der Aufbau eines Mocktails von einem Profi-Bartender präsentiert. Alles ganz nach dem Motto: „Less waste, high taste“.

Kurssprache
Deutsch

Beginn
27.05.2024

Ende
27.05.2024

Kurstage
1

Beginnzeit
10:00 Uhr

Endzeit
14:00 Uhr

Dauer
240 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung
Schlachthofstraße, 59, 39100 Bozen, Südtirol, Italien 59a

Zielgruppe
Geschmacksprofis



Corsi & Percorsi
corsielpercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Referent/in

Hannes Andergassen

Gebühr

182 € Teilnahmegebühr

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter

HGV - Service Genossenschaft

Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/mocktails-alkoholfreie-erfrischende-drinks-fur-den-sommer-396>

Ansprechperson

Gustelier Atelier für Geschmackserfahrung

Tel. +390471317777

Email info@gustelier.it

Espresso, Cappuccino e Latte Art

Themenbereich

Kochen, Essen, Trinken

Kursbeschreibung

In diesem Workshop lernen Sie alles, was Sie wissen müssen über Kaffee! Am Nachmittag werden Sie sehen, wie man einen perfekten Cappuccino macht und wie man ihn mit der Technik "latte art" dekoriert!

Kurssprache

Deutsch, Englisch, Italienisch

Beginn

12.06.2024

Ende

12.06.2024

Kurstage

1

Beginnzeit

09:00 Uhr

Endzeit

14:00 Uhr

Dauer

300 Minuten

Beschreibung Zeit

-

Ort

Via Macello 59 59a



Corsi & Percorsi
corsipercorsi.retecivica.bz.it

Zielgruppe
Experti di gusto

Referent/in
Stefano Urru

Gebühr
315 € Quota di partecipazione

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
HGV - Service Genossenschaft

Ansprechperson
Gustelier atelier del gusto
Tel. +390471317777
Email info@gustelier.it

Detailseite zum Kurs

<https://www.gustelier.it/de/events-und-workshops/espresso-cappuccino-e-latte-art-397>



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it