

BRIOCHE

WORKSHOP

VILL DU BLI
EN BÄTTRE
HEMMABAGARE?

2017

ANMÄLAN GÖRS PÅ
INFO@BAGERIOCHBISTRO.SE

MATBRÖD,
WIENERBRÖD
OCH TÅRTOR

Kurstillfällen höst 2017

Tisdag den 3/10 kl 17.00
Matbröd – med och utan surdeg

Tisdag den 7/11 kl 17.00
Tårtor

Tisdag den 28/11 kl 17.00
Julbak

GÅ PÅ
KURS
HOS OSS!

Våra bakkvällar inleds med teori, kaffe och bulle (eller macka för den som är efter-jobbet-hungrig).

Efter bakning äter vi ett enklare kvällsmål.
Bakkvällen är cirka fyra timmar.

Kurserna hålls på vårt bageri *Brioche* på Alviks torg,
T-bana Alvik.

Pris per person: 1250 kr inkl moms. Priset gäller enbart
för privatpersoner.

I priset ingår workshop, kurskompendium, förkläde, fika,
enklare förtäring med dryck – och det vi bakar.

Anmälan görs på info@bageriochbistro.se.

Efter din anmälan får du inbetalningsuppgifter och din
plats på kursen är säkrad i och med inbetalning.

BRUNKEBERGS
BAGERI

BREAD
AND
TABLE

BRIOCHE
BAGERI OCH BISTRO

BRIOCHE

WORKSHOP

BLI EN BÄTTRE HEMMABAGARE

Kurs i matbröd:

Vi går igenom olika sätt att förbättra kvaliteten på bröd såsom fördeg, skällningar och blötläggningar. Vi går också igenom hur man gör en surdeg och vad surdegen är bra för, vi pratar om råvaror och val av olika råvaror vid olika tillfällen

Du kommer att få lära dig hur degen skall bearbetas, hur länge för att du skall lyckas med ditt bak och vi kommer att gå igenom skillnaden mellan liggtid och jäsning. Vi kommer också att prata en del om utrustning.

Efter genomgången sätter vi händerna i degarna och praktiserar teorin. Vi kommer att gå igenom olika sätt att "slå upp" en deg och olika sätt att jäsa degen för att till sist "baka av" (grädda).

Kursen leds av Heléne Johansson och Reza Berhane.

Kurs i kavlade degar:

Vi går igenom grunderna till croissant-, wiener- och smördeg, vikten av att hålla rätt temperatur, hur länge degen skall bearbetas och hur man kavlar in smör på bästa sätt.

Vi kommer att gå igenom olika former och hur man bäst jäser och gräddar. Alla momenten utför vi i praktiken.

Kursen leds av Heléne Johansson och Reza Berhane.

Kurs i tårtor:

Brioche konditor lär ut hur man gör en perfekt mousse, hur man kombinerar smaker och hur man garnerar tårtor på ett proffsigt sätt.

Kursen leds av Annica Bachzelt.

Kurs i julbak:

Vi bakar in julen med traditionsenliga matbröd, med och utan surdeg.

Vi går igenom olika typer av metoder för att förbättra kvaliteten och vi går även igenom val av råvaror. Vi bearbetar deg, slår upp och bakar av.

Vi kommer även att baka traditionsenligt sött bröd.

Kursen leds av Heléne Johansson och Reza Berhane.