

## KURZ

# KVĚTY Z TAŽENÉHO KARAMELU



Datum a místo konání:

**1. a 2. 3. 2024**

Střední škola gastronomie,  
hotelnictví a lesnictví Bzenec,  
náměstí Svobody 318

Doba trvání kurzu: **10 hodin**

Cena: **5500 Kč**

### Co se naučíte:

- Technologii výroby karamelu na modelování
- Výroba taženého a litého karamelu
- Základní techniky práce s karamellem
- Seznámení a práce s isomaltem
- Jednoduché květy a listy
- Výroba složitějšího květu – růže
- Ukázka techniky foukaného karamelu
- Sestavení vlastní ozdoby

### Lektoři kurzu

Bc. Michal Jagoš

Bc. Markéta Tůnová

### Co si přinést:

- Bílé pracovní oblečení a obuv
- Dobrou náladu

Každý účastník získá studijní materiály, receptury,  
certifikát o absolvování kurzu a navíc svou vlastní ozdobu  
z taženého karamelu.

## **Informace ke kurzu**

Harmonogram kurzu:

1. Den

15:30 -18:30 zahájení kurzu, teorie, výroba  
taženého a litého karamelu

2. Den

8:00 – 14:30 práce s karamellem a kompletace  
15:00 ukončení a předání certifikátů

Přestávka dle domluvy, občerstvení zajištěno.

Možnost ubytování v hotelu Junior.