

Srdci neporučís
Al cuor non si comanda



KURZ BEZLEPKOVÉHO PEČENÍ

SE ZDENKOU MAZUROVOU

26. května 2017, od 17,00 hod



🕒 od 17 hodin

1.690 Kč

V ceně kurzu je zahrnuto:

- Zapůjčení zástěry
- Sommelierem vybraná vína k pokrmům (Magnum Wines - odborné poradenství a distribuce)
- Nealko nápoje (džus, voda, káva)
- Veškeré ingredience
- Recepty a certifikát o absolvování kurzu

Přihlašovat se můžete telefonicky +420 515 537 510 nebo na e-mail info@borgoshop.cz

Minimální počet je 5 osob, pokud by bylo méně, tak se škola vaření přesune na jiný termín.

Máte chuť osladit si léto i vy, kteří musíte dodržovat bezlepkovou dietu nebo se jednoduše cítíte lépe nezatížení lepkem. Naučíte se jak snadno lze pracovat s bezlepkovou moukou a nejen sobě a svému okolí a hlavně třeba dětem připravit tyto sladké dobroty na prázdniny a na výlety.

Brownie s pekanovými ořechy

Povíme si o vhodném výběru čokolády, aby v brownie po upečení zůstaly kousky čokolády a bylo vláčné.

Lehký piškotový dezert s ovocem

Naučíme se základní bezlepkové piškotové těsto, které bude nadýchané a kypré. Ukážeme si možnosti dalšího dohotovení.

Ovocný koláč s máslovou drobenkou

Naučíme se jak na bezlepkové třeňé těsto, které je k nerozeznání od běžné mouky.

Čokolortík s limetkovým mascarpone

Lze připravit předem, vychladit. Skvělá příležitost jak si osladit letní grilování.

Mini větrníčky

Zvládneme upéct bezlepkové odpalované těsto a ukázat si varianty náplní. Ovocné, čokoládové... jak kdo má rád.

ZDENKA MAZUROVÁ

Původní profesí dietní sestra. Bezlepkovému pečení se věnuje 10 let, poté, co její dceři lékaři diagnostikovali celiakii nejhroššího stupně. Jejím cílem je, aby bezlepkové výrobky chutnaly všem. Aby ten, kdo ochutná, nepoznal rozdíl od běžné mouky.

BORGOSHOP
Kopečná 43 . Brno 602 00 . www.borgoshop.cz