

Kulinarische Workshops 2017 im Hohen „C“

Nach den erfolgreichen Workshops im vergangenen Jahr begann im Februar 2017 die Fortsetzung dieser erfolgreichen Fortbildungsmaßnahme.

„Skulpturen aus Zucker“,

so der Titel der Veranstaltung vom Samstag, den 04.02.2017.

Frau Franziska Wittmann, Konditormeisterin und Fachlehrerin in der Ernährungsabteilung der Beruflichen Schulen in Gelnhausen, hatte für die Teilnehmer des Workshops einige Überraschungen vorbereitet.

Zucker - uns allen als Süßspeise bekannt, kann aber viel mehr als nur „süß“ zu sein.

Die Teilnehmer erfuhren im Workshop die Grundlagen der Verarbeitung von Zucker.

Techniken wie das Kochen, Gießen, Ziehen und Tauchen von Zucker bzw. Isomalt wurden praktisch erprobt.

Die gekochte Zuckermasse kann nach dieser Bearbeitung zu verschiedenen Formen und Figuren verarbeitet werden. Aus dieser Masse lässt sich nahezu alles formen:

Skulpturen für Festtagstorten, Tisch- und Buffetdekorationen sowie kleine Präsente.

Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt!

Die Teilnehmer konnten die produzierten Zuckerarbeiten mit nach Hause nehmen. In der angehängten Bildergalerie kann man einen kleinen Einblick in die Herstellung dieser Kunstwerke erhalten.

Nach positiver Resonanz sind ein weiterer Kurs für Fortgeschrittene und auch wieder ein Grundkurs geplant.





