



# Karamell

---

**Datum: onsdag 1 – torsdag 2 december, kl 9.00–16.00**

**Kursinnehåll:**

Att forma socker till blommor, fåglar och brudpar är en konstform som funnit i hundratals år men som tyvärr fallit bort en aning. Men trenden har vänt, bröllop och fester har blivit allt mer extravaganta, liksom bröllopstårter och desserter och nu är sockerkunskaper ett äkta konkurrensmedel.

Ni får en introduktion till hur man blåser och modellerar karamell till läckra dekorationer som passar dagens trender. Jan Hedh går igenom tekniken till skumsocker, karbonsocker, bubbelsocker och spunnet socker. Under dagens lopp får ni också sammanställa egna sockerpijäser vilka petit fourer kan placeras kring eller som passar på bröllopstårter och desserter.

Själv lägger Jan ofta in färgskiftningar i sockret för att skapa det lilla extra och ni får ta del av Jans färgsättningskunskaper med bland annat airbrush teknik.

Missa inte tillfället att skapa dekorationer utöver de vanliga!

Kursen rymmer max 18 personer och passar konditorer, bagare såväl som kockar och kallskänkor. Intresset och glädjen ska styra!

**Kursledare: Jan Hedh**

Jan Hedh är bagarmästaren och konditormästaren som efter 35 år i branschen har tilldelats en rad gastronomiska utmärkelser både i Sverige och utomlands. I dag är fransmännen ledande i sockerarbeten. Jan Hedh har gedigen kunskap inom karamelltillverkning från både Frankrike och Schweiz och ger er en dag fylld av kreativitet och sockerarbete.

Läs mer om konditorn Jan Hedh på hans egen hemsida <http://janhedh.com/>

**Pris: 5500 kronor exkl. moms.**

I priset ingår receptkompendium, alla råvaror samt Restaurangakademiens kursintyg. Förkläde och släng finns att låna. På plats i köket finns alltid våra lärlingar som assisterar dig som kursdeltagare och kursledaren för att underlätta för att du ska få ut mesta möjliga av dagens kursinnehåll.