

**Glass och sorbet**

**VT 2023**

Schema

**3 maj**

**09.00** Frukost med kursintroduktion

**09.30** Råvarukunskap mejeri, ägg, frukt, bär, smaksättare etc.

Receptkalkylering och kemi

**12.30**  Lunch

**13.30** Stabilisatorer och emulgatorers funktion

**14.30** Mise en place, grunder och tillbehör inför dag 2

**16.00** Slut

**4 maj**

**09.00**                Kaffe, tillagning av recept i köket

**12.00**                Lunch

**13.00**                Iordningställande av recept, glassbuffé

**14.00**                Avsmakning, foto och diskussion

**16.00**                Diplomutdelning, slut

*Med reservation för ändringar*