

JEDNODNEVNI TEČAJ:
MUFFINS & BROWNIES
– moderna vitrina

 Datum: 12. studenog 2025. (srijeda)

 Lokacija: PESLA učilište, Ivana Šibla 4, Novi Zagreb

 Predavač: demonstrator PESLA učilišta

 Vrijeme: 9:00 – 13:00

*Pridruži se slatkoj radionici izrade muffina i
brownie-a te uživaj u mirisu čokolade,
dok učiš male tajne velikih slastica!*

Opis tečaja

Muffini i brownies danas su nezaobilazni dio moderne vitrine svake slastičarnice. Na radionici ćete naučiti kako odabrati i kombinirati **bazne smjese** te kako kroz **različite dekoracije i teksture** stvoriti atraktivne proizvode koji privlače kupce.

Posebna pažnja bit će posvećena izradi **bezglutenskih varijanti** te balansiranju okusa i izgleda proizvoda.

Kroz praktični rad demonstrirat će se različite vrste muffina i brownies kolača – od klasičnih recepata do inovativnih interpretacija u skladu s modernim trendovima vitrina.

Što ćete naučiti

- Kako pravilno pripremiti i peći bazne smjese za muffine i brownies
- Tehnike dekoriranja i završne obrade proizvoda
- Kako kreirati bezglutenske verzije bez kompromisa u okusu i strukturi
- Trendove u modernoj vitrini i savjete za profesionalnu prezentaciju

Namijenjeno

Slastičarima, pekarima i ugostiteljima koji žele proširiti ponudu atraktivnim desertima te svima koji žele modernizirati izgled i asortiman svojih vitrina.

Kotizacija i prijava

 Broj mjesta je ograničen – radionica se održava u maloj grupi (do 10 polaznika).

 Cijena radionice: **100 € + PDV.**

 Prijave: www.pesla.hr/edukacije

 edukacije@pesla.hr

 098/481 644



PESLA Učilište – stručno usavršavanje u pekarstvu i slastičarstvu