



JEDNODNEVNI TEČAJ: MODERNI KOLAČI U ČAŠI

 Datum: 19. studenog 2025. (srijeda)

 Lokacija: PESLA učilište, Ivana Šibla 4, Novi Zagreb

 Predavač: demonstrator PESLA učilišta

 Vrijeme: 9:00 – 13:00

*Naučite kreirati atraktivne, slojevite deserte –
savršene za vitrine, cateringe
i svaku slatku priliku!*

Opis tečaja

Deserti u čaši postali su nezaobilazni dio suvremene slastičarske ponude – elegantni, praktični i beskrajno kreativni.

Na ovoj radionici polaznici će naučiti kako osmisliti i izraditi **moderne kolače u čaši** s različitim **teksturama, slojevima i dekoracijama** koji oduševljavaju izgledom i okusom.

Kroz praktični rad pokazat će se izrada nekoliko popularnih kombinacija – od klasičnih kremastih deserata do suvremenih verzija s voćem, čokoladom i hrskavim elementima.

Što ćete naučiti

- Kako odabrati i kombinirati teksture: kreme, mousse, biskvite, žele i crumble
- Tehnike slaganja slojeva i profesionalne dekoracije u čaši
- Kako produžiti svježinu i stabilnost proizvoda
- Ideje za moderne prezentacije i prodajnu vitrinu

Namijenjeno

Slastičarima, ugostiteljima i svim ljubiteljima moderne slastičarice koji žele proširiti ponudu atraktivnim desertima u čaši – idealnima za vitrine, cateringe i evente.

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