

# Special: Sosa -Seminare

**31.05.2010 (Mo)**

**EINBLICKE IN DIE MODERNE CONFISERIE**

**€ 60,00**

13:00 – 17:00 Uhr

– mit Jordi Puigvert und Dietmar Hölscher

+ MwSt. p. Person

**Nr. 259**

Max. 20 Teilnehmer

Passiv-Seminar



Der spanische Elite-Pâtissier Jordi Puigvert weist Sie unterstützt von Dietmar Hölscher in die Geheimnisse der modernen Confiserie ein: Er stellt vor Ihren Augen raffinierte Cremes, feinste Pralinen und Mousses, Canaches und andere kulinarische Highlights her. Hierzu verwenden die Referenten pure Pasten aus Samen, Nüssen und Kernen, sowie gefriergetrocknete Früchte, Aromen und diverse Produktneuheiten aus dem Hause Sosa.



**01.06.2010 (Di)**

**MOLEKULARPÂTISSERIE & MODERNES EIS**

**€ 60,00**

13:00 – 17:00 Uhr

– mit Jordi Puigvert und Dietmar Hölscher

+ MwSt. p. Person

**Nr. 260**

Max. 20 Teilnehmer

Passiv-Seminar



Die Herstellung zartschmelzender moderner Eiscremes und weiterer innovativer Leckerbissen, die in der molekularen Pâtisserie zu Hause sind, stehen im Mittelpunkt dieses Seminars. Lassen Sie sich von Jordi Puigvert und Dietmar Hölscher die Kunst der molekularen Pâtissierieküche demonstrieren, holen Sie sich neue Anregungen für die Eisherstellung in der Confiserie und entdecken Sie dabei eine Welt erstaunlicher Möglichkeiten!



## Ihre Referenten

### JORDI PUIGVERT

Jordi Puigvert ist einer der international angesehensten Pâtissiers dieser Zeit, bedingt durch seine Tätigkeit in diversen Sternerestaurants („El Bulli“, „La Rocca“, „Alkimia“, „Les Cols“) und sein umfassendes Fachwissen rund um die süßen Versuchungen in der molekularen Küche.

Seit 2006 arbeitet der Spanier als Dozent der Pâtisserie an der Hotelschule von Girona. Im Rahmen seines eigenen Unternehmens „sweet'n go“ und seiner Tätigkeit als Chefpâtissier bei der Firma „Comercial Artesana Sosa S.L.“ demonstriert er rund um die Welt sein beeindruckendes Können.



### DIETMAR HÖLSCHER

Unterstützt wird der Spanier durch Dietmar Hölscher, Firmeninhaber des Unternehmens „nova kuirejo“ in Deutschland.

Hölscher beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den Entwicklungen auf dem Gebiet des molekularen Kochens und prägt mit eigenen Entwicklungen wie z.B. ProEspuma, Promilk Shake und Rotadis maßgeblich die Avantgarde-Küche in Gegenwart und Zukunft.

Bild 2