



## KRANSEKAGE TIL ENHVER FESTLIG LEJLIGHED

Få din mester til at kontakte Henry Purkær, hvis du vil have 4 ugers ekstra valgfag. Han hjælper også med evt. tillæg til jeres uddannelsesaftale og lønrefusion fra AUB.



Henry Purkær  
Praktikpladskonsulent  
Telefon: 7250 5290  
Mobil: 2526 6290  
Mail: [hpu@techcollege.dk](mailto:hpu@techcollege.dk)

12358 KRANSEKAGE  
VARIGHED: 2,5 DAGE  
NIVEAU: AVANCERET

Her kommer du til at lave festkransekage og konfekt som tilbehør – en top, et horn eller din helt egen udvikling af en temabaseret opgave. Og du lærer at pynte med klassiske og moderne pyntningsmetoder. Du laver dekorationer i chokolade og marzipan og isomalt. Det giver mange spændende muligheder til en flot kransekage såvel som til andre kager.

### Du lærer:

- // at lave produkter af nøddemasser.
- // at lave et bredt sortiment inden for kransekagebagværk, konfekt, småkagetyper og petitfour.
- // at lave store kransekagetyper til mærkedage og at lave dekorationsmaterialer af chokolade, marzipan og glasur.
- // at redigere for produktionsmetoder og hygiejnelovgivning.

Læs mere om ekstra valgfag og tilmelding på [www.techcollege.dk/bagerfag](http://www.techcollege.dk/bagerfag)

