

Verslag Patisserie Jeroen Goosens

Maandag 27 juni een dag vol spektakel in Beverwijk bij de Culinaire Academie o.l.v meester patissier Jeroen Goosens.

Als eerste een uitgebreide voorlichting en demonstratie over de producten die gemaakt gaan worden en de bijbehorende technieken.

Daarna kon men zelf aan de slag, in duo's opdeelt, ging men maken; yoghurt mango taart met biscuitbeslag en een yoghurt dragon aardbeientaartje, daarnaast nog wat gebakjes en chocolade decoraties.

Al met al een vol programma voor 1 dag, Jeroen blijft strooien met tips en trucs en na vele uren waren er de mooiste creaties te bewonderen.

Niet was het alleen mooi maar ook uitstekend van smaak, juist uitgevoerde recepten lagen hieraan ten grondslag.

Al met al een zeer geslaagde dag waarin nieuwe technieken en ingrediënten, het tot een succes maken, daarnaast het contact met andere ook bevlogen docenten maakten het geheel af!

Op naar een nieuwe dag in 2023....

Deelnemer X