



KIMMIE VAN PELLECOM



EXTRA INFO EDUCATION

Diploma Baking Class - Medborgarskolan - 2017 February - Current

Kursplan Konditor utbildning vt 2017

Kursledare Nik-Annika Mäarak

Bröd : Huggebröd, Foccacia, Gahkko

Surdegbröd : Surdegstart till en surdeg, Baguette, Knubbar, Skördebröd

Söta bröd : Brioche, Karlspaderbullar/Semmelbullar, Kanelbullar, Remons

Kakor : Macarons, Ganache, Mördegkakor

Branddeg Paté choux, eclairs

Klassisk tårta : Prinsesstårta

Modern tårta : 28/03

Desserter : 04/04 & 11/04

Choklad och praliner : 18/04

I have already participated in 'Chokladpraliner för nybörjare', which was a one day course, where Nik was the teacher as well.

