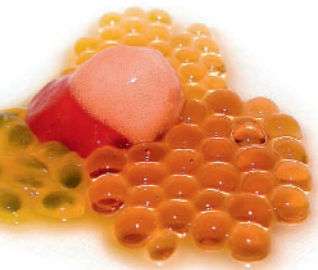




MOLEKULARER COCKTAILWORKSHOP



MOLEKULARER TREND

Werden Sie zum wahren Alchimisten des Geschmacks und betören Sie mit verblüffenden Cocktail-Kreationen. Nichts ist wie es auf den ersten Blick scheint: In diesem Cocktail-Kurs schmeckt ein Spiegelei nach White Russian und mit Hilfe von Magnesium, Spritzen und sonstigen Utensilien entstehen im Laufe des Workshops spektakuläre Kreationen.

Anhand vieler verschiedener Anwendungen zeigen wir Ihnen im 2-3-stündigen Workshop die Möglichkeiten der molekularen Küche- von Sphärisieren über Geliertechniken bis hin zur Herstellung von Eis und Lollys durch den Einsatz von Stickstoff.

Dabei werden Cocktails strukturell verändert, anders zusammengesetzt als bisher und mit überraschenden Elementen versehen. Aus Cocktails werden Espumas. Cocktails oder einzelne Elemente üblicher Mixturen

werden mit Gel ummantelt und sehen dann aus wie Kaviar, die im Mund platzen und erst dann ihren Inhalt freigeben, einige Drinks sind halb heiß und halb gefroren.

Molekulares Mixen besitzt einen hohen Eventcharakter und Spaßfaktor, der im Workshop den Teilnehmern vermittelt wird. Dabei wird darauf geachtet, dass die Teilnehmer selber an der Produktion der molekularen Kreationen mitwirken und im Team ein hochwertiges Ergebnis erzielen.





WORKSHOP-BESCHREIBUNG

Im molekularen Cocktailworkshop lernen Sie die Grundlagen der Molekularen Küche kennen. Zum Beispiel, dass hier der Erdbeerdaiquiri im Strohhalm serviert wird und Kaviar auch ganz lecker sein kann, wenn er zum Beispiel mit Aperol hergestellt wird!



WORKSHOP-INHALTE

- Geschichte und Grundlagen der Molekulargastronomie
- Sicherheitseinweisungen
- Arbeitsmaterialien, Texturas, Zutaten, Betriebsstoffe, Equipment
- Techniken und Anwendung des Protadurs (Stickstoff Typ 2)
- Lieferanten, Hersteller, Bezugsquellen für Material und Equipment

Folgende Techniken werden im Laufe des Workshops angewendet:

- Verkapselung, Espumas, Cocktailsticks
- Erstellung Molekularer Desserts: Erdbeerblüten mit Fruchtkaviar
- Erstellung Molekularer Barsnacks: Spooncocktails in verschiedenen Geschmacksrichtungen
- Erstellung Molekularer Cocktails aus der molekularen Praxis

WORKSHOP-ABLAUF

- Je nach Teilnehmeranzahl werden drei bis 6 Stationen aufgebaut
- Die Teams haben an jeder Station 10 Minuten Zeit selbstständig die vorgegebene Kreation zu erstellen
- Vor Ort unterstützen zwei Molekulardesigner die Teams mit Tipps und Tricks
- Jeder Teilnehmer erhält am Ende des Workshops eine Teilnehmerurkunde und bei Bedarf können Seminarunterlagen und Texturas ebenfalls an alle ausgegeben werden

VOR ORT WIRD BENÖTIGT

- Wasseranschluss
- Ein separater Raum zur Vorbereitung und Ablage
- Tische mit Tischdecken



KONTAKT

Mandarin Gastronomie GmbH
Burgstallstr. 99 • D 70199 Stuttgart

Mareike Schmidt | PROJEKTLEITERIN
Manuela Sauter | PROJEKTLEITERIN

Tel. 0049 – (0)711/2 48 51 72
Fax 0049 – (0)711/6 15 77 82

info@molekool.de
www.molekool.de
www.buddhaloungeredmandarin.de

