



**LA GANACHE DELAVNICE,
vse štiri dni sejmov Okusov**



Želiš pripravljati sladice kot najboljši francoski slaščičarji ali pa kot pravi slaščičar preprosto slaviti čokolado? Potem se oglasite na **delavnicah La Ganache**, kjer sladkosti in radosti ne bo manjkalo.

Delavnice bo vodil slaščičar francoske šole **Chef Naser Gashi**, ki je tudi ustanovitelj **prvega francoskega slaščičarskega izobraževanja v Sloveniji**, s svojim delom pa je pripomogel k dvigu kulture »slašičarjenja« pri nas.

| DAN | URA | TEMA DELAVNICE |
|-------------------------------|---------------|---------------------------------------|
| Sreda, 29. januar | 12.00 – 14.00 | ČOKOLADNI SOUFFLE |
| Četrtek, 30. januar | 11.00 – 14.00 | FRAISIER/JAGODNA TORTA |
| Petek, 31. januar | 11.00 – 16.00 | BRIOCHE/KVAŠENO TESTO |
| Sobota, 1. februar | 11.00 – 16.00 | BOMBETKI – KRuh ZA HAMBURGERJE |

VSE DELAVNICE SO BREZPLAČNE in ŠTEVILO PRIJAV JE OMEJENO.

VSE PRIJAVE ZBIRAMO NA: gashi@laganache.eu

Pri prijavi obvezno dopišite **IME in PRIIMEK, NASLOV, KONTAKT** (telefonska številka) in **na katero delavnico se prijavljate.**