



Kookworkshop Macarons maken

Graag nemen we u tijdens deze kookworkshop mee in de wereld van de Macarons. Heerlijke kleine, luchtige koekjes op basis van Amandel en Eiwit met een vulling om je vingers bij af te likken.

Deze zoete lekkernij komt oorspronkelijk uit Frankrijk maar wordt inmiddels ook in Nederland veelvuldig gegeten. Het maken ervan vergt wat kennis en moeite maar geeft een heerlijk resultaat.

De workshop wordt gegeven in onze professionele keuken en bestaat uit het maken van Macarons en vullingen onder de vakkundige begeleiding van Chef Martin. Het maken van de Macarons gebeurt in groepsverband, u maakt samen met andere deelnemers deze heerlijke zoete delicatessen en leert van en met elkaar.

De workshop is inclusief diverse hapjes en drankjes tijdens het koken en bakken. Na afloop gaat er natuurlijk een doosje met zelfgemaakte Macarons mee naar huis om na te genieten!

Ook ontvangt u de recepten van ons zodat u het thuis nog eens rustig na kunt maken.

Ontvangst & duur vd workshop

Graag ontvangen we u om 18.30 uur voor een korte kennismaking met de andere deelnemers.

Om 19.00 uur zullen we van start gaan met de workshop.

Deze zal tussen 21.00 en 22.00 uur zijn afgelopen.

Inschrijven

Wilt u graag macarons leren maken?

Schrijf u dan nu in voor deze workshop door een mail te sturen naar info@defuik.nl

De prijs van de workshop bedraagt € 95,00 per persoon en wordt voorafgaand aan de workshop gefactureerd.

Restaurant De Fuik behoudt zich het recht de workshop te annuleren bij te weinig deelnemers. Al gedane betalingen zullen worden geretourneerd.



RESTAURANT
DE FUIK

Maasdijk 1
5308 JA Aalst

T +31 418 55 22 47
F +31 418 55 29 80

E info@defuik.nl
I www.defuik.nl