



A member of SAIGONTOURIST  
**SAIGONTOURIST**  
HOSPITALITY COLLEGE



KHÓA HỌC  
**BÁNH ÂU**  
**NÂNG CAO**

**SERGE STORELLI**

**CHUYÊN GIA VƯƠNG QUỐC BỈ**

Chuyên gia tại Học viện Du lịch C.E.R.I.A  
Giám khảo nghề Bruxelles  
Cúp vô địch Chocolate Award 2013 Bỉ  
10 năm bếp trưởng bếp bánh công ty Jackbo Mỹ



# NỘI DUNG KHÓA HỌC

(Lớp học có phiên dịch)

- BUỔI 1: Kỹ thuật chế biến chocolate  
Chế biến chocolate khuôn ganaches
- BUỔI 2: Thực hành tạo hình viên chocolate
- BUỔI 3: Kỹ thuật nhúng chocolate có nhân
- BUỔI 4: Thực hành các món kem lạnh,  
sorbet trái cây nhiệt đới
- BUỔI 5: Cách tạo hình khuôn kem hiện đại  
(kem soufflés, kem eskimo, kem parfait)
- BUỔI 6: Thực hành các loại bánh bông lan  
Ứng dụng bông lan trong phối hợp tạo bánh mới  
Chế biến chất liệu phủ bóng từ trái cây trong nghề bánh ngọt
- BUỔI 7: Thực hành các loại bánh mousse phủ bóng
- BUỔI 8: Thực hành các loại bánh phủ chocolate
- BUỔI 9: Chuyên đề bánh macaron
- BUỔI 10: Thực hành làm buffet các loại bánh ngọt



**Học phí** : 10.000.000 VND

**Thời gian** : 17 đến 28/7/2017 (Giờ học: 8:00-11:30)

**Địa điểm** : Trường Saigontourist

23/8 Hoàng Việt, phường 4, Quận Tân Bình, TP.HCM

**ĐĂNG KÝ**



Văn phòng trường (08) 384 42 238 [tuyensinh@sthc.edu.vn](mailto:tuyensinh@sthc.edu.vn)