

MESSEN & EVENTS

## Mehr als Becher und Waffel



Pralinen aus und mit Eis: Der Backring Nord bietet Workshops an, bei denen Gastronomen vermittelt bekommen, was Eis außer Waffel und Becher noch alles kann / Foto: Backring Nord

Der Backring Nord bietet Workshops an, bei denen Gastronomen lernen, Eis auf unterschiedliche Weise in ihr Programm einfließen zu lassen.

Eis ist mehr als nur die Kugel in der Waffel oder das Spaghetti-Eis im Becher. Es geht nicht darum, noch weitere außergewöhnliche Geschmacksrichtungen zu kreieren, sondern aus dem Grundprodukt eine Zutat für andere Kreationen zu schaffen ? unabhängig von den Jahreszeiten. Selbst hergestelltes Eis oder Produkte aus diesem lassen sich zwar heute schon neben Eiscafés in Teilen der Bäckereien und Konditoreien sowie der Gastronomie finden, ausgeschöpft ist das Potenzial hier allerdings noch nicht.

In Form von Tortenbelägen oder Pralinen kann Eis eine Besonderheit des Produktangebotes werden. Hier kommt der Backring Nord ins Spiel. In Workshops, beim Backring direkt oder beim Kunden vor Ort, werden Kniffe und Tricks demonstriert, wie aus dem Grundprodukt Eis zum Beispiel Pralinen oder Torten werden.