

Taller ICE MODELING

Dirigido a:

- Profesionales de la hostelería y
- Particulares aficionados, relacionados o no con el sector de los bares, que quieran iniciarse en la talla manual de hielo.

Objetivos:

- Aprender las técnicas de la talla de hielo, en un contexto artístico, para su uso en bebidas.
- Adquirir nociones de tratamiento de temperaturas.

Aforo: 10 a 20 personas

Cuándo: (día según convocatoria) de 12:00 a 14:00 o de 15:00 a 17:00

Precio: 200 €/persona *(no incluye IVA)*

Horas lectivas: 2 (en una sola sesión)

Impartido por Stephan Nabti, especialista en tratamiento y esculturas de hielo, este taller tan solo requiere 2 horas de asistencia, solo o en grupo.

- ✓ Es 100 % práctico.
- ✓ En él se aprende a tallar el hielo a mano.
- ✓ El alquiler de todos los utensilios está incluido en el precio.

Aspectos cubiertos durante el taller

Nociones sobre temperatura y tipos de agua

Utensilios que se usan hoy en día

Corte de bloques a cubos pequeños

Moldeado de pequeñas formas geométricas sencillas (esferas, diamantes...)