

CAKE & SUGAR 2019

2de editie van de beurs voor cake design en patisserie
voor liefhebbers, professionals en semi-professionals

"Cake & Sugar" van 15 tot 17 maart

#cakebrussels19
@cakeandsugarbrussels

Bezoekers van Creativa hebben ook gratis toegang (en vice versa) tot de beurs voor cake design en patisserie. Creativa volgt de trends en biedt een tweede beurs aan voor patisseriesliefhebbers, of u nu veganist bent of niet. De "Cake & Sugar"-beurs wordt gedurende 3 dagen op dezelfde locatie gehouden, in aanwezigheid van 50 exposanten. Een unieke gelegenheid om sterren van de sector uit heel Europa te ontmoeten die workshops en masterclasses aanbieden om de specifieke technieken voor uitzonderlijke culinaire creaties te leren kennen. Een plezier voor de ogen in combinatie met een plezier voor de mond.

Voor de #FOODADDICT: veel persoonlijkheden aanwezig op de beurs

Bij de exposanten uit heel Europa vinden we de laatste trends uit deze wereld terug, maar ook de nieuwste apparatuur en gespecialiseerde winkels. Kortom, het is de enige beurs die 100% gewijd is aan cake design. Voorbeelden zijn: Renshaw, Silikomart, Illimani, Silvia Mancini, Cerart, Saracino, La Cucina delle Zie, Happy Pâtisserie en Sweet'n Fairy.

Om de ervaring ter plaatse te beleven door uw eigen creaties te maken, biedt Cake & Sugar culinaire activiteiten en workshops, verdeeld over 6 verschillende ruimtes en toegankelijk voor iedereen (volwassenen of kinderen) aan:

- Patisserie met **Mélanie**, winnares van het programma "le Meilleur Pâtissier". Ze maakt met de bezoekers een volledig chocolade Star Cake!
- Een originele stand met **veganistische** gebakjes
- Een chocoladeruimte van het bekende merk **Chocolissimo/Zaabar**
- Een workshop om cake design en modelleren te leren met **MilyPat**
- Een cake design workshop met **Pâtisserie Maddies**,
- Een participatieve workshop om **koekjes te versieren met L'Atelier Pat'achou**

Elke deelnemer vertrekt uiteraard met zijn creatie of net niet (afhankelijk van zijn snoeplust 😊)



Voor PRO of SEMIPRO: eerste keuze masterclasses

Voor de meer ervaren koks of voor jonge koks in opleiding (sommige uit heel Europa), biedt Cake & Sugar meer prestigieuze cursussen aan. Masterclasses met sterren en experts. Dit jaar hebben we Antonio Santangelo, die twee prijzen heeft gewonnen op de prestigieuze International Cake show in Birmingham en Mary Presicci, expert in modellering en zelfs Petya Shmarova kunnen strikken. (Let op: de plaatsen zijn zeer beperkt)

Prestigieuze masterclasses om u te verdiepen in geavanceerde technieken zoals:

- Airbrush: leer om airbrush goed te gebruiken en uw creaties te kleuren
- Modelleren: techniek om een taart te bedekken
- Cake design: keukentechniek voor het perfecte taartdesign
- Wafer Paper: hoe rijstpapier op de juiste manier te gebruiken om verschillende decoraties zoals bloemen te maken.

CAKE DESIGN WEDSTRIJD

Deze wedstrijd is volledig nieuw, voor het eerst zal de kandidaat (semiprof of pro) zijn eigen creaties kunnen meenemen en worden beoordeeld door een jury bestaande uit patisseriespecialisten waaronder Mélanie van "le Meilleur Pâtissier". Een kans om uw mooiste creaties thuis, voor de show, in uw keuken en zonder druk voor te bereiden. Er zijn vele prijzen te winnen, waaronder een Kenwood pro, bakmateriaal of een gesigneerd boek van Mélanie.

Voor de winnaars van deze wedstrijd is dit een mooie erkenning onder collega's.
De officiële prijsuitreiking is gepland op zondag 17 maart om 13.00 uur.

DEMORUIMTE RENSHAW: live heruitzending

Deze gratis workshops zijn een initiatief van Renshaw Suikerpasta. Een experte, Mevrouw Blush, geeft een demonstratie, en om de techniek volledig te begrijpen zal een enorm tv-toestel live op grote schermen haar exacte bewegingen uitzenden. Nu is het aan u. Waan u de ster van de banketbakkerij en maak uw eigen unieke en leuke suikerpastacreaties. Alle apparatuur is ontworpen om de exacte handelingen van de expert te reproduceren. Om nog maar te zwijgen van hoe trots u zal vertrekken met uw creatie.

VOOR DE #CAKEDESIGNLIEFHEBBERS: een originele tentoonstelling

Voor het eerst tonen 10 bekende cake designers hun creaties. Deze tentoonstelling wordt georganiseerd door **La Cucina Della Zie** dat hen vroeg om taarten te maken rond het thema "Welkom in Europa". Een lust voor het oog en een inspiratie voor alle amateurs (jong en oud).

<p>PRAKTISCHE INFO</p> <p>Datum: Van vrijdag 15 tot zondag 17 maart 2019</p> <p>Plaats: Brussels Expo – paleis 7</p> <p>Uren: elke dag van 10.00 tot 18.00 uur. Nocturne aan € 5 op vrijdag 15 maart tot 20u</p> <p>Tarieven:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Volwassenen:</i> VOORVERKOOP: € 8 exclusief bankkosten (ter plaatse: € 10)• <i>Minder dan 16 jaar:</i> Gratis• <i>Groepen:</i> Groepstarief vanaf 10 personen: € 7 exclusief bankkosten (alleen online) <p>Toegang tot de masterclasses: alleen via reservatie vooraf of ter plaatse.</p>	<p>2de editie van de beurs voor cake design en patisserie (gratis toegang tot de Creativa beurs)</p> <p>Info en reservaties: www.cakeandsugar.com facebook.com/cakeandsugarBrussels instagram.com/cakeandsugarbrussels</p>
---	---