

Najaar demonstratie IVVOB: 01/10/2019

In samenwerking met de Bakkerijschool Ter Groene Poorte

Sponsors :

Ranson ; Debic, Callebaut, Les Vergers Boiron ; Remy Cointreau
Gastronomie

Démonstrateurs:

Dimitri Salmon

Joost Arijs

Démonstrateurs:

Dimitri Salmon La Dacquoise - Passion Patisserie



De Dacquoise Dimitri Salmon werd in 2002 tot beste bakker-banketbakker van België gekroond, won de Belgische Maîtres Chocolatiers-wedstrijd in 2012 en werd vierde op de Bakery World Cup in Parijs in 2005. Hij heeft een lange lijst opgesteld van exclusieve creaties: taarten, bavarois met fruitmousse, ganaches en zelfgemaakte crèmes. De ontwikkeling van nieuwe texturen en smaken staat centraal. De taarten stralen subtiele aroma's uit die een perfecte zoetheid en zuurgraad combineren. Om dit evenwicht te bereiken, gebruikt hij jam op basis van mangoazijn en vanille als in de winterbloem, bestaande uit een witte ongezoete chocolademousse, of de romige vrucht van passie vergezeld een infusie van munt en koriander, vanille.

Joost Arijs PATISSERIE & CHOCOLATERIE



Joost Arijs volgde een patisserieopleiding in Ter Groene Poorte in Brugge. De knepen van het vak leerde hij bij patisserie Mahieu in Woluwe, bij patisserie Ducobu in Waterloo en als chef-pâtissier in het driesterrenrestaurant Hof van Cleve in Kruishoutem.

In 2011 opende hij samen met zijn vriendin Elke De Baerdemaeker een eigen patisserie/chocolaterie zaak in de Vlaanderenstraat in Gent. Die werd al snel uitgeroepen tot de beste patisserie van België door restaurantgids Gault & Millau.

In 2017 werd de zaak uitgebreid met een degustatieruimte, dit maakt het mogelijk om niet enkel thuis, maar ook in de zaak van onze creaties te genieten.

De combinatie met een bijpassend glaasje dessertwijn maakt het geheel compleet en versterkt zo het smakenpallet.