
Jourgebäck

Gäste mit frisch zubereitetem Gebäck empfangen oder Ihren Frühstückstisch abwechslungsreich gestalten - dieses Kochseminar bietet reichlich Ideen dafür.

Mit Weizen-, Dinkel- und Roggenmehlteigen wird umfangreich geformt, geflochten und gebacken. Sie erhalten viele Tipps und Tricks zur gelungenen Teigführung und kreative Ideen für aus Ausformen des Kleingebäcks. Die Vollendung erfolgt in süßen und pikanten Varianten.

Information

Kursdauer:	4 Einheiten
Kursbeitrag:	63,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze; Leerbehälter

Verfügbare Termine