
Lehrfahrt: Süße Verführung mit Hefeteigen

Dieser Tag an der Meisterschule für Bäcker:innen und Konditor:innen vertieft Ihr Wissen um eine optimale Teigbereitung. Ausgebildete Brotsommeliers/-ieres kennen den Wert jedes Schrittes im Herstellungsprozess von qualitativ hochwertigen Backwaren. Sie lernen viel zu süßen Köstlichkeiten aus feinen Hefeteigen wie Brioche, Plunder und Blätterteigen. Neben den verwendeten Rohstoffen und deren Auswirkungen auf die Teigbeschaffenheit und auf das Aroma werden auch verschiedene Herstellverfahren mit besonderen Techniken vorgezeigt. Von mehrfarbigen Croissants, über verschiedene Füllungen zum Backen oder zum Füllen nach dem Backen, bis hin zu den verschiedenen Flechtarten, tauchen wir ein in die Welt der kreativen Künste und Geschmäcker.

Information

Kursdauer: 10 Einheiten

Kursbeitrag: 406,00 € TN-Beitrag
138,00 € TN-Beitrag gefördert gem. LE23-27
Bildungsförderung Ländliche Entwicklung im
Rahmen des GAP-Strategieplans Österreich
2023-2027

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen,
Direktvermarktung

Zielgruppe: Absolvent:innen des Zertifikatslehrgangs zum/zur
Brotsommelier/-iere

Verfügbare Termine