

Gebäck, Brot und Brötchen aus dem eigenen Ofen

Selbstgebackenes im Handumdrehen

Ziele

Sie nutzen einfache Grundteige für unglaubliche Vielfalt im Brotkorb. Im Kombidämpfer zubereitete Backwaren bereichern Ihr gesamtes Angebot - vom Frühstücksbuffet über Catering bis zur Sommersaison im Biergarten. Künftig punkten Sie bei Ihren Gästen durch selbstgebackene Leckereien, die Ihre Handschrift unterstreichen.

Inhalte

- Brötchen und Minibrote in zig Varianten
- Ciabatta, Baguettes und Co. für die Sommersaison
- Der perfekte Hefezopf
- Snack-Gebäck im Handumdrehen selbst herstellen
- Unglaubliche Vielfalt mit einfachen Zutaten

Referenten: Johannes Becker

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

22.6.2021, 09:00 Uhr, BW-21-97, Bad Überkingen

190,00 € Mitglieder

285,00 € Standard

oder

1 **Gutschein**

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. tw. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie