

Desserts - der perfekte letzte Gang

Kreative Neuschöpfungen, Tipps und Tricks aus der Profikonditorei

Voraussetzung

Dieses Seminar ist ideal für erfahrene Fach- oder Führungskräfte, die ihre bestehenden Kenntnisse im Thema vertiefen und fortgeschrittene Techniken erlernen möchten. Es sind Vorkenntnisse erforderlich.

Ziele

Dieses Seminar ist Teil des Fachbriefes Patisserie

Sie beherrschen die hochwertige Zubereitung klassischer Desserts (auch modern interpretiert) sowie kreative Neuschöpfungen, Kombinationen mit Eis, Cremes und Mousses. Durch effektvolles Anrichten und Präsentieren am Tisch inszenieren Sie Ihr köstliches Dessertangebot spektakulär. Das Ergebnis sind leuchtende Augen begeisterter Gäste.

Inhalte

- Arbeiten mit Zucker und Dekorelementen
- Cremes und Mousses - endlos vielfältig
- Effektvolle Anrichtetechniken
- Kreationen mit Teig und Füllungen
- Spektakuläre Präsentation am Tisch

Referenten: Johannes Becker

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

06.10.2025, 09:00 Uhr - 07.10.2025, 17:00 Uhr, BW-25-143, Bad Überkingen

385,00 € Mitglieder

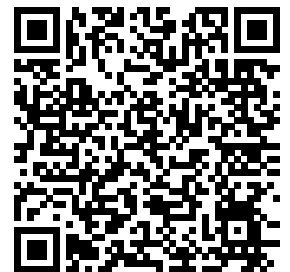
579,00 € Standard

oder

2 Gutscheine

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

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

DEHOGA
Akademie