

Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes

Kreativ und zugleich einzigartige süße Markenzeichen zaubern

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 Pâtisserie

Sie zaubern ebenso kreativ wie rationell Genüsse für Augen und Gaumen: Gebäckvariationen von rustikal bis exquisit, von Fours über Gâteaux bis zu Tartes. Lehrreiche Einblicke in die Geheimnisse der Backkunst und neue Rezepte sind für Sie Ansporn für eigene Kreationen. So entstehen einzigartige süße Markenzeichen.

Inhalte

- Backen für Köche: Massen-, Mürbe-, Blätter- und Hefeteige
- Fours-Variationen: von Klassikern bis zu trendigen Stückchen
- Gâteaux-Variationen: vom Kuchen bis zur edlen Mousse-Torte
- Tartes - Kuchen voller Raffinesse
- Viel Ansporn für eigene Kreationen

Referenten: Johannes Becker

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

385,00 € Mitglieder

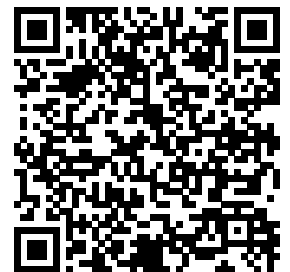
579,00 € Standard

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

08.10.2025, 09:00 Uhr - 09.10.2025, 17:00 Uhr, BW-25-145, Bad
Überkingen

DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

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

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie