

FachBrief Pâtisserie

Professionelle Pâtissier-Kunst für die Gastro-Küche

Ziele

Im Laufe dieser Seminarreihe entwickeln Sie Ihre Fähigkeiten in der Pâtisserie auf ein professionelles Niveau. Sie lernen von erfahrenen Pâtissiermeistern, wie Sie Dessertklassiker und innovative Kreationen perfekt umsetzen und diese als attraktive Markenzeichen Ihres Betriebs etablieren. Ziel ist es, durch meisterhafte Pâtissier-Kunst die Qualität und den Wiedererkennungswert Ihrer Küche zu steigern.

Inhalte

- Außergewöhnliche Anrichtetechniken für Dessertteller
- Backen für Köche: Massen-, Mürbe-, Blätter- und Hefeteige
- Cremes und Mousses - endlos vielfältig
- Formen aus Zucker: geblasen, gezogen und gegossen
- Fours-Varianten: von Klassikern bis zu trendigen Stückchen
- Kreationen mit Teig und Füllungen
- Schokolade und ihre professionelle Verarbeitung
- Spritzen, Schneiden und Sprühen leicht gemacht

Seminare

- 06.10.2025 - 07.10.2025, BW-25-143, Desserts - der perfekte letzte Gang, Bad Überkingen
- 08.10.2025 - 09.10.2025, BW-25-145, Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes, Bad Überkingen
- 10.10.2025, BW-25-147, Einzigartige Eyecatcher für Dessertteller und Buffets, Bad Überkingen

Referenten: Johannes Becker

Termin

06.10.2025, 09:00 Uhr - 10.10.2025, 17:00 Uhr, BW-25-141, Bad

969,00 € Mitglieder
1.457,00 € Standard
oder

5 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

Überkingen

DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

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

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie