

FachBrief Pâtissier

Professionelle Pâtissier-Kunst für die Gastro-Küche

Ziele

Vom Patissiermeister erfahren Sie wertvolle Tipps und Tricks, die Sie hervorragend in den gastronomischen Alltag integrieren können. Mit kleinen, aber wirkungsvollen Kniffen frischen Sie Ihr Dessertangebot auf, bringen neue Kreationen und effektvolle Anrichtetechniken ein. Teige und Massen spielen für Sie eine wichtige Rolle im Dessertangebot, sei es im à la carte oder am Buffet. Mit raffinierten Techniken schaffen Sie einen wirkungsvollen Nachklang bei Ihren Gästen.

Inhalte

- Außergewöhnliche Anrichtetechniken für Dessertteller
- Backen für Köche: Massen-, Mürbe-, Blätter- und Hefeteige
- Cremes und Mousses - endlos vielfältig
- Fours-Varianten: von Klassikern bis zu trendigen Stückchen
- Kreationen mit Teig und Füllungen
- Schokolade und ihre professionelle Verarbeitung

Seminare

- 18.10.2021 - 19.10.2021, BW-21-185, Köstliches Dessertangebot spektakulär inszenieren, Bad Überkingen
- 20.10.2021 - 21.10.2021, BW-21-186, Exquisites aus dem Ofen: Fours, Gâteaux und Tartes, Bad Überkingen
- 22.10.2021, BW-21-187, Einzigartige Eyecatcher für Dessert-Teller und Buffets, Bad Überkingen

Referenten: Johannes Becker

Termin

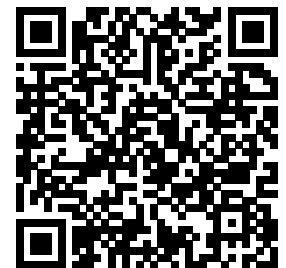
18.10.2021, 09:00 Uhr - 22.10.2021, 17:00 Uhr, BW-21-2000-109, Bad Überkingen

920,00 € Mitglieder
1.385,00 € Standard
oder

5 Gutscheine

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