



Baumkuchen

'Der König der Kuchen'

'König der Kuchen' - als Symbol der süßen Zunft werden wir uns mit verschiedenen Sorten des Baumkuchens sowie deren regionalen Unterschieden widmen. Ob geschleudert oder gekämmt, mit Schokolade oder Zuckerglasur - hier kommt jeder auf den Geschmack. Als traditionelles Weihnachtsgebäck können Sie den Baumkuchen in ihr Produktportfolio integrieren und Teil einer langen Tradition werden. Bereiten Sie Baumkuchen in seiner Vielfalt, egal ob als Torte oder als veredeltes Produkt aus Bruch.

Kursinhalte:

- Herstellung verschiedener Baumkuchenmassen
- Anwendung verschiedener Anschlagverfahren
- Unterscheidungsmerkmale der Baumkuchensorten
- Schleuderverfahren & Kämmverfahren
- Herstellung verschiedener Überzüge
- Rohstoffkunde und deren Eigenschaften
- Baumkuchentorten im Etagenofen
- Verarbeitung von Bruch und Ausschuss Baumkuchen zu innovativen Produkten

TERMIN: 12./13.10.2022 9.00 - 16.00 Uhr

Zielgruppe

Betriebsinhaber/innen & Mitarbeiter/innen in der Produktion

Referenten

Georg Piechatschek - Konditormeister, Bäcker, techn. Betriebswirt

Kursgebühr

395 € inkl. Mittagessen & Getränke - Max. 12 Teilnehmer*innen

Anmeldung

Bitte verwenden Sie für Ihre Anmeldung dieses Formular und senden es per Post an **Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks Lochham, Josef-Schöfer-Str. 1, 82166 Gräfelfing**, per Fax an **089 / 244 14 57 99** oder per E-Mail an **lochham@baecker-bayern.de**.

Bei Interesse an den Kursen Bäckermeister, Verkaufsleiter und Verkaufstrainer wenden Sie sich bitte telefonisch (**089 / 244 14 57 15**) oder per E-Mail an die Akademie in Lochham.

Hiermit melde ich mich verbindlich für die folgende Fortbildung an der Akademie des bayerischen Bäckerhandwerks in Lochham an.

Seminardatum 12./13.10.2022

Kurzbeschreibung Baumkuchen

Vorname

Nachname

Rechnungsadresse

E-Mail (Firma)

E-Mail (privat)

Telefonnummer
(für Rückfragen)

Die AGB mit den Stornobedingungen und der Widerrufsbelehrung habe ich gelesen und akzeptiert (bitte ankreuzen).

Datum/Unterschrift

Bitte füllen Sie das Formular vollständig und gut lesbar in Druckbuchstaben aus.