



Eisspezialitäten 2.0

Eisbombe, Parfait, Desserts und mehr

In diesem Aktiv - Seminar erlernen Sie die handwerkliche Herstellung von außergewöhnlichen Speiseeisspezialitäten und Desserts wie Eisbombe, Parfait und Eisdesserts. Dabei setzen wir verschiedene Rohstoffe ein.

Sie erlernen das Zubereiten von Eisgrundmassen bei sachgemäßer Verwendung von Süßungsmittel, Bindemitteln und Emulgatoren.

Kursinhalte:

- Zubereitung von Eisbomben
- Herstellung von Halbgefrorenem und Eisdesserts
- Kochen von Toppings und Glasuren
- Einsatz von Bindemittel, Stabilisatoren und Emulgatoren
- Dekorelemente aus Schokolade
- Verkostung und Besprechung

TERMIN: 19.07.2022 9.00 - 16.30 Uhr
20.07.2022 9.00 - 15.00 Uhr

Zielgruppe

Betriebsinhaber/innen & Mitarbeiter/innen in der Produktion

Referenten

Georg Piechatschek - Konditormeister, Bäcker, techn. Betriebswirt

Kursgebühr

395 € inkl. Mittagessen & Getränke - Max. 10 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 19./20.07.2022

Kurzbeschreibung Eisspezialitäten 2.0

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.