

Pralinés - neue Produktentwicklung Gastseminar des Richemont Kompetenzzentrums Luzern









Pralinen - die Königsdisziplin der Confiserie

In diesem Kurs erlernen Sie die Kunst, unterschiedliche Texturen und komplexe Füllungen in Pralinen zu gestalten und ausgefallene Kreationen herzustellen. Die Richemont Fachschule vermittelt in diesem Seminar fundiertes Wissen über Grundmassen wie Ganache, Gianduja oder Pralinenmasse und deren vielseitigen Verarbeitungsmöglichkeiten. Sie erhalten wertvolle Tipps und Hilfestellung beim Kreieren neuer Pralinensorten.

Seminarinhalte

- aw-Wert welche Bedeutung hat die Wasseraktivität für Pralinés?
- Wie kann Fettreif verhindert werden?
- Wie kann die Kreation neuer Pralinenprodukte optimiert werden? Erleben Sie die Welt neuer Pralinenprodukte und profitieren Sie vom fachlichen Austausch mit Dozenten und Kursteilnehmern.

TERMIN 26.01.2022 9.00 - 16.00 Uhr **Frühbucher bis 20.12.2021 zahlen nur 575 €!**

ZIELGRUPPE Betriebsinhaber/innen und Mitarbeiter/innen in der Produktion

REFERENTEN Richemont Kompetenzzentrum Luzern

KURSGEBÜHR 775,00 € inklusive Verpflegung & Seminarunterlagen

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 (089/244145715) 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	26.01.2022
Kurzbeschreibung	Pralinés - neue Produktentwicklungen
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	