BTZ DER PRAXISCAMPUS

HANDWERKSKAMMER CHEMNITZ

Kursinformation: Fortbildungslehrgang

Törtchen/Tartes/Patisserie to go mit Fabian Sänger

Kreieren Sie die französischen Klassiker mit Fabian Sänger völlig neu. Den speziell hergestellten Mürbeteig setzen Sie vielseitig ein. Füllen oder belegen Sie mal süß und mal herzhaft oder sogar kombiniert. Der Swiss Chocolate Master zieht natürlich auch außergewöhnliche Rezepte mit Schweizer Schokolade aus dem Ärmel. Leichte Cremes oder Mousses in Verbindung mit fruchtigen Schichten, Gelees oder Gebackenem lassen kleine Zaubereien entstehen. Erfahren Sie zusätzlich alles über filigrane Schokoladendekore und Präsentationsmöglichkeiten. Das Dessert to go soll nicht nur geschmacklich eine kleine Sensation werden, sondern auch Ihren Verkauf im Laden steigern.

ZIELGRUPPE:

Fachkräfte und Mitarbeiter aus dem Bäcker- und Konditorenhandwerk sowie Hotel- und Gaststättengewerbe, Patissiers

INHALTE:

- zubereiten moderner Desserts, Mousses, Crémes, Tartes to go
- Einsatz verschiedener effizienter Techniken
- Füllen und Belegen mit süßen und herzhaften Zutaten
- Gießen, Schneiden und Biegen von filigranen Schokoladenteilen
- Effekte mit Schokoladenfarben mittels Sprühpistole und Airbrush
- kunstvolle Dekorationen

Kombiangebot:
Sparen Sie 90,00 € bei gleichzeitiger Buchung des Lehrgangs Pralinenherstellung mit Fabian Sänger

DAUER UND TERMINE:

- 16 Unterrichtseinheiten
- 13. Februar 2025 - 14. Februar 2025, Vollzeit in Chemnitz, donnerstags - freitags 09.00 - 16.30 Uhr

ABSCHLUSS:

Teilnahmebescheinigung der Handwerkskammer Chemnitz

IHRE INVESTITION UND FÖRDERMÖGLICHKEITEN:

- 495,00 €

KONTAKT:

Jana Klässig: Telefon 0371 5364-188, E-Mail j.klaessig@hwk-chemnitz.de

BERATUNG UND SERVICE:

Zusätzlich zu den Öffnungszeiten Beratungsmöglichkeiten nach Vereinbarung
freitags 14.00 – 18.00 Uhr und samstags 7.15 – 11.15 Uhr in Chemnitz und Plauen