

8664 Einstieg in die Patisserie

Der Kurs Einstieg in die Patisserie ist der perfekte Startpunkt für alle, die ihre Fähigkeiten in der Kunst des Backens verfeinern möchten. Von den Grundlagen der Teigzubereitung bis hin zu raffinierten Dekorationstechniken werden Sie in diesem Kurs alles lernen. Erfahren Sie die Geheimnisse der perfekten Torten, Gebäcke und Desserts und entdecken Sie Ihre Leidenschaft für süße Köstlichkeiten.

Die Zielgruppe:

- Lehrlinge aus der Gastronomie und Hotellerie
- Hobbyköchinnen und Köche
- Backinteressierte, die die Basics step by step erlernen möchten
- Interessenten, die den Diplomlehrgang Patisserie machen möchten

Die Voraussetzungen:

Keine speziellen Vorkenntnisse erforderlich.

Die Inhalte:

- Warenkunde
- Die Physik des Backens
- Herstellen von Teigen und Massen
- Mousse und Cremen
- Fruchtsaucen, Ragouts, Röster, Coulis
- Eiserzeugung
- Einfache Dekorelemente
- Klassiker der österreichischen Mehlspeisenküche
- HACCP

Ihr Qualifikationsnachweis:

Teilnahmebestätigung

Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8664** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe