



# Jahresthemen Kurs 2021

## Produktion Bäckerei-Konditorei

In diesem Jahr finden alle Jahresthemen Kurse an der Fachschule statt. Für die vier Ostschweizer Kantonalverbände sind 2 Tage reserviert.

Montag 10. Mai oder Donnerstag 27. Mai  
Fachschule Richemont Luzern

## Mundgefühl und Qualität

«Aussen knusprig, innen zart.» Feingebäcke und Patisserie mit Füllungen schmecken nicht nur, sie geben uns auch ein Gefühl im Mund. Und genau dieses besondere Mundgefühl ist es, das immer mehr Verbraucher beim Genuss von Gebäcken mit idealem Biss schätzen.



Ob Mandelmasse, Creme, Mousse oder Konfitüre - Füllungen bieten Abwechslung beim Backen und bereichern das Sortiment. Aber nicht nur der Geschmack dieser Produkte ist entscheidend für den Verkaufserfolg, sondern auch die Textur des Innenlebens. Die Schokolade im Croissant muss den perfekten Schmelz haben, die Torte eine spannende Texturkombination aufweisen und die Konfitüre im Hufeisen ist samtig und läuft nicht aus.

Um die besten Ergebnisse bei der Herstellung von Füllungen zu erzielen, ist der Einsatz von Bindemittel und weiteren Inhaltsstoffen von entscheidender Bedeutung. Wir teilen gerne unsere Erfahrungen mit Ihnen und geben Ihnen praktische Tipps und viele Inspirationen.

- Wie stellt man die Textur in den Fokus?
- Welche Eigenschaften haben Bindemittel im Backprozess?
- Gibt es einen Ersatz für Gelatine und andere Bindemittel?
- Ist Mehlersatz das Geheimrezept?
- Wie wird nachhaltiger Genuss erzeugt?
- Exklusivität vs. Vielfalt - ist weniger mehr?

Ziel dieses Jahresthemenkurses ist es, Ihre Produkte auf ein höheres Niveau zu bringen und die Qualitätsanforderungen Ihrer Kundschaft zu übertreffen. Erfreuen Sie Ihre Kundinnen und Kunden mit zart gefüllten Gebäckstücken, bei denen beim ersten Bissen die Zeit für einen Augenblick stehen bleibt und ein «Mmmh fein...» zurückkommt.

**Ort**

Richemont Fachschule, Luzern

**Referenten**

Bäckerei und Konditorei-Team der Richemont Fachschule

**Programm**

---

09.00	Kaffeerunde mit feinsten Buttergipfel Begrüssung durch Reto Fries
09.30	Themen in der Bäckerei: <ul style="list-style-type: none"><li>• Tourieren von Hefeteigen</li><li>• Einfluss des Gärprozesses</li><li>• Traditionelle Feingebäcke neu definiert</li></ul>
13.00	Mittagessen
14.00	Themen in der Konditorei: <ul style="list-style-type: none"><li>• Bindemittel (Gelier- und Verdickungsmittel im Vergleich)</li><li>• Mehle – die besten Alternativen</li></ul>
16.30	Auf Wiedersehen bis zum nächsten Richemont-Kurs

---

**Kurskosten**

Pro Mitgliedbetrieb kann die erste Person kostenlos teilnehmen. Jeder weitere Teilnehmer Inn bezahlt Fr. 195.-

**Auskunft**

Sekretariat OBC, Stefan Thalmann, 079 152 96 47 [obc.s.thalmann@thurweb.ch](mailto:obc.s.thalmann@thurweb.ch)

Anmeldung:

Bitte melden Sie sich mit dem Onlineformular unter diesem [Link](#) zum Jahresthemenkurs an.

[www.obc.ch](http://www.obc.ch)

**Anmeldeschluss: Freitag, 23. April 2021**

Wenn Sie den Kurs aus terminlichen Gründen nicht besuchen können, melden Sie sich für eine Teilnahme bitte bei der Fachschule Richemont in Luzern.