



Jahresthemen Kurs 2022

Produktion Bäckerei-Konditorei

Die Fachschule Richemont kommt in die Ostschweiz!

Der Jahresthemen Kurs 2022 Fachrichtung Bäckerei-Konditorei findet am

Montag 14. Februar an der Berufsschule BWZT in Wattwil oder
Mittwoch 16. Februar an der Berufsschule GBW in Weinfelden

statt

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 «Mmh fein...» zurückkommt.

Ort

ÜK-Backstube BWZT Bahnhofstrasse, Wattwil
ÜK-Backstube GBW Schützenstrasse, Weinfelden

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">• Tourieren von Hefeteigen• Einfluss des Gärprozesses• Traditionelle Feingebäcke neu definiert
13.00	Mittagessen
14.00	Themen in der Konditorei: <ul style="list-style-type: none">• Bindemittel (Gelier- und Verdickungsmittel im Vergleich)• Mehle – die besten Alternativen
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

Anmeldung:

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

www.obc.ch

Anmeldeschluss: Mittwoch, 26. Januar 2022

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