

Pate à choux

Teilnehmende	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure ab 2. Lehrjahr Profis Bäckerei-Konditorei-Confiserie Back Enthusiasten (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
Kursziel	Geheimnisse der Brandmassen kennen lernen Sicherheit in der Pate à choux Verarbeitung
Kursinhalt	– Richtiges abrösten – Perfektes backen – Rezeptaufbau delikater Cremes zum Füllen – Dekorationstechniken
Methodik	Vorzeigen, praktische Üben, Herstellen
Kursleitung	David Schmid, Weltkonditor
Kurs 1	Kurs Nr. 200-02-08/1
Kurstag	Freitag
Kursdaten	20.09.2024
Kurszeit	13.00 – 17.00 Uhr (1 x 5 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 6. September 2024
Kurs 2	Kurs Nr. 200-02-08/2
Kurstag	Freitag
Kursdaten	28.03.2025
Kurszeit	13.00 – 17.00 Uhr (1 x 5 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 14. März 2025
Kurszimmer	4108
Kosten	CHF 50.00 für Lernende CHF 250.00 für Erwachsene inkl. Materialkosten