



Fachkurs Herstellungsprozess Croissants

im Baking Center™ Rheinfelden

Dieser Anlass ist an Berufsfachleute gerichtet.

In Theorie und Praxis setzen wir uns mit tourierten Hefeteigen auseinander und zeigen auf, welche Parameter einen Einfluss auf die Endqualität haben. Neben Rohstoffen, Rezepturen und den verschiedenen Prozessschritten demonstrieren und diskutieren wir verschiedene Methoden, insbesondere im TK-Verfahren. Dabei gehen wir auf die notwendigen Voraussetzungen ein, um qualitativ gleichmässige Produkte zu erzielen.

Der Anlass soll für regen Austausch unter den Teilnehmern genutzt werden – hier kann auch auf persönliche Bedürfnisse eingegangen werden.

Dieser Anlass ist für unsere Kunden kostenlos, die Teilnehmeranzahl ist begrenzt. Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!



Am

Mittwoch, 13.01.2027

Zeit: 10:00 – 13:30 Uhr

Anmeldung bis spätestens 30.12.2026 an:
info.klipfel.ch@lesaffre.com / Tel. +41 61 836 88 88

ANMELDUNG

Firma: _____

Name Teilnehmer: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

E-Mail: _____



oder direkt via QR-Code: