

**Herstellung von Baumkuchen und Gebäcken aus Baumkuchenteig REF: 256401301**

**Inhalt:** Baumkuchen - Symbol der Konditoren Das klassische Gebäck erlebt ein Comeback. Im Herbst und Winter hat Baumkuchen Hochsaison. Die Teilnehmer erlernen die klassische Herstellung der Baumkuchenmasse sowie der Aufarbeitung dieser zu unterschiedlichen Gebäcken. Die Einhaltung der Leitsätze für Feine Backwaren wird umgesetzt. Unterschiedliche Überzugsvarianten werden zur Fertigstellung eingesetzt - Kuvertüre, Fondant. Damit werden regionale Besonderheiten - Salzwedler, Cottbuser Baumkuchen aufgezeigt. Herstellung von Oblatenlebkuchen Im Seminar werden die Teilnehmer verschiedene Rezepturen umsetzen. Dabei wird auf Spezifika der Rohstoffe und unterschiedlicher Herstellungs- und Aufarbeitungsmöglichkeiten eingegangen. Die Erstellung eines Produktepases soll Grundlage für ein Kundengespräch sein. 1. Tag: Herstellung von Baumkuchen, Baumkuchentorte und Baumkuchenspitzen 2. Tag: Fertigstellung der Erzeugnisse aus Baumkuchen, Herstellung von Oblatenlebkuchen

**Nr:** 24L2050035

**von:** 14.11.2024 | 09:00:00 Uhr

**bis:** 15.11.2024 | 15:00:00 Uhr

**Anmeldeschluss:** 01.10.2024

**Kapazität:** 3

**Einordnung:** Gastronomie (BbS)

**Veranstaltungsleiter:** Peters, Tino

**Zielgruppe:** Lehrkräfte

**Veranstaltungsort:** Handwerkskammer Erfurt - Berufsbildungszentrum (BBZ)  
Erfurt

**Dozenten:** Hain, Birgit, Peters, Tino

**Bemerkungen:** Mitzubringen ist: vollständige Hygienebekleidung Bitte beachten Sie, dass pro Teilnehmer ein Eigenanteil von 10 € für Materialkosten etc. entrichtet werden muss. Diese Veranstaltung findet entsprechend der Kooperationsvereinbarung der Landesinstitute der ostdeutschen Bundesländer und Berlin länderübergreifend statt. Eine Kostenübernahme (Reise- und Übernachtungskosten) ist nur nach vorheriger Anmeldung beim Lehrerfortbildungsinstitut des eigenen Bundeslandes möglich. Mit der Anmeldung zur Veranstaltung stimme ich der Übermittlung personenbezogener Daten (Name, Vorname, Mailadresse, Dienststelle) an das ausführende Landesinstitut und der dortigen Verarbeitung zum Zwecke der Veranstaltungsorganisation zu.

**Hinweis**

Sie erreichen die Webseite mit Ihrer Fortbildung, indem Sie die untenstehende Adresse in die Adresszeile Ihres Internetbrowsers eingeben und anschließend die "Enter-taste" drücken.

[http://www.bildung-lsa.de/index.php?KAT\\_ID=15395&fortbildung\\_id=64977#f64977](http://www.bildung-lsa.de/index.php?KAT_ID=15395&fortbildung_id=64977#f64977)

Alternativ können Sie auch den nebenstehenden QR-Code mit Ihrem Handy scannen und die entsprechende Seite aufrufen.

