

Ihr Training: Food Trends – Vegane Pâtisserie

Vegane Pâtisserie – neue Ideen für's Dessert!

In diesem Workshop steigen Sie in die spannende Welt der veganen Pâtisserie ein! Sie lernen die Besonderheiten, Rezepturen und Rohstoffe der veganen Pâtisserie kennen und wenden Sie während des Workshops an. Nach dem Workshop haben Sie das Know-how zur Kreation eigener, veganer Dessert-Variationen.

Trainingsinhalte:

- So funktioniert's vegan – das Umschreiben von Rezepten
- Der Umgang mit Ei- und Sahne-Ersatzprodukte
- Vegane Bindemittel
- Backen von Böden
 - Biskuitrolle
 - Hefegebäck
 - Meringe
 - Brandteige
 - Süße Kleinigkeiten wie Kekse, Plätzchen und Maccarons
- Glutenfreies Backen
- Eis, Sorbet, Parfait
- Schokolade
 - Zartbitter-, Milch- und weiße Schokolade
 - Pralinen
- Moderne Pâtisserie
 - Fruchtgels
 - Mirror Glaze
 - Esspapier
 - Espuma
 - Korallenhippen
- Schnelle Ideen
 - Käsekuchen
 - Cupcakes
 - Donauwelle

Zielgruppe:

Gastronome, Küchenleiter, Köche und Interessierte mit Vorkenntnissen

TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Ort:

Termin:

Preis: 599,00 €

Trainingsdauer: 2 Tage

Beginn:

Zertifikat: Teilnahme-Zertifikat

TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Ihre persönliche Ansprechpartnerin



Sarah Wankelmann

Telefon: 0800 - 34 22 100

Mail: team@trainahead.de

Vielen Dank für Ihr Interesse an dem angebotenen Training! Sollten Sie noch weitere Fragen, zögern Sie bitte nicht sich bei uns zu melden - wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen!

Herzliche Grüße,
Ihr Train Ahead Team

PS: Nicht der passende Termin dabei? Kontaktieren Sie uns!
