

Artisan

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSKUNST UND SLOW BAKING

SEMINAR

Aus der Praxis für die Praxis:

Mehr Geschmack mit langer Teigführung

16.-17. Oktober 2024 in
Arnstein

In Zusammenarbeit mit:

Richemont

MIWE live baking center



Vorzugspreis für
Abonnenten!





Vorzugspreis für
Abonnenten!

Mehr Geschmack mit langer Teigführung

Die Schweiz ist berühmt für ihre langzeitgeführten Brote in Premiumqualität. Besonders nah dran an diesem Thema sind die Experten der Schweizer **Richemont Fachschule**, die wir für dieses Seminar gewinnen konnten.

Die renommierte Fachschule aus Luzern hat bekanntlich einen hohen Qualitätsanspruch und verfügt zudem über jahrzehntelange Praxiserfahrung mit den verschiedenen Langzeitführungen. Das dabei gesammelte Wissen wird im Seminar so ausführlich wie möglich vermittelt.

Beide Tage sind vollgepackt mit Theorie und wertvollen Praxistipps rund um das handwerkliche Arbeiten mit natürlichen Zutaten und traditionellen sowie innovativen Verfahren.





Die Inhalte

- Alles Wissenswerte über die Zutaten und deren Einfluss auf die Rezeptur.
- Viele Gebäckideen, vom reinen Sauerteigbrot bis zum Premium-Spezialbrötchen.
- Welche Anforderungen stellt eine fachgerechte Langzeitführung an Weizenmehle und Typenmehle?
- Worauf ist beim Knetprozess zu achten, um eine optimale Teigqualität zu erzielen?
- Rezeptentwicklung für lange Teigführungen mit Backhefe, Sauerteig oder einer Kombination aus beidem.
- Fachgerechte Kombination von Langzeitführungen und moderner Kältetechnik, abgestimmt auf die individuellen Betriebsabläufe.
- Die vielfältigen Möglichkeiten und auch die Grenzen von langen Teigführungen.
- Gründe, warum eine lange Fermentation das Brot bekömmlicher macht. Stichwort: Fodmaps.
- Viele weitere Praxistipps der erfahrenen Schweizer Experten.

Beginn: Donnerstag,
16.10.2024 um 9 Uhr

Ende: Freitag,
17.10.2024 um 16 Uhr

JETZT ANMELDEN: Hotline +49 (0)541-58 05 44-60

- JA, ich nehme am Artisan Seminar vom 16.-17. Oktober 2024 (jeweils 9.00 bis 16.00 Uhr) mit _____ Person(en) teil.
- JA, ich bin Abonnent der Zeitschrift _____ aus der INGER Verlagsgesellschaft mbH oder der Convention Verlagsgesellschaft mbH und komme deshalb in den Genuss des Vorzugspreises von 975 Euro zzgl. MwSt. p. P. Meine Abo-Nummer lautet _____.
- Nein, ich bin noch kein Abonnent und bezahle deshalb den regulären Teilnehmerpreis in Höhe von 1.250 Euro zzgl. MwSt. p. P.
- JA, hiermit willige ich in die Erfassung und Verwendung meiner Daten und Datenweitergabe im Zuge der Vertragserfüllung ein. Die Erhebung und Nutzung der Daten erfolgt streng nach den Vorgaben des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und des Telemediengesetzes (TMG).
- JA, ich nehme am gemeinsamen Abendessen am 08.11.2023 zum Selbstkostenpreis teil.

Zimmerreservierung:

Hotel Krone-Post, Balthasar-Neumann-Straße 1-3, 97440 Werneck, Deutschland
(www.kronepost.de, info@kronepost.de, Telefon: +49 (0)9722 509-0)

Für alle Seminare gelten unsere AGB „Seminare & Veranstaltungen“, die Sie auf der Internetseite www.conventionverlag.de finden. Dort finden Sie auch die Stornierungsbedingungen.

Der Verlag weist ausdrücklich darauf hin, dass während der gesamten Veranstaltung Bild- und/oder Tonaufnahmen aufgezeichnet werden. Der Teilnehmer erteilt mit seiner Anmeldung dem Verlag die Erlaubnis, die Aufnahmen in verlagseigenen Publikationen sowie öffentlichen Netzwerken zur Berichterstattung und zu Werbezwecken zu nutzen. Ich habe jederzeit das Recht, meine Einwilligung gegenüber dem Verlag zu widerrufen.

Anmeldungen gelten erst nach Bestätigung durch den Verlag.

1. Teilnehmer

2. Teilnehmer

3. Teilnehmer

Firma/Name/Vorname

Straße

PLZ/Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Datum/Unterschrift

**Vorzugspreis
für Abonnenten:**

975 Euro

zzgl. MwSt. p. P.



**Regulärer
Teilnehmerpreis:**

1.250 Euro

zzgl. MwSt. p. P.

**weitere Rabatte:
5% ab 2 Teilnehmern**



**Oder hier
online
anmelden**

Termin und Ort:

**Beginn: Mittwoch,
16.10.2024, um 9 Uhr**

**Ende: Donnerstag,
17.10.2024, um 16 Uhr**

**MIWE Michael Wenz GmbH
Michael-Wenz-Straße 2-10
97450 Arnstein**

Kontakt:

Organisation:

Henning Tau

+49 (0)541 58 05 44-70
tau@baeckerwelt.de

Programm:

Stefan Schütter

+49 (0)234 91 52 71-71
schuetter@baeckerwelt.de