

# Artisan

DAS MAGAZIN FÜR HANDWERKSKUNST UND SLOW BAKING

# SEMINAR

Aus der Praxis für die Praxis:

## Feingebäck und tourierte Hefeteige

17.-18. April 2024  
in Arnstein

In Zusammenarbeit mit:

*Richemont*

MIWE live baking center

22%  
Rabatt

Vorzugspreis für  
Abonnenten!



22%  
Rabatt

Vorzugspreis für  
Abonnenten!

# Feingebäck und tourierte Hefeteige

Feingebäck ist immer ein Hingucker, auch in der Artisan-Bäckerei. Die Vielfalt an Varianten ist groß, sowohl hinsichtlich Form und Farbe als auch im Geschmack. Das Seminar „Feingebäck und tourierte Hefeteige“ mit den Experten der Schweizer **Fachschule Richemont** präsentiert zahlreiche solcher Produktideen in Premiumqualität. Dabei lassen sich die Elemente der Artisan-Philosophie auch im Feingebäckbereich problemlos anwenden, von der Sauerteigzugabe bis zur mehrstufigen Vorteigführung. Moderne Ernährungstrends, wie Gebäcke mit optimiertem Nährwertprofil oder vegane Rezeptideen, sind ein weiterer Teil des Programms.

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







# Die Inhalte

- Alles über „reichhaltige Teige“ und den Einfluss der verwendeten Zutaten.
- Sauerteig zur Unterstützung des Butteraromas und die Optimierung des Nährwertprofils durch Fett-, Zucker- und Salzreduktion.
- Das richtige Tourieren und der Einfluss der Teigschichten auf Gebäcke, wie zweifarbige Croissantvarianten oder salzige Snacks.
- Vielfalt mit Panettone-Teig. Neben dem Mailänder Traditionsgebäck lassen sich daraus auch Ostertauben, Schokoladenringe oder Nostrano herstellen.
- Leckere Brioche-Varianten: mit oder ohne Sauerteig, mit Fruchtfüllung, mit Schokoladenfüllung, süß-sauer als Zitronenbrioche oder herzhaft als Speck-Käse-Brioche.
- Klassischer Gugelhupf, gelockert mit Backhefe oder mit Sauerteig, sowie Pausenbrötchen mit diversen Früchten oder Schokolade oder zuckerreduziert.
- Snacks, wie ein Dinkel Knuspermüsli oder ein Powerriegel mit Dinkelkörnern.
- Vegane Lösungsansätze mit Ersatz für Milch, Ei und Butter.
- Viele Praxistipps der Schweizer Experten.

**Beginn: Mittwoch,**  
17.04.2024, um 9 Uhr  
**Ende: Donnerstag,**  
18.04.2024, um 16 Uhr

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

- JA, ich nehme am Artisan Seminar vom 17.-18. April 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 17.04.2024 zum Selbstkostenpreis teil.

#### Zimmerreservierung (Bitte nehmen Sie diese selbst vor):

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](http://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 \_\_\_\_\_

22%  
Rabatt

**Vorzugspreis  
für Abonnenten:**

**975 Euro**

zzgl. MwSt. p. P.

**Regulärer  
Teilnehmerpreis:**

**1.250 Euro**

zzgl. MwSt. p. P.

**Im Preis enthalten sind neben der  
Seminarteilnahme:**

- Verpflegung an beiden Seminartagen
- Handout mit sämtlichen Rezepten, theoretischen Anleitungen und weiterführenden Infos
- Arbeitskittel werden gestellt

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



Oder hier  
online  
anmelden

## Termin und Ort:

**Beginn: Mittwoch,  
17.04.2024, um 9 Uhr**

**Ende: Donnerstag,  
18.04.2024, 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