



## Kursbeschreibung

### Grundlagenkurs Konditorei

Ob ein leckeres Stück Sahnetorte, ein köstliches Gebäck oder wohlschmeckende Éclairs und Macarons aus der französischen Pâtisserie, die moderne Konditorei ist in vielerlei Hinsicht aus der Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Die Konditorei ist ein Handwerk, welches sich auf die Herstellung feiner Backwaren spezialisiert, welche auch den Teilnehmern des Grundlagenkurses Konditorei sowohl theoretisch als auch praktisch näher gebracht werden sollen.

Was Sie in unserem Kurs lernen werden\*:

- Theoretisch vermittelte Grundlagen zu verschiedenen Teigen, Massen, Füllungen, Dekorationen und deren Herstellungs- und Verarbeitungsweisen
- Praktische Umsetzung des theoretisch vermittelten Wissens
- Herstellung von Massen, Teigen Füllungen und Glasuren
- Herstellung von veganen und glutenfreien Gebäcken, und was Sie beachten sollten
- Herstellen und Aufdressieren von Macarons und Éclairs mit anschließendem Füllen und Glasieren
- Herstellen eines Naked Cakes und verschiedener deutscher Torten
- Herstellen und Glasieren von Monoportionen und Schnitten
- Herstellen von 1-2 ausgewählten saisonalen Gebäcken
- Korrektes Einstreichen und Eindecken von Torten
- Kreation, Planung und Umsetzung eigener Gebäckideen
- Dekorationen selbst herstellen
- Dekoration und Präsentation der Gebäcke und Desserts in der Vitrine
- Gemeinsame Verkostung

Enthalten in unserem Kurs sind alle benötigten Materialien, Verpflegung während der Mittagspause, Getränke, Kaffee, ein Teilnahmezertifikat nach Abschluss des Kurses und einer kleinen Aufmerksamkeit des Hauses bei Abreise.

**Kursdauer:** 2 Tage

**Kurszeiten:** 9-17 Uhr



*Auch hier gilt, unser Team begleitet die Teilnehmer bei jedem Arbeitsschritt, sodass direkte Fragen an den Dozenten gestellt und direkt beantwortet werden können.*

\*Bitte beachten Sie, dass wir in unseren Kursen vornehmlich mit PreGel Produkten arbeiten.

*Das ITC Team freut sich auf Sie!*



Andrea Pozzobon



Caroline Klee



Max Borkmann



Tina Trausner



Valerio Baracco