

BACKSTUDIO

**WORK
SHOPS**

hefeschweiz



RAUM FÜR BEGEGNUNGEN UND FORTSCHRITT

Mit dem Backstudio haben wir einen Ort geschaffen, der für Entwicklungen, Schulungen und Begegnungen steht. In unserem Backstudio befindet sich eine komplette Infrastruktur mit neuesten Geräten für Patisserie, Gärunterbrechung und Gärverzögerung sowie ein angegliederter Schulungsraum und eine Cafeteria.

Mit den Workshops möchten wir gemeinsam mit unseren Kunden und Partnern wachsen können.



**BACK
STUDIO**

hefe schweiz

DAS BACKSTUDIO DER HEFE SCHWEIZ

Hefe Schweiz AG
Hauptstrasse 11
CH-9507 Stettfurt
T +41 52 369 63 63
hefe.ch



GESCHMACK, BEKÖMMLICHKEIT DURCH FERMENTATION UND LANGZEITFÜHRUNG

Mehr Geschmack, volle Aromaentwicklung, hohe Bekömmlichkeit und lange Frischhaltung – diese Attribute sind in aller Munde.

In unserem eintägigen Workshop erfahren Sie praxisnah wie Sie mit verschiedenen Anwendungen von Panatura auf den Markttrend der Fermentation reagieren und die Bedürfnisse Ihrer Kunden noch besser erfüllen können.



DAUER

1 Tag

LEITUNG

Marcel Ammon, Leiter Produktentwicklung/ Backversuche

INHALT

Viele praktische Übungen
Panatura forte:
Backen ohne Backmittel
Panatura Poolish:
noch mehr Geschmack
Unterschied Panatura – Sauerteig

TEILNEHMERZAHL

maximal 10 Personen

KOSTEN

CHF 140.00 pro Person
inkl. Verpflegung

DATEN & ANMELDUNG

hefe.ch/workshop1



SICHERHEIT AUCH OHNE BACKMITTEL

Die Konsumentinnen und Konsumenten erwarten von den handwerklich produzierenden, gewerblichen Bäckereien eine hohe Qualität der Brote und Backwaren, ohne den Einsatz von Zusatzstoffen und Backmitteln.

In unserem Workshop erfahren Sie praxisnah, wie Sie mit unserer Spezialität «Hefe plus» Sicherheit, Qualität und Wirtschaftlichkeit vereinen können. Wir produzieren über PATT-Anlage, d. h. wir füllen die Anlage am ersten und backen am zweiten Tag.



DAUER

1 Tag

LEITUNG

Marcel Ammon, Leiter Produktentwicklung / Backversuche

INHALT

Was ist Hefe plus? Wie wirkt es?
Rezeptänderungen mit Hefe plus?
Praktisches Arbeiten mit Hefe plus
und Beurteilung der Backerzeugnisse.

TEILNEHMERZAHL

maximal 10 Personen

KOSTEN

CHF 140.00 pro Person
inkl. Verpflegung

DATEN & ANMELDUNG

hefe.ch/workshop2

SAUERTEIG EINFACH HERGESTELLT UND EINFACH EINGESETZT

Sauerteig erlangt auch im Schweizer Markt wieder zunehmend Bedeutung. In der Vielfalt des Angebots erwartet die Kundin, der Kunde auch Brote und Backwaren, welche durch Einsatz von Sauerteig ein ausgewogenes Aroma erhalten.

In unserem eintägigen Workshop erfahren Sie praxisnah, wie Sie Ihr Sortiment einfach ergänzen und wie Sie Ihre individuelle Handwerkskunst unter Beweis stellen können.



DAUER

1 Tag

LEITUNG

Marcel Ammon, Leiter Produktentwicklung / Backversuche

INHALT

Was ist Sauerteig?
Vor- und Nachteile von Sauerteig?
Herstellung (m)eines Sauerteigs,
Sortiments- und Rezeptideen,
Praktisches Arbeiten,
Umsetzung in der Backstube.

TEILNEHMERZAHL

maximal 10 Personen

KOSTEN

CHF 140.00 pro Person
inkl. Verpflegung

DATEN & ANMELDUNG

hefe.ch/workshop3