

SO SCHMECKT WEIHNACHTEN

Stollen traditionell und außergewöhnlich



14. September 2010

09:30 - 16:00 Uhr

Seminarinhalte:



Stollenherstellung von A bis Z

- Vorteigführungen
- Teigführung
- Früchteverarbeitung
- Quellstücke



Stollenspezialitäten

- Traditionelle Stollenherstellung
- Früchte-Stollen
- Schoko-Mandel-Stollen
- Glühwein-Stollen
- Kinder-Stollen
- Butter-Stollen u. a.
- Stollenvariationen wie Sterne, Konfekt u. a.



Behandlung von Stollen

- Tauchen und Bestreichen
- Zuckern und Überziehen (verschiedene Überzüge)
- Lagerung



Tipps zum Stollenmarketing

Ihre Investition: 200,00 €* p. Person für Innungsmitglieder BIV Westfalen-Lippe, Schul- & ERFA-Kreis-Mitglieder OE/BO
300,00 €* p. P. für alle anderen

Referenten: Heinz Bittner, Ulrich Jortzik, Marion Nebeling & Maik Wegner



Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt!



Erste Deutsche Bäckerfachschule

Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe/Biggesee

Tel. 02761 - 6 35 07, Fax 02761 - 6 36 53

email: akademie@baeckerfachschule.de, Homepage: www.baeckerfachschule.de



Stand 09.02.10

Ich möchte am Sollen-Seminar am 14.09.10 teilnehmen:

NRW.BILDUNGSSCH[€]CK
Bis zu 500 Euro...
...für Ihre berufliche Weiterbildung

Bäckerei: _____ Teilnehmer: _____

Straße: _____ PLZ / Ort: _____

Tel.-Nr. _____ email: _____

Rechnungsteller: Westfalen-Bäcker-Kompetenz GmbH, Bergstr. 79/81, 44791 Bochum

*zzgl. MWSt. / inkl. Pausenbewirtung /
bei mehreren Personen aus einem Betrieb werden
Staffelpreise gewährt