Stollenspezialitäten zu Weihnachten

- traditionell und außergewöhnlich -

Dienstag
09. Oktober 2012
09:30 - 16:30 Uhr

Inhalt

- **Stollenherstellung von A bis Z**
  - Vorteig- und Teigführungen
  - Früchteverarbeitung
  - Quellstücke
- **Behandlung von Stollen**
  - Tauchen und Bestreichen
  - Zuckern und Überziehen
  - Lagerung
- **Stollenspezialitäten**
  - Traditionelle Stollenherstellung
  - Früchtestollen, Schoko-Mandel-Stollen,
  - Glühweinstollen, Kinderstollen, Butterstollen
  - Stollenvariationen wie Sterne, Konfekt u. a.
- **Tipps zum Stollenmarketing**

Vorteile für Sie

- Neue Rezepturen zur Herstellung von Alleinstellungsprodukten
- Sortimentserweiterung

Zielgruppe

Bäckermeister/innen, Produktionsleiter/innen

Referenten

Heinz Bittner - Bäckermeister,
Maik Wegner - Bäckermeister

Ihre Investition

245 €* pro Person für Innungs-, Schul- und ERFA-Mitglieder des BIV Westfalen-Lippe,
425 €* pro Person für alle anderen
*alle Preise zzgl. 19% MwSt.
Bei mehreren Personen aus einem Betrieb werden Staffelpreise gewährt.

Veranstaltungsort

Erste Deutsche Bäckerfachschule
Zur Bäckerschule 5 • 57462 Olpe/Biggesee
Tel.: 02761/6 35 07 • Fax: 02761/6 36 53
E-Mail: scholemann@baeckerfachschule.de
Internet: www.baeckerfachschule.de

Anmeldung zum Seminar „Stollenspezialitäten“, 09.10.2012, bequem per Fax an **02761/6 36 53**

Anrede:	☐ Herr / ☐ Frau		Betrieb:				
Vorname:			Straße:				
Nachname:			PLZ:			Ort:	
Telefon:			E-Mail:				
Weitere Teilnehmer:	☐ Herr ☐ Frau	Vorname, Nachname:		☐ Herr ☐ Frau	Vorname, Nachname:		

Änderungen vorbehalten.

Sparen Sie bei der Seminargebühr! Infos unter www.biv-wl.de/bildungsscheck

BILDUNGSSCHECK
Stand 07.12.2011