Herstellung von Croissants und Plundergebäck

Lerne mit unserer Konditormeisterin Lena, wie du die beliebten französischen Croissants selber backen kannst, um dich und deine Liebsten zu verwöhnen.

In diesem Kurs lernst du, wie du Plunderteig von A bis Z selbst herstellst und daraus verschiedene Gebäcke formst. Außerdem erfährst du, worauf man besonders achten muss und erhältst hilfreiche Tipps, die das Croissantbacken erleichtern.

Das innen flaumige und außen knusprige Gebäck begeistert bei jedem Frühstück oder Brunch und erfüllt beim Backen das ganze Haus mit einem herrlich buttrigen Duft.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,--/pro Person).

© 2024 - lfi.at

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	120,00 € Kursgebühr
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine

28.09.2024 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	28.09.2024 09:00
Ende	26.10.2024 16:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Burgenland, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Kursnummer	1-0012889
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut

26.10.2024 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	26.10.2024 09:00
Ende	26.10.2024 16:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Burgenland, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Kursnummer	1-0012826
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut

08.02.2025 09:00, Eisenstadt

Ort	Eisenstadt
Beginn	08.02.2025 09:00
Ende	08.02.2025 16:00
Örtlichkeit	Landwirtschaftskammer Burgenland, Esterhazystraße 15, 7000 Eisenstadt
Kursnummer	1-0012827
Trainer:in	Lena Zachs
Veranstalter	Ländliches Fortbildungsinstitut

© 2024 - lfi.at