

1. Tag	2.Tag	3. Tag
Vormittag		
<p>Einführung und Zielsetzung</p> <p>Hygiene und Arbeitssicherheit</p> <ul style="list-style-type: none"> o Gemäss Infrastruktur <p>Hefeteige touriert – Teig herstellen</p> <ul style="list-style-type: none"> o drei Verschiedene (Dänisch Plunder, Tourierter Hefesüssteig, Buttergipfelteig) <p>Blätterteig herstellen und tourieren</p> <ul style="list-style-type: none"> o holländer und deutscher <p>Hefeteig (Teigherstellung)</p> <ul style="list-style-type: none"> o Kleingebäck drei Verschiedene Weggli/Brioche/Laugengebäck (Toastbrot und Pizzasnack aus Weggliteig) 	<p>Hefeteige touriert</p> <ul style="list-style-type: none"> o Buttergipfelteig aufarbeiten o Dänisch Plunder <p>Grosse Hefesüssteiggebäcke herstellen</p> <ul style="list-style-type: none"> o Sonne, Piccadilli, Hefekranz usw. <p>Cremen</p> <ul style="list-style-type: none"> o gekochte Vanillecreme <p>Geriebener Teig</p> <ul style="list-style-type: none"> o Pasteten klein oder gross herstellen <p>Blätterteigprodukte aufarbeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> o Pastetli o Prussiens o grosse gefüllte Blätterteiggebäcke 	<p>Fingerfood, warm und kalt</p> <p>Kuchen/Wähen</p> <ul style="list-style-type: none"> o süss und gesalzen backen und fertig stellen <p>Pizzasnack fertig stellen und backen</p> <p>Blätterteigprodukte aufarbeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mandel- und Nussgipfel herstellen
Nachmittag		
<p>Hefeteig verarbeiten</p> <ul style="list-style-type: none"> o Kleingebäck drei Verschiedene Weggli/Brioche/Laugengebäck <p>Geriebener Teig</p> <ul style="list-style-type: none"> o Kuchen/Wähen- und Pastetenteig <p>Füllungen (süss und salzig)</p> <ul style="list-style-type: none"> o Mandelmasse o Nussmasse o Konfitüre/ Marmelade 	<p>Kuchen/Wähen</p> <ul style="list-style-type: none"> o süss und gesalzen vorbereiten und anschl. TK <p>Dänisch Plunder und Tourierte Hefengebäcke und Pasteten fertig stellen und dekorieren</p>	<p>Canapes herstellen und Sulzen</p> <ul style="list-style-type: none"> o Verschiedene verfahren zeigen (vegetabil) <p>Laugengebäcke füllen</p> <p>Qualitätssicherung</p> <ul style="list-style-type: none"> o Präsentieren der Gebäcke und deren Qualität eruieren. <p>Allgemein</p> <ul style="list-style-type: none"> o Reinigen o Lernzielkontrolle o Schlussgespräch o Kursende

4. Tag	5.Tag	6. Tag
Vormittag		
<p>Einführung und Zielsetzung</p> <p>Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Biscuitmasse warm Tortenbiscuit (Kapsel) ○ Biscuitmasse kalt Roulade ○ Biscuit kalt Mohrenkopfschale/Löffelb. <p>Butterteige</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mürbteig Sable ○ Mailänderliteig Pâtisseriebödeli ○ Zuckerteig Totenbeindli <p>Cremen und Füllungen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Fruchtcreme schwer ○ Ganache ○ Creme bavaroise 	<p>Rouladen rollen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ananas Royal ○ Zitronenroulade als Patisserie oder Cake <p>Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Buttermasse Cake mit Gupf ○ Buttermasse leicht Cake ohne Gupf ○ Buttermasse dressiert Zürinüssli/Bretzeli <p>Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Makaronenmasse 1:1 Konfekt ○ Makaronenmasse 1:2 Makrönli/Vogelnestli ○ Makaronenmasse 1:3 Amaretti <p>Abgeröstete Masse</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Pâte a Choux 	<p>Patisserie</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Rouladen schneiden ○ Choux füllen ○ Mohrenköpfe füllen und glasieren ○ Patisserie im Ringli einsetzen <p>Cakes</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Truffecake mit Ganache gefüllt herstellen <p>Torten</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Ananas Royal schneiden und fertig stellen ○ Vacherin Glace fertig stellen ○ Meringage espagnol
Nachmittag		
<p>Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Meringues, kalt Böden für Vacherin ○ Meringage italienne Choc-S <p>Honiggebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Honigteig herstellen 	<p>Rahm-, Creme- und Glacedesserts</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Cremedessert einsetzen Ananas Royal ○ Glacedessert einsetzen Vacherin Glace <p>Honiggebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Lebkuchen aufarbeiten und backen 	<p>Stückli/Konfekt und Petit Four fertig stellen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Zürinüssli füllen und in Couverture trampieren <p>Qualitätssicherung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Präsentieren der Gebäcke und deren Qualität eruieren. <p>Allgemein</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Reinigen ○ Lernzielkontrolle ○ Schlussgespräch ○ Kursende