

Kursinformation: Fortbildungslehrgang

## Törtchen/Tartes/Patisserie to go mit Fabian Sänger



Kreieren Sie die französischen Klassiker mit Fabian Sänger völlig neu. Den speziell hergestellten Mürbeteig setzen Sie vielseitig ein. Füllen oder belegen Sie mal süß und mal herzhaft oder sogar kombiniert. Der Swiss Chocolate Master zieht natürlich auch außergewöhnliche Rezepte mit Schweizer Schokolade aus dem Ärmel. Leichte Cremes oder Mousses in Verbindung mit fruchtigen Schichten, Gelees oder Gebackenem lassen kleine Zaubereien entstehen. Erfahren Sie zusätzlich alles über filigrane Schokoladendekore und Präsentationsmöglichkeiten. Das Dessert to go soll nicht nur geschmacklich eine kleine Sensation werden, sondern auch Ihren Verkauf im Laden steigern.

### ZIELGRUPPE:

Fachkräfte und Mitarbeiter aus dem Bäcker- und Konditorenhandwerk sowie Hotel- und Gaststättengewerbe, Patisseries

### INHALTE:

- zubereiten moderner Desserts, Mousses, Cremes, Tartes to go
- Einsatz verschiedener effizienter Techniken
- Füllen und Belegen mit süßen und herzhaften Zutaten
- Gießen, Schneiden und Biegen von filigranen Schokoladenteilen
- Effekte mit Schokoladenfarben mittels Sprühpistole und Airbrush
- kunstvolle Dekorationen

Kombiangebot:

Sparen Sie 90,00 € bei gleichzeitiger Buchung des Lehrgangs Pralinenherstellung mit Fabian Sänger

### DAUER UND TERMINE:

- 16 Unterrichtseinheiten
- 13. Februar 2025 - 14. Februar 2025, Vollzeit in Chemnitz, donnerstags - freitags 09.00 - 16.30 Uhr

### ABSCHLUSS:

Teilnahmebescheinigung der Handwerkskammer Chemnitz

### IHRE INVESTITION UND FORDERMOGlichkeiten:

- 495,00 €

### KONTAKT:

Jana Klassig: Telefon 0371 5364-188, E-Mail [j.klaessig@hwk-chemnitz.de](mailto:j.klaessig@hwk-chemnitz.de)

### BERATUNG UND SERVICE:

Zusätzlich zu den Öffnungszeiten Beratungsmöglichkeiten nach Vereinbarung  
freitags 14.00 – 18.00 Uhr und samstags 7.15 – 11.15 Uhr in Chemnitz und Plauen