

Moderne flødekager

Kort fortalt

Deltageren kan fremstille et udvalg af moderne flødekager på baggrund af arbejde med moderne og traditionelle bunde, cremer, fyldmasser, glaseringsformer og mousse. Deltageren kan arbejde med smagsudvikling, konsistens- og pynteteknikker ved fremstillingen anvende forskellige silikoneforme og rammer samt køle- og frysemetoder.

Hold

Kurset du har valgt, kan være en del af en samlet pakke. Se kursuspakken ved at søge på kursets fagnummer. Du kan ofte også tage kurset for sig selv, kontakt os for mere info: Kursussekretær Charlotte Vigtoft Nielsen 9680 1516 Du kan også bruge kursusagenten for at blive adviseret om nye hold.;

Fag: Moderne flødekager

Fagnummer: 46933	Varighed 2 dage
AMU-pris: DKK 416,00	Uden for målgruppe: DKK 1.616,60

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med fremstilling af brød, kage, dessert, chokolade og konfekturer.

Beskrivelse: Deltagerne kan fremstille et udvalg af moderne flødekager på baggrund af arbejdet med forskellige typer bunde, cremer, fyldmasser, glaseringsformer og mousse. Deltageren kan arbejde med smagsudvikling, konsistens- og pynteteknikker på baggrund af kendskab til produktion af traditionelle flødekager. Deltageren kan anvende forskellige silikoneformer og rammer, køle- og frysemetoder samt efterleve gældende hygiejneregler.

Kursuspris

AMU:
DKK 416,00

Uden for målgruppe:
DKK 1.616,60

Tilmelding

