
Eiskreationen mit Charakter: Qualitätsvolles Speiseeis herstellen

Handwerkliches Speiseeis auf höchstem Niveau: Dieser Workshop vermittelt fundiertes Wissen rund um die Rezepturbilanzierung, die Wirkung einzelner Zutaten und das Erkennen sowie Korrigieren von Rezepturfehlern. Kreative Sortengestaltung, aktuelle Trends und die Entwicklung eigener Rezepte stehen im Mittelpunkt. Der Workshop bietet Raum für den Austausch bisheriger Erfahrungen und lädt ein zur praktischen Umsetzung neuester Eiskreationen – ideal für alle, die ihre Eisrezepte verfeinern und erweitern möchten.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 240,00 € Kursbeitrag ohne Förderung
90,00 € Kursbeitrag gefördert

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen mit Erfahrung in der
Eisherstellung

Mitzubringen: Verpflegung für Mittag ist selbst mitzunehmen, TN
können eigene Milch, Schaf-, Ziegenmilch,
Joghurt, (Trocken-)topfen mitnehmen - Info an
Essl Chr., Mitnahme von Milchprodukten bei Essl
Christina bekanntgeben, Kühltasche und
Kühl-Akkus

Verfügbare Termine