

# 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.

## Fag: Moderne flødekager

<b>Fagnummer:</b> 46933	<b>Varighed</b> 2 dage
<b>AMU-pris:</b> DKK 428,00	<b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.664,30

**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 428,00

**Uden for målgruppe:**  
DKK 1.664,30

## Tilmelding

