

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

02-04-2025

Moderne flødekager
Døesvej 70 7500 Holstebro

2 dage Daghold

Fag: Moderne flødekager

Fagnummer:
46933

Varighed
2 dage

AMU-pris:
DKK 428,00

Uden for målgruppe:
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

