

**BACKSTUDIO**

**WORK  
SHOPS**

hefeschweiz

# GESCHMACK, BEKÖMMLICHKEIT DURCH FERMENTATION UND LANGZEITFÜHRUNG

Mehr Geschmack, volle Aromaentwicklung, hohe Bekömmlichkeit und lange Frischhaltung – diese Attribute sind in aller Munde.

In unserem eintägigen Workshop erfahren Sie praxisnah wie Sie mit verschiedenen Anwendungen von PANATURA® auf den Markttrend der Fermentation reagieren und die Bedürfnisse Ihrer Kunden noch besser erfüllen können.



### DAUER

1 Tag

### LEITUNG

Marcel Ammon, Leiter Produktentwicklung/ Backversuche

### INHALT

Viele praktische Übungen  
PANATURA®:  
Backen ohne Backmittel  
PANATURA® Poolish:  
noch mehr Geschmack  
Unterschied PANATURA® – Sauerteig

### TEILNEHMERZAHL

maximal 10 Personen

### KOSTEN

CHF 50.00 Unkostenbeitrag  
pro Person inkl. Verpflegung und  
Kursunterlagen

### DATEN & ANMELDUNG

[hefe.ch/workshop1](https://hefe.ch/workshop1)



# GESCHMACK DURCH KÜHLUNG MIT HEFE PLUS

Die Konsumentinnen und Konsumenten erwarten von den handwerklich produzierenden, gewerblichen Bäckereien eine hohe Qualität der Brote und Backwaren, ohne den Einsatz von Zusatzstoffen und Backmitteln.

In unserem Workshop erfahren Sie praxisnah, wie Sie mit unserer Spezialität «Hefe plus» Sicherheit, Qualität und Wirtschaftlichkeit vereinen können. Wir produzieren über Sanfte Kälte, Kühlschrank und Tiefkühlung.



## DAUER

1 Tag

## LEITUNG

Marcel Ammon, Leiter Produktentwicklung / Backversuche

## INHALT

Was ist Hefe plus? Wie wirkt es?  
Rezeptänderungen mit Hefe plus?  
Praktisches Arbeiten mit Hefe plus  
und Beurteilung der Backerzeugnisse.

## TEILNEHMERZAHL

maximal 10 Personen

## KOSTEN

CHF 50.00 Unkostenbeitrag  
pro Person inkl. Verpflegung und  
Kursunterlagen

## DATEN & ANMELDUNG

[hefe.ch/workshop2](https://hefe.ch/workshop2)

# SAUERTEIG EINFACH HERGESTELLT UND EINFACH EINGESETZT

Sauerteig erlangt auch im Schweizer Markt wieder zunehmend Bedeutung. In der Vielfalt des Angebots erwartet die Kundin, der Kunde auch Brote und Backwaren, welche durch Einsatz von Sauerteig ein ausgewogenes Aroma erhalten.

In unserem eintägigen Workshop erfahren Sie praxisnah, wie Sie Ihr Sortiment einfach ergänzen und wie Sie Ihre individuelle Handwerkskunst unter Beweis stellen können.



### DAUER

1 Tag

### LEITUNG

Marcel Ammon, Leiter Produktentwicklung / Backversuche

### INHALT

Was ist Sauerteig?  
Vor- und Nachteile von Sauerteig?  
Herstellung (m)eines Sauerteigs,  
Sortiments- und Rezeptideen,  
Praktisches Arbeiten,  
Umsetzung in der Backstube.

### TEILNEHMERZAHL

maximal 10 Personen

### KOSTEN

CHF 160.00 pro Person inkl.  
Verpflegung und Kursunterlagen

### DATEN & ANMELDUNG

[hefe.ch/workshop3](https://hefe.ch/workshop3)



# RAUM FÜR BEGEGNUNGEN UND FORTSCHRITT

Mit dem Backstudio haben wir einen Ort geschaffen, der für Entwicklungen, Schulungen und Begegnungen steht. In unserem Backstudio befindet sich eine komplette Infrastruktur mit neuesten Geräten für Patisserie, Gärunterbrechung und Gärverzögerung sowie ein angegliederter Schulungsraum und eine Cafeteria.

Mit den Workshops möchten wir gemeinsam mit unseren Kunden und Partnern wachsen können.



**BACK  
STUDIO**

hefe schweiz

## **DAS BACKSTUDIO DER HEFE SCHWEIZ**

Hefe Schweiz AG  
Hauptstrasse 11  
CH-9507 Stettfurt  
T +41 52 369 63 63  
**hefe.ch**

