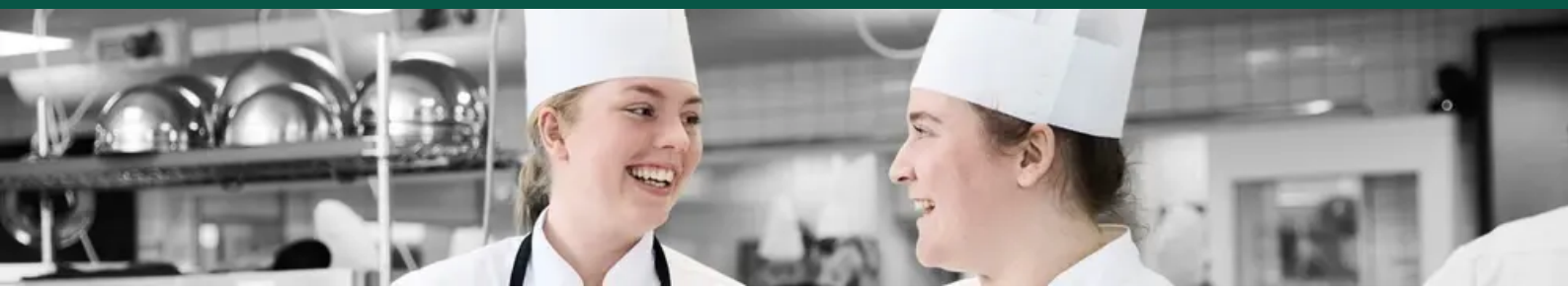

Moderne flødekager

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

Løbende optag
Kager og dessertkurser forår 2027 - maj
Maglegårdsvej 8 4000

Daghold

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Fag: Moderne flødekager

Fagnummer: 46933	**Varighed** 2 dage
AMU-pris: DKK 436,00	**Uden for målgruppe:** DKK 1.678,30

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 436,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 1.678,30

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

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.

Tilmelding