



# Marcipan og kransekage

## Kort fortalt

Deltageren kan efter uddannelsen planlægge, fremstille og produktudvikle kransekagetyper og marcipanfigurer. Der arbejdes endvidere med dekoration og præsentation af de fremstillede produkter samt emballering, opbevaring mv.

## Kursusinfo

Dit udbytte af kurset

- Du arbejder med kransekagebagværk og diverse marcipantyper
- Du lærer teknikker i forhold til forme og dekorere
- Du lærer at kvalitetsbestemme en god marcipan og hvilke egenskaber disse har
- Du lærer også at temperere chokolade og hvordan man fremstiller chokoladedekorationer

## Fag: Marcipan og kransekage

|                                |                                            |
|--------------------------------|--------------------------------------------|
| <b>Fagnummer:</b><br>45615     | <b>Varighed</b><br>2 dage                  |
| <b>AMU-pris:</b><br>DKK 416,00 | <b>Uden for målgruppe:</b><br>DKK 1.616,60 |

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

**Beskrivelse:** Deltagerne kan planlægge, fremstille og produktudvikle et bredt sortiment af kransekagetyper og marcipanfigurer samt kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter. Endvidere kan deltagerne forestå dekoration og opsætte de fremstillede produkter så de danner en helhed. Deltagerne kan efterleve gældende hygiejneforskrifter og lovkrav, herunder afgiftsbestemmelser, og kan kalkulere og prissætte produkterne samt vejlede butikspersonalet om emballering og opbevaring.

## Kontakt

Sandi Madsen  
41721364  
sanm@zbc.dk

## Kursuspris

**AMU-målgruppe:**  
DKK 416,00

**Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:**  
DKK 1.616,60

## Tilmelding

