

# 8671 Petit Four und Kleindessert

Tauchen Sie ein in die Welt der Lebensmittelkunde und erlernen Sie den Umgang mit Grundteigen und -massen, einschließlich des Temperierens von Schokolade und verschiedener Füllcremen. Lernen Sie den klassischen Aufbau von Petit Fours und erhalten Sie Tipps zur Zubereitung von kleinen Stückdesserts. Werden Sie zum erfahrenen Konditor mit kreativen Garnituren und Verzierungen.

## Die Zielgruppe:

- Lehrlinge aus der Gastronomie und Hotellerie
- Hobbyköchinnen und Köche
- Backinteressierte, die die Basics step by step erlernen möchten

## Die Inhalte:

- Lebensmittelkunde
- Grundteige
- Grundmassen
- Temperieren von Schokolade
- Füllcremes
- Klassischer Aufbau von Petit Fours
- Zubereitung kleiner Stückdesserts
- Konditorkunst
- Kreative Garnituren
- Verzierungen

## Ihr Qualifikationsnachweis:

Teilnahmebestätigung

## Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8671** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)