

## Tipps und Tricks beim Hefeteig - oder „Hefeteig, ein lebendiges Wesen“

Wissenswertes rund um alles was mit Hefe gebacken wird.  
Hier erfahren Sie in Theorie und Praxis den Umgang mit dem Lebewesen Hefe  
oder wie Sie ganz einfach einen lockeren Hefeteig herstellen können.  
Vom Weißbrot über den Vorteig bis zum „schweren“ Buttermilch-Teig wird  
alles behandelt und von allen Seminaristen praktisch erprobt.  
Gemeinsam backen wir Butterkuchen und Semmel.  
Dabei vermittele ich Ihnen die erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse der  
verschiedenen Hefeteig-Arten.  
Somit sind Sie zukünftig in der Lage, zu Hause ihren Liebsten immer ein  
gelungenes Backergebnis zu präsentieren.



Informationen auch im Internet unter :  
[Konditorei-gourmet-art.de](http://Konditorei-gourmet-art.de)





## Die Geheimnisse in der „Hexenküche“ Bäckerei und Konditorei

### Biologische Lockerung

Hefe- und Sauerteig (Entstehung von Kohlendioxid & Alkohol, welche sich beim Backen ausdehnen)

### Physikalische Lockerung

Bisquit-Masse (Ausdehnung der Luftblasen im Gebäck)  
und Blätterteige (Ausdehnung, das Teigwasser verdampft)

### Chemische Lockerung

Backtriebmittel wie Backpulver, Hirschhornsalz, Pottasche (gasen aus und treiben dadurch den Teig)

**Backpulver wird bei uns nicht verwendet.**

Hirschhornsalz und Pottasche wird in der Konditorei nur für Lebkuchen verwendet



# Gourmet-Art



Individuelle Handwerkskunst, natürlich, hochwertig, köstlich, edel

Inhaber: Konditormeister • Bäckermeister • Karl-Heinz Brandt

Mail : [gourmet-art@online.de](mailto:gourmet-art@online.de)

☎05765 208447

## Alles Natur-„Sauerteig“

Vom Spontan-Sauer zum Voll-Sauer

Hier erfahren Sie die theoretischen Grundlagen der Essig- und Milchsäure-Gärung (Sauerteig-Führung)

Seit alters her nutzen die Menschen die Essig- und Milchsäurebakterien unter anderem zur Haltbarmachung von Sauerkraut und Gurken.

In der Bäckerei wird seit Urzeiten durch diese Methode das Roggenmehl backfähig gemacht.

Sie backen bei uns mit Natur-Sauer und Roggenvollkornmehlen ihr eigenes Brot und Brötchen.



Seminare nach Terminabsprache  
Abends von Dienstag bis Freitag ab 17.00  
Uhr nach Vereinbarung.  
Teilnehmer: mind. 4  
Dauer : Solange es Spass macht.

Informationen auch im Internet unter :  
[Konditorei-gourmet-art.de](http://Konditorei-gourmet-art.de)



## Blätterteig und Verwandte

### Vom Butterstück zum Croissant

Sie erfahren bei uns, wie die sog. physikalische Lockerung funktioniert. Diese wird sowohl bei Teigen mit und ohne Hefe angewandt.

Sie stellen Schweineohren und Croissant her und lernen dabei wie die Teige „gezogen“ werden. Sie lernen wichtige Temperaturverläufe und Ruhezeiten der Teige kennen. Außerdem erfahren Sie wie wichtig gleichmäßige Butter- und Teigschichten für ein optimales Endergebnis sind.



## Schokolade – die süße Verführung

Vom Kakao zur Schokolade

Von der Schokolade zur Praline

Das Geheimnis einer gut temperierten Kuvertüre

Dekorieren mit Schokolade

Hier lernen Sie die handwerkliche Herstellung von Schoko-Dekoren mit einfachsten „Werkzeugen“ kennen, natürlich in Theorie und Praxis.

Pralinen in vielen Arten und Sorten . Hergestellt in Handüberzug, Formen oder Schokoladenkörpern.

Den Umgang mit hochwertigsten Pralinen-Rohstoffen und -Zutaten.



Wie immer bei uns natürlich in Theorie & Praxis mit Verkostung Ihrer Werke

Seminare nach Terminabsprache  
Abends von Dienstag bis Freitag ab 17.00  
Uhr nach Vereinbarung.  
Teilnehmer: mind. 4  
Dauer : Solange es Spass macht.





## Marzipan - die leckere „Knete“ der Kreativen

Theoretische Einführung - Was ist Marzipan? und was nicht!

Nach einer kurzen Exkursion durch Geschichte und Gesetze werden wir gemeinsam Figuren und Dekorationen für allerlei Anlässe herstellen.

Z. B. Kindergeburtstag oder Rosen.

Des weiteren werden Ihnen verschiedene Teegebäcke und Makronen-Sorten näher gebracht.



Seminare nach Terminabsprache  
Abends von Dienstag bis Freitag ab  
17.00 Uhr nach Vereinbarung.

Teilnehmer: mind. 4

Dauer : Solange es Spass macht.





## Eis und Dessert - Vom Guten da Beste

### Sahneparfait und Sorbet

Dessert, praktisch, anders oder wie Sie Ihre Gäste beeindrucken.  
Kompositionen aus feinsten frischen Zutaten, lecker und doch kalorienarm.  
Alles ohne Farb- oder Aromastoffe – trotzdem eine Augenweide  
Varinten für alle Jahreszeiten.  
(Fachpraxis und Rezepte inclusive)



Seminare nach Terminabsprache  
Abends von Dienstag bis Freitag ab 17.00  
Uhr nach Vereinbarung.  
Teilnehmer: mind. 4  
Dauer : Solange es Spass macht.



# Gourmet-Art

Individuelle Handwerkskunst, natürlich, hochwertig, köstlich, edel



---

**Inhaber:** Konditormeister • Bäckermeister • Karl-Heinz Brandt

Mail : [gourmet-art@online.de](mailto:gourmet-art@online.de)

☎05765 208447

## Seminare & Infoveranstaltungen

- Alle Veranstaltungen & Seminare nach Terminabsprache
- Immer abends von Dienstag bis Freitag ab 17.00 Uhr
- oder nach Vereinbarung.
- Teilnehmer: mind. 4
- Dauer : Solange es Spass macht.
- Mit Verkostung und Kaffee
- Kosten je nach Seminar und Teilnehmerzahl.