

Gewichtsgenaues, automatisches Abwiegen mit gestalterischer Freiheit bei der Teigführung

Teige werden heute nicht mehr den Bäckereimaschinen angepasst! Durch freiwählbare Verfahrenstechnik können Gebäcke mit höchstem Qualitätsanspruch hergestellt werden

Das automatische Abwiegen empfindlicher Teige mit einem gravimetrischen Abwieger rationalisiert die Herstellung handwerklich hergestellter Gebäcke.

Das Ziel des handwerklichen Bäckers ist es, sich von den Massenprodukten auf dem Markt durch Qualität abzusetzen. Dies kann nur gelingen, wenn Teige individuell geführt werden können, um Qualität zu erzielen. Die Rezepturauswahl der Backwaren sollte nicht durch den Maschineneinsatz in der Bäckerei beschränkt werden. Lange Teigführungen mit und ohne Vorteige, hohe Teigausbeuten machen oft den Unterschied zum sogenannten Standardbrot. Die Schwaben wissen, wovon sie sprechen... Wenn diese Teige dann auch noch automatisch, wie von Hand und schonend, verwogen werden, kann nicht nur rationell, sondern auch wirtschaftlich gearbeitet werden.

Außerdem kommt eine Mini Rheon Form- und Füllmaschine (Tischgerät) zum Einsatz. Diese kann eine Vielzahl von Bäckerei- und Konditoreiprodukten auf kleinstem Raum herstellen. Dies können Kekse, Marzipankartoffeln, Marzipanpralinen, Stollenkonfekt uvm. sein und dies wahlweise mit oder ohne Füllung. Schnelle Produktwechsel sind möglich und der Reinigungsaufwand dieser Maschine ist minimal.

Außerdem erleben Sie, wie sich die unterschiedlichen Gebäckcharakteristiken unter Verwendung verschiedener MIWE-Ofensysteme, zum Beispiel Konvektion und Strahlung, auswirken. Das Seminar ist eine Mischung aus Praxis und theoretischen Informationen, die Sie hautnah erleben und zukünftig anwenden können.

Seminarreferent: Peter Cleven

Herr Cleven ist Geschäftsführer der Carlton Food Technik GmbH, Generalvertretung für Rheon Automatic Machinery GmbH in Deutschland.



Seminarreferent: Hermann Späth

Herr Späth ist als Bäcker-/Konditormeister der Firma MIWE Michael Wenz GmbH innerhalb der Branche sehr bekannt. Er war als Fachlehrer an der Bayerischen Bäckerfachschule in Lochham tätig und verfügt über langjährige internationale Erfahrung als Anwendungstechniker.



Seminar- koordination: Alexander Henke

Herr Henke ist gelernter Bäckermeister mit langjähriger Berufserfahrung in der Backbranche. Er ist seit 2006 bei der Firma Martin Braun als Anwendungsberater tätig. Herr Henke ist als fachlicher Ansprechpartner für das gesamte Sortiment sowie für die Betreuung der Partnerfirmen verantwortlich. Herr Henke ist Leiter des BACKFORUMs.



Termine

BACKFORUM Hannover:
08.06.2017 | 09.11.2017

jeweils von 9.00 bis ca. 16.00 Uhr

Anmeldung

Tagungspauschale inkl. Seminarunterlagen, Teilnahmezertifikat sowie Bewirtung während des Seminars: 90,00 € zzgl. der gesetzlichen MwSt.

- Teilnehmerzahl: max. 20 Personen
- Anmeldeschluss: 4 Wochen vor dem jeweiligen Termin
- Stornierung: bis 2 Wochen vor dem jeweiligen Termin, danach fallen 50 % der Tagungspauschale an

Zielgruppe

Inhaber/-innen, Geschäftsführer/-innen, Produktionsleiter/-innen und Betriebsleiter/-innen von Bäckereien und Konditoreien

Seminarinhalt*

1. Darstellung des Titelthemas mit Präsentation
2. Praktische Herstellung von Backwaren auf folgenden Maschinen:

- auf dem Abwieger Twin Divider:

Brote:

- » Roggenmisch
- » Vollkorn
- » Weizenmisch
- » Baguette
- » Mediterrane Brote

Brötchen:

- » Krusties
- » Eckige Brötchensorten
- » Ciabattabrötchen

- auf der Mini Form- und Füllmaschine:

- » Typische Bäckerei- bzw. Konditoreiwaren

3. Gebäckbeurteilung und abschließende Diskussion



*Programmänderungen vorbehalten.

Verbindliche ANMELDUNG: Gewichtsgenaues, automatisches Abwiegen...

Bitte in DRUCKBUCHSTABEN und einem DUNKLEN STIFT ausfüllen.

Name, Vorname des Teilnehmers: _____

Position im Unternehmen: _____

Rechnungsanschrift / Firma: _____

Straße / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Tel. & Fax: _____

Unterschrift: _____

Termin bitte ankreuzen:

BACKFORUM Hannover

08.06.2017

09.11.2017

Anmeldung bitte per Fax an:

05 11/41 07-389

oder per Mail an:

backforum@martinbraun.de

