

# Grillsaison Hausmesse

"Teigschonend und gewichtsgenau Abwiegen"  
und "gefüllte Gebäcke zur Grillsaison"

**Datum:** Mittwoch; den 25.04.2018

**Wo:** Rheon Technikum Illertissen

10:30 Start der Hausmesse

- + Begrüßung
- + Vorstellung der Firma Rheon
- + Vorstellen der Encrusting und V4 Techniken

11:00 Praktische Vorführung Rheon Twin Divider

- 1.) Rustikale Grillgebäcke ( Oliven, Curry , Tomaten ) - versch. Formen ( Ringe,...)
- 2.) Zweifahrbiges Weizengebäck (rot-weiss) rund/eckig -- individuell mit der Rheon rounder
- 3.) Genetztes Brot

11:40 Praktische Vorführung der Rheon KN 550

- 4.) Würstchen im Schlafrock "sausage roll" - Blitzblätterteig

11:50 Informationsvideo zum Einsatz der Rheon Maschinen

12:15 Mittagspause mit Verpflegung

Schiacciata -- italienisches Fladenbrot belegt

13:00 Praktische Vorführung Rheon Twin Divider

- 5.) Bierstangen - gedreht und als Brot
- 6.) Kartoffel - Dinkelbrötchen rund und eckig

13:30 Praktische Vorführung Rheon KN135 autom. Absetzung

- 7.) pikante Mürbteigtaschen "open top"

13:45 Resümee / Präsentation der Gebäcke

ca. 14:15 Ende der Veranstaltung