

Hausmesse

"Laugengebäcke mit Rheon -- warum nicht !!!"

Datum: Mittwoch; den 13.06.2018

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.) Herstellung von Laugengebäck - Brezel und Stangen - Verwogen über den Rheon Twin
- 2.) Herstellung von Laugengebäck - Brötchen rund und eckig -- mit Cup rounder
- 3.) Genetztes Brot 80 / 20

11:40 Praktische Vorführung der Rheon KN 550

- 4.) Laugenstangen ; ob geschlungen oder nicht; gefüllt mit Frischkäse

11:50 Informationsvideo zum Einsatz der Rheon Maschinen

12:15 Mittagspause mit Verpflegung

13:00 Praktische Vorführung Rheon Twin Divider

- 5.) Laugenbaguette
- 6.) Rustikaler Weizenteig (Krusti, rustikale Rosenbrötchen, ...)

13:30 Praktische Vorführung Rheon KN135 autom. Absetzung

- 7.) Mini - Laugenpizzen mit pikanter Füllung (Fleischkäse o.ä.)

13:45 Resümee / Präsentation der Gebäcke

ca. 14:15 Ende der Veranstaltung