

Hausmesse

"Teigschonend und gewichtsgenau Abwiegen"
und gefüllte Gebäcke

Datum: Mittwoch; den 13.11.2019

Wo: Rheon Technikum Illertissen

10:30 Start der Hausmesse

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

11:00 Praktische Vorführung des Rheon Twin Divider mit:

- 1.) Dinkelmehrkornbrot
- 2.) Dinkelseelenteig über Nacht
- 3.) Rustikales Weizengebäck (auch rundgeschliffen mit dem Rheon Cup rounder)

11:40 Informationsvideo zum Einsatz der Rheon Maschinen

12:00 Mittagspause

12:30 Praktische Vorführung der Rheon KN 135

- 4.) Mandelhörnchen und Mandelkonfekt (mit Füllung)

12:45 Praktische Vorführung des Rheon Twin Divider mit:

- 5.) Roggenmischbrot 90/10 freigeschoben
- 6.) Vollkornbrötchen eckig

13:15 Resümee

14:00 Ende der Veranstaltung