



Cornucopia Hausmesse für gefüllte Köstlichkeiten

Mittwoch, 5. Okt. 2022

**Konditorei und Bäckerei Produkte,
hergestellt mit der Rheon Encrusting Technologie**

10:00 Beginn der Hausmesse

- Begrüßung der Teilnehmer
- Einführung in die Rheon Technologie
-

11:15 Vorführung der Rheon Maschinen

- 1. Gefüllte „Bäckerpraline“**
Marzipanpraline mit ein oder zwei Füllungen, mit Kouvertüre überzogen
- KN050 **neues Modell !!!** mit Doppel-Füll-Vorrichtung
- 2. Käsebällchen mit und ohne Füllung**
Herzhafter Instant-Brandteig mit Gewürzmischung on top
- KN551
- 3. Körnerbrötchen mit herzhafter Füllung,**
als eckiges Brötchen und als rundes Brötchen, beides mit sichtbarer Füllung
- KN551 mit Ultraschall-Schneideeinheit und kompakter Absetzanlage, sowie Open-Top Abteilverrichtung
- 4. Buns „Bao Pao“ Style**
Brötchenteig mit Hühnchen-Füllung, gedämpft und/oder gebacken

12:00 Pause

- Verkostung einiger Rheon Produkte
- Produktbeispiele aus der Praxis

12:45 Vorführung der Rheon Maschinen

- 4. Mega Former – High Speed Encrusting Maschine**
- Vorführung der Funktionsweise ohne Material
- 5. Mandelhörnchen und Mandelhäppchen, mit und ohne Füllung**
- KN050
- 6. Cookies und Kekse mit ganzen Stücken im Teig**
(Mürbteig ungekühlt und direkt schneiden)
- KN551 mit Ultraschall-Schneideeinheit und kompakter Absetzanlage

13:30 Produkt-Präsentation

- Frage und Antwort

13:45 Programmende

Programmänderungen vorbehalten