
Eiskreationen mit Charakter: Qualitätsvolles Speiseeis herstellen

Dieser Workshop vermittelt fundiertes Fachwissen für die professionelle Herstellung von Speiseeis und eröffnet neue Möglichkeiten für kreative und qualitativ hochwertige Eiskreationen. Im Mittelpunkt stehen die Rezepturbilanzierung, das Verständnis der technologischen Wirkung einzelner Zutaten sowie das Erkennen und gezielte Korrigieren von Rezepturfehlern. Dadurch entsteht die Grundlage, um Eisrezepturen nicht nur nachzubauen, sondern sie eigenständig zu entwickeln und zu optimieren.

Neben den theoretischen Grundlagen werden aktuelle Trends der handwerklichen Speiseeisherstellung aufgegriffen und innovative Ansätze für die Sortengestaltung vorgestellt. Von klassischen Geschmacksrichtungen bis hin zu außergewöhnlichen Kreationen wird gezeigt, wie sich hochwertige Rohstoffe, ausgewogene Rezepturen und kreative Ideen zu einzigartigen Produkten verbinden lassen.

Der Workshop bietet zudem ausreichend Gelegenheit, bisherige Erfahrungen auszutauschen, Fragen aus der Praxis zu diskutieren und voneinander zu lernen. In der praktischen Umsetzung werden moderne Eiskreationen hergestellt, verkostet und analysiert. So können neue Techniken direkt erprobt und wertvolle Anregungen für das eigene Sortiment mitgenommen werden. Ein Angebot für alle, die ihr handwerkliches Können vertiefen, ihre Rezepturen verfeinern und ihr Eisangebot um innovative und qualitativ hochwertige Spezialitäten erweitern möchten.

Änderungen vorbehalten.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	240,00 € Kursbeitrag ohne Förderung 90,00 € Kursbeitrag gefördert
Fachbereich:	Direktvermarktung
Zielgruppe:	Direktvermarkter:innen mit Erfahrung in der Eisherstellung
Mitzubringen:	Kühltasche und Kühl-Akkus TN können eigene Milch, Schaf-, Ziegenmilch, Joghurt, (Trocken-)topfen mitnehmen - Info an KV Verarbeitungsmantel/Schürze, Milchverarbeitungsschuhe und Kopfbedeckung

Verfügbare Termine

31.03.2027 09:00, Schlierbach

Ort	Schlierbach
Beginn	31.03.2027 09:00
Ende	31.03.2027 17:00
Örtlichkeit	LFS Schlierbach, Klosterstraße 11, 4553 Schlierbach
Information	Kundenservice, Tel +43 (0)50 6902 1500, info@lfi-ooe.at
Kursnummer	2223/3
Trainer:in	Rainer Zink
Termin 1	31.03.2027, 09:00 - 12:00 Uhr
Termin 2	31.03.2027, 13:00 - 17:00 Uhr