

# Füllungen selbst gemacht

22. Juni 2010

09:30 - 16:00 Uhr



## Inhalt:

### Füllungen aus Quark & Ölsaaten

- verschiedene Quarkmassen
- Marzipan-/Franchipanfüllung
- Walnuss- / Erdnussfüllung
- Mandelfüllung
- Mohnfüllung

### Fruchtfüllungen

- Kirschmassen
- Johannisbeermassen
- Apfelmassen

### Krems

- Vanillekrem
- Butterkrem
- Rotweinkrem
- Bienenstichfüllung
- Reismasse

### Herzhafte Füllungen

- Schinken-Käse-Füllung
- Feta-Schinken-Füllung
- Zwiebel-Schinken-Füllung

**Ihre Vorteile:** - sorgfältige Verkostung aller Rezepte  
- Seminar-CD mit allen Rezepten in Excel zur individuellen Umrechnung

**Ihre Investition:** 200,00 €\* p. Person für Innungsmitglieder BIV Westfalen-Lippe, Schul- & ERFA-Kreis-Mitglieder OE/BO  
300,00 €\* p. P. für alle anderen

**Referenten:** Heinz Bittner, Ulrich Jortzik und Marion Nebeling



## Bei uns stehen Sie im Mittelpunkt!



**Erste Deutsche Bäckerfachschule**

Zur Bäckerschule 5, 57462 Olpe/Biggese

Tel. 02761 - 6 35 07, Fax 02761 - 6 36 53

email: [akademie@baeckerfachschule.de](mailto:akademie@baeckerfachschule.de), Homepage: [www.baeckerfachschule.de](http://www.baeckerfachschule.de)



Ich möchte am Seminar "Füllungen selbst gemacht" am 22.06.10 teilnehmen:

**NRW.BILDUNGS**  **SCHULECK**  
...für Ihre berufliche Weiterbildung

Bäckerei: \_\_\_\_\_ Teilnehmer: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ PLZ / Ort: \_\_\_\_\_

Tel.-Nr. \_\_\_\_\_ email: \_\_\_\_\_

Rechnungsteller: Westfalen-Bäcker-Kompetenz GmbH, Bergstr. 79/81, 44791 Bochum

\*zzgl. MWSt. / inkl. Pausenbewirtung /  
bei mehreren Personen aus einem Betrieb werden  
Staffelpreise gewährt