

MANZ Zusatzseminare

Schneeballen zu jeder Jahreszeit



Schneeballen-Backseminar mit
Rosemarie Blechschmidt:
Fränkisch, rund und einfach
köstlich!

04.04.2009

10.10.2009

von 9.00 Uhr - 13.00 Uhr

Preis € 25,00 (inkl. Seminarunterlagen,
Material und Getränke)

Alltagsrezepte aus dem MANZ- Backofen



Seminar mit Meisterkoch Edgar
Engst: Einfach, leicht und lecker
Kochen im MANZ-Backofen.

28.08.2008

29.08.2009

von 09.00 bis 17.00 Uhr

Preis € 70,00 (inkl. Seminarunterlagen,
Material und Getränke)



MANZ Backtechnik GmbH

D - 97993 Creglingen

Münster 124

Tel. 0 79 33 / 91 40-0

Fax 0 79 33 / 91 40-99

email: info@der-manz.de

www.der-manz.de



MANZ Seminarprogramm 2009

*Die ganze Welt des Backens
und Kochens!*



MANZ Komplett-Seminar

Dieses umfassende Seminar enthält alles Wissenswerte und führt Sie durch die ganze **MANZ Koch- und Backwelt**.
Dauer: 2 Tage 1. Tag 10.00-18.00 Uhr
2. Tag 08.30-12.00 Uhr
Inkl. Seminarunterlagen, Getränke, Mittagessen, Kaffee und Kuchen
€ 60,00/p.P.

Seminarablauf:

- Begrüßung und Einführung

Teil 1 - Die MANZ Kochwelt:

- Zubereitung von Fleisch- und Kartoffelgerichten, Gratins, pikanten und süßen Aufläufen
- Druckloses Dampfgaren von Gemüse
- Gemeinsames Mittagessen

Teil 2 - Die MANZ Backwelt:

- Vorstellung unseres Bäckermeisters
- Backen von Weizen- und Roggenbrot, Vollkornbrot, Brötchen, Laugen- und Feingebäck
- Backen mit Sauerteig
- Herstellung von Teigen bei direkter Teigführung, Wirken und Ausformen von Brot, Brötchen und Brezeln
- Backen von Hefezopf und Kuchen für die Kaffeepause

Dies ist das ideale Seminar, um den MANZ-Ofen mit allen seinen Anwendungsmöglichkeiten richtig kennen zu lernen und effektiv nutzen zu können!

MANZ Tages-Seminar

Dieses kompakte Back-Seminar entspricht dem 2. Teil des Komplett-Seminars - **Die MANZ Backwelt** - beinhaltet jedoch aus Zeitgründen nicht das Backen mit Sauerteig.
Dauer: 1 Tag 09.00-17.00 Uhr
Inkl. Seminarunterlagen, Getränke, Mittagessen, Kaffee und Kuchen
€ 45,00/p.P.

Seminarablauf:

- entspricht dem 2. Teil des MANZ Komplett-Seminars

MANZ Laugengebäck-Seminar

Wer mag sie nicht, knusprige Brezeln oder deftige Käsestangen?!
Dauer: 4 ½ Stunden
Inkl. Seminarunterlagen und Getränke
€ 30,00/p.P.

Seminarablauf:

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung unseres Bäckermeisters
- Fachgerechte Herstellung von Teigen für Laugengebäck
- Professionelles Formen von Brezeln und Laugengebäck aller Art, wie z.B. Laugenbrötchen, Käsestangen, Zöpfchen,...
- Fachgerechte Belaugung der Teiglinge
- Backen des Laugengebäcks

MANZ Kirmeier-Royal-Seminar

Sauer ist hier nur der Teig. Dieses schmankerlhafte Seminar mit unserem humorvollen Sauerteigspezialisten Karl Kirmeier ist eine Rarität: Alles über die

- **Sauerteigvermehrung**
- **Lagerung und Verarbeitung des Sauerteiges** sowie viele andere Aspekte des
- **gesunden Backens und Kochens** wie z.B. **Niedertemperaturgaren von Schweinebraten**

Dauer: 1 Tag 09.00-17.00 Uhr
Inkl. Seminarunterlagen, Getränke und Essen
€ 60,00/p.P.

Seminarablauf:

- Begrüßung und Einführung
- Vorstellung von Karl Kirmeier
- Niedertemperaturgaren von Schweinebraten
- Herstellung und Lagerung von Sauerteig
- Backen mit Sauerteig
- Backen von Schüttelbrot, Vinschgauern, Semmeln und Roggentalern

MANZ Seminar-Termine 2009

Komplettseminare:

20./21.03.09
23./24.03.09
27./28.03.09
17./18.04.09
08./09.05.09
15./16.05.09
22./23.05.09
19./20.06.09
22./23.06.09

Tagesseminar:

06.06.09

Laugenseminar:

14.03.09
11.07.09

Kirmeier-Royal-Seminar:

25.06.09
26.06.09
27.06.09

Wir bitten um rechtzeitige Anmeldung telefonisch, per Fax oder mail