



# Einladung zum Praxis-Seminar

## Mehr Geschmack durch innovative Fermentation



ttz Bremerhaven  
● BILB/EIBT

### ttz Bremerhaven BILB/EIBT

Am Lunedeich 12  
27572 Bremerhaven  
Tel.: +49 (0) 471/97297-11  
Fax: +49 (0) 471/97297-22  
Email: BILB@ttz-bremerhaven.de  
Web: www.ttz-bremerhaven.de



ttz Bremerhaven  
● BILB/EIBT

In Zusammenarbeit mit



## INFORMATIONEN UND ANMELDUNG

**Datum:** 4. Mai 2010  
**Uhrzeit:** 9.00 bis 17.00 Uhr  
**Ort:** ttz Bremerhaven BILB/EIBT  
Am Lunedeich 12  
27572 Bremerhaven

**Gebühr:** 240 €  
inkl. Getränke und Mittags-Imbiss

**Anmeldeschluss:** 23. April 2010  
**Anmeldung unter:** Fax: 0471/ 97 29 7 22 oder  
Email: BILB@ttz-bremerhaven.de

**Stornogebühr:** bis zum 27. April 25%, anschließend  
100% der Teilnehmergebühr



## SEMINARINHALT

### **Aroma und Geschmack durch innovative Gärtechnologie:**

Die neuartige Feinstvernebelung von Wassertröpfchen durch MikroTec - Ultraschallbefeuchtung spart nicht nur ca. 30 % an Energiekosten bei Gärsteuerungs- und Backvorgängen, sondern bewirkt auch eine authentische Steigerung der Qualitätsmerkmale von Backwaren allgemein: vor allem die Rösche, das Aroma oder der Geschmack werden besonders positiv beeinflusst.

Vermittelt werden innerhalb des Tagesseminars Grundlagen zum Wirkungsprinzip dieser neuartigen Technologie sowie deren sinnvolle Nutzung in Verbindung mit praktischen Teigführungs- und Verarbeitungs-Bedingungen in der Backstube des BILB am ttz Bremerhaven.

**Backen ohne Hefe = Backen mit Backferment:** Vermittelt werden dabei die Grundlagen der Backferment-Nutzung: Grundansätze, Vorteige, direkt und in Langzeitführung. In der Theorie und anhand exemplarischer Backwaren wird dieser sichere, aber auch anspruchsvolle Prozess mit dem BackNatur Ferment umfassend erläutert.

**Aroma-Vorteigführung:** Die Herstellung von Vorteigen zur Geschmacksbildung wird klassischen Hefevorteigen gegenübergestellt und in Praxisbeispielen detailliert erläutert. Dabei werden verschiedene Starterkulturen (klassisch und enzymgestützt) vorgestellt.



Über Ihre Teilnahme freuen wir uns sehr!