

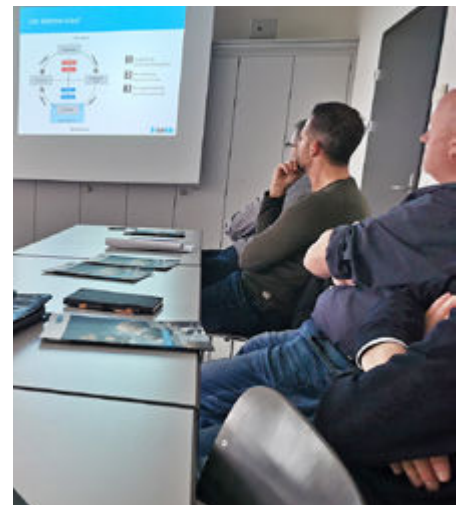
Fermentation de longue durée avec PATT®

Améliorer la qualité et réduire les coûts

PATT® est un procédé spécialisé pour la fermentation de longue durée qui vous permet d'obtenir des produits de haute qualité et particulièrement des produits naturels. Afin de mieux comprendre ce procédé, Kolb Kälte propose des séminaires au cours desquels des experts expliquent les rapports technologiques de manière pratique.

Kolb Kälte a développé ce concept de séminaire en collaboration avec le centre de compétences de Richemont de Lucerne, mondialement connu. Les démonstrations, réservées au niveau international, au cours desquelles des spécialistes expliquent les possibilités du processus sont très appréciées depuis de nombreuses années. Les programmes sont notamment axés sur les toutes nouvelles connaissances et tendances.

Le lien étroit avec la pratique permet aux participants d'appliquer immédiatement les nouvelles connaissances dans leur propre entreprise. Kolb Kälte encourage en outre les échanges ouverts et conviviaux avec les spécialistes et les collègues. Découvrez, vous et vos collaborateurs, de nouvelles possibilités et opportunités avec des produits haut de gamme lors du séminaire PATT® !



Programme des séminaires

La technologie du froid habilement appliquée à la boulangerie

Lieu: École professionnelle Richemont, Lucerne

Déroulement: 09.30 heures

- > Les matières premières et leur influence réciproque
- > Le pétrissage, le repos de la pâte
- > Le procédé PATT®
- > Recettes et traitement de différents produits
- > Chargement des installations PATT®
- > Cuisson des produits de la veille, 1ère charge
- > Méthode de cuisson fraîche avec les pâtons PATT®
- > Les avantages de l'utilisation de la méthode PATT®

env. 12.00 heures

- > Pause de midi

13.30 heures

- > Rapport pratique d'un utilisateur PATT®
- > Cuisson des produits de la veille, 2ème lot
- > Cuisson dans le point de vente
- > Présentation et dégustation des produits
- > Discussion finale et évaluation

env. 16.30 heures

- > Fin du cours

Lors du choix de l'assortiment, il est possible de répondre à des souhaits particuliers.
Veuillez nous contacter à ce sujet au moins 3 semaines avant le début du séminaire.