Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Steiermark

Französische Teigkunst – Croissants & Brioche

Dieser kompakte Tageskurs vermittelt die Grundlagen französischer Teigkunst – tourierte Teige und reichhaltige Hefeteige. Gemeinsam werden Croissants, Brioche feuilletée und klassische Brioche hergestellt. Der Kurs verbindet Theorie und Praxis und zeigt, wie französische Backwaren auch im Haushaltsbackofen gelingen können.

Inhalte:

- Grundlagen französischer Teige & Pâtisserie
- Tourierte Teige: Butterqualität, Technik, Tourieren
- Croissants – Herstellung, Formen, Backen
- Brioche feuilletée – Ziehtechnik
- Klassische Brioche in der Kastenform
- Techniktipps & Fehlervermeidung

Information

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	179,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	Hobbybäcker:innen und Liebhaber:innen französischer Backkunst
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

20.02.2027 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	20.02.2027 09:00
Ende	20.02.2027 16:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0022027
Trainer:in	Jaimy Reisinger
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2026 - lfi.at