

Hydrokolloide im HACO Forum Culinaire am 20. April 2018

HACO^{swiss} FORUM Culinaire



Hydrokolloide – Chemiekasten oder klassische Küche?

Was in der klassischen Küche schlicht als Bindemittel bezeichnet wurde, hat sich in der avantgardistischen Kochkunst einen neuen, faszinierenden Spielraum geschaffen. Extrakte und Texturen ermöglichen freche Kreationen und lassen unterschiedliche neue Konsistenzen entstehen. Wir erreichen eine grössere Vielfalt bei den Kostformen und in der modernen Küche. Die Verbindung von Kochkunst und Wissenschaft hilft nicht nur, verblüffende Effekte zu bieten, sie optimiert auch Prozesse in der Produktion.

Unser Kurs

Neuzeitliche Verdickungs- und Gelmittel ergänzen die guten Eigenschaften der herkömmlichen Bindemittel wie Gelatine, Agar-Agar und Ähnlichem. Im Kurs präsentieren wir Ihnen eine Vielzahl an neuen Hydrokolloiden, welche bisher vorwiegend in der Industrie eingesetzt wurden. Ein Überblick über die derzeit verfügbaren Binde-, Verdickungs- und Gelmitteln mit Vor- und Nachteilen, Einsatzmöglichkeiten und Bezugsquellen schafft Transparenz.

Wie funktionieren die «neuen» Wundermittel und wie setzen wir sie im Alltag gewinnbringend ein? In Gruppen untersuchen wir einzelne Bereiche wie Kohlenhydrate, Proteine und Bakterien genauer. Nach einem Blick hinter die Kulissen der HACO F&E (Forschung & Entwicklung) testen wir das Verhalten der Hydrokolloide in Bezug auf Säure, Enzyme und Alkohol. Dann geht es um die kulinarisch kreative Umsetzung. Sie erfahren, wo Hydrokolloide in der klassischen und innovativen Kochkunst eingesetzt werden, wie sich die Lebensmittel sensorisch verhalten und wie die modernen «Wundermittel» bereichernd und qualitätssteigernd in den Betrieb einfließen.

Programm

Ab 8.45 Eintreffen, Erfrischung
9.15 Begrüssung und Kursbeginn
9.45 Grundlagen Hydrokolloide anschl. praktische Umsetzung
12.00 Mittagessen
13.00 Praktische Gruppenarbeit mit kulinarischer Umsetzung
16.30 Reflektion und Verabschiedung

Kosten

CHF 60.- pro Person *inkl.* Kursunterlagen
Mittagessen und Getränke wird von der SGFV übernommen
Maximal 24 TeilnehmerInnen
Anmeldung bis 30.März 2018 an
thomas.riesen@gibb.ch



Situationsplan



Anfahrt mit der Bahn:

Ab Bern-HB mit den SBB bis Gümligen (Richtung Thun oder Luzern). Das Empfangsgebäude / Forum Culinaire ist vom Bahnhof Gümligen in 3 Minuten zu Fuss erreichbar.

Mit der Vorortsbahn RBS ab Bern-Casinoplatz bis Haltestelle Hofgut (vis-à-vis HACO).

Anfahrt mit dem Auto:

Autobahn A6 Richtung Interlaken. Ausfahrt Muri-Gümligen. Bitte Hinweistafeln beachten.

Die Anzahl der Parkplätze ist beschränkt!

HACO Forum Culinaire

Worbstrasse 262
3073 Gümligen

+41 (0) 31 950 11 50 www.forum-culinaire.ch

Haben Sie noch Fragen?



Thomas Riesen, Hauptstrasse 29, 3286 Muntelier



thomas.riesen@gibb.ch



079 614 73 76



031 992 61 91