

«FBK-Forum» Pâtisserie

Mehr Genuss dank weniger Zucker und Fett

Zucker- und fettreduzierte Pâtisserie und gleichzeitig mehr Genuss: Das ist kein Widerspruch. Am «FBK-Forum» wird eine neuartige Herstellungsmethode präsentiert.

Dank einer innovativen Methode kann Pâtisserie mit weniger Fett, weniger Zucker und weniger Kalorien hergestellt werden. Gleichzeitig punkten diese Kreationen mit intensiverem Geschmack, leichter Konsistenz und sie sind besser verdaulich. Dies verspricht Stefan Bischof, Inhaber vom «g'nuss» in St. Gallen. Am «FBK-Forum» zeigt der leidenschaftliche Pâtissier, wie's erfolgreich funktioniert.

Den Beweis dafür liefert der Direktvergleich: ein Produkt aus Mango nach klassischer Rezeptur gegenüber einer nach Stefan Bischofs «B-Concept» hergestellten Kreation. Die Forum-Besucherinnen und Besucher sind live dabei.

Im Talk mit Urs Meichtry, Leiter Konditorei-Confiserie an der Richemont Fachschule in Luzern, verrät Stefan Bischof die Geheimnisse seiner Herstellungsmethode.

- Wie kann ich als Konditor-Confiseur meine eigenen Rezepte fett- und zuckerreduziert anpassen, ohne Genusseinbusse?
- Wie lange dauerte der Entwicklungsprozess für diese Kreationen?
- Welche Herausforderungen waren dabei zu bewältigen?
- Wie erfährt der Kunde die Vorzüge dieser Pâtisserie? (Werbung, Kommunikation)?
- Wie reagieren die Kunden?

SBC

Der Erfahrungsbericht am «FBK-Forum» täglich um 12.30 Uhr.

Halle 3.2, Stand D36

« Forum FBK » : pâtisserie

Plus de saveur grâce à moins de sucre et de matières grasses

Réduire la teneur en sucre et en matières grasses des pâtisseries tout en gagnant en saveur: ce n'est pas contradictoire. Une nouvelle méthode de fabrication sera présentée lors du « Forum FBK ».



Bilder: zag

Stefan Bischof: ■ Genuss pur trotz Zucker- und Fettreduktion. ■ Un pur plaisir, malgré une teneur réduite en sucre et matières grasses

Grâce à une méthode novatrice, il est possible de fabriquer des pâtisseries avec moins de matières grasses, moins de sucre et moins de calories. Dans le même temps, ces créations se caractérisent par une saveur plus intense et une consistance plus légère, tout en étant plus digestes. C'est en tout cas la promesse faite par Stefan Bischof, propriétaire de «g'nuss» à Saint-Gall. Ce pâtissier passionné vous expliquera comment cela fonctionne lors du «Forum FBK».

Et pour prouver ses dires, quoi de mieux qu'une comparaison directe d'un produit au mangue selon une recette classique et d'une création conçue selon le «B-Concept» de Stefan Bischof? Les visiteuses et visiteurs du forum pourront suivre l'évènement en direct.

En dialoguant avec Urs Meichtry, responsable de la pâtisserie-confiserie à l'école professionnelle Richemont à Lucerne, Stefan Bischof dévoilera les secrets de sa méthode de fabrication.

- En tant que pâtissier-confiseur, comment puis-je adapter ma propre recette en réduisant la teneur en matières grasses et en sucre, sans perte de saveur?
- Combien de temps a duré le processus de développement de ces créations?
- Quels ont été les défis à relever?
- Comment informer les clients des bienfaits de cette pâtisserie (publicité, communication)?
- Comment réagissent les clients?

BCS

Témoignage au «Forum FBK» (dans le cadre du stand de la BCS, hall 3.2), chaque jour à 12 h 30.

Halle 3.2, Stand D36

Stefan Bischof

- gelernter Konditor-Confiseur
- Weiterbildungen: B-Concept-Methode von Jordi Bordas, Barcelona (www.jordibordas.com)
- Verschiedene Tageskurse bei der Max Felchlin AG
- Eröffnung von «g'nuss» in St. Gallen am 4.1.2012, www.gnuss.info
- Produktion nach B-Concept seit Februar 2017
- Anzahl Mitarbeitende: 2 in Produktion (inkl. Stefan Bischof), 3 Service-Mitarbeitende (wochentags 1 Person)
- Die letzten beruflichen Stationen: Da Mina in St. Gallen, Bäckerei-Konditorei Widmer in Arosa, Restaurant Candela in St. Gallen, Beck Kürzle in Gossau
- Lieblingskreation: Mount Fuji, Vermicelles mit Sudachi und Yuzu
- pâtissier-confiseur qualifié
- Formations continues: méthode B-Concept de Jordi Bordas, Barcelone (www.jordibordas.com)
- différents cours chez Max Felchlin AG
- Ouverture de «g'nuss» à Saint-Gall le 4.1.2012, www.gnuss.info
- production selon B-Concept depuis février 2017
- Nombre de collaborateurs: 2 en production (y compris Stefan Bischof), 3 employés de service (en semaine 1 personne)
- Dernières étapes professionnelles: Da Mina à Saint-Gall, Bäckerei-Konditorei Widmer à Arosa, Restaurant Candela à Saint-Gall, Beck Kürzle à Gossau
- Création préférée: Mount Fuji, vermicelles avec sudachi et yuzu