

*Cornucopia Hausmesse in Zusammenarbeit mit Böcker*

**Mittwoch, 13. Sep. 2023**

**Innovative Bäckerei Produkte,  
hergestellt mit der Rheon Encrusting Technologie**

**10:00 Beginn der Hausmesse**

- Begrüßung der Teilnehmer
- Einführung in die Rheon Technologie und Böcker Sauerteige

**11:15 Vorführung der Rheon Maschinen mit Böcker Rezepturen**

- 1. Laugengebäck (Laugenstange, Laugenbrötchen)**  
auch mit herzhafter Füllung  
KN551 und KP242 Absetzung auf Bleche
- 2. Asiatische Teigtaschen „Gyoza Art“ mit Füllung**  
Teigtaschen mit asiatischer Fleischfüllung  
KN050 mit UC303 Optionsband, Pressroller und Formeinheit
- 3. Panini**  
Das Brötchen mit Füllung für den Panini-Grill  
KN551
- 4. Mega Former – High Speed Encrusting Maschine**  
(bis zu 24000 Stk/h)  
Vorführung der Funktionsweise ohne Material

**12:15 Pause**

- Verkostung einiger Rheon und Böcker Produkte
- Produktbeispiele aus der Praxis (Rheon, Böcker)

**13:15 Vorführung der Rheon Maschinen**

- 5. Brioche**  
Das süße Gebäck mit köstlicher Füllung  
KN551 mit Doppel-Füll-Vorrichtung
- 6. Stollen und Stollenkonfekt**  
mit saftiger Füllung auf der zweireihigen Rheon WN155
- 7. Brotkonfekt**  
Der kleine Snack mit und ohne Füllung, auch als Tasche mit  
sichtbarer Füllung  
KN551, auch mit Open Top Abteilverrichtung und Arbeitstisch
- 8. Plätzchen „Linzer Art“**  
KN135 (Konditorei Version)

**14:15 Produkt-Präsentation**

- Frage und Antwort

**14:30 Programmende**

Programmänderungen vorbehalten