

Möchtest du endlich wissen wie man die berühmten
feinen Macarons perfekt hinbekommt ?

In meinem

„Macaron- Kurs“

Zeige ich dir viele Tipps und Tricks für die Herstellung
dieser feinen Spezialität. Es gibt da nämlich einiges zu
beachten damit die hübschen Süssigkeiten gelingen.

Am Schluss nimmt jeder Teilnehmer feine gefüllte
Macarons in einer schönen Verpackung mit nach
Hause!

Die Kursdaten können frei gewählt werden.

Mindeste Teilnehmerzahl: 4-6 Personen.

Bei weniger Teilnehmer erhöhen sich die Kurskosten.

Wo: Claudia Egli

Hesselstr. 11

9249 Algetshausen

Anmeldung: 071/951 27 06 oder 078/858 89 91

Kursdauer: ca.3-4 Stunden

Kurskosten inkl. Material: Fr. 50.-/Person

Mitbringen: Schürze

Nutzen sie den Kurs als Event mit ihren besten Freundinnen, als Firmenevent, Teambuilding
oder als Geschenk!