

Möchtest du endlich wissen wie man Schokolade (Couverture) richtig verarbeitet wie der Fachmann?

Als gelernte Konditor-Confiseurin zeige ich dir gerne die richtige Verarbeitung von Couverture in meinem

„Praline-Kurs“

Den richtigen Umgang mit Couverture werden wir mit der Herstellung 4 verschiedener Pralines üben, unter anderem weisser Truffes, Fitflakesschoggiguetzli, Caramelrauten und Williamsstengeli. Als Zugabe lernen wir wie schnell und einfach der berühmte Nougat Montelimar herzustellen ist.

Am Schluss nimmt jeder Teilnehmer ca. 1,3 Kg Pralines nach Hause!

Die Kursdaten können frei gewählt werden.

Mindeste Teilnehmerzahl: 6-10 Personen.

Bei weniger Teilnehmer erhöhen sich die Kurskosten.

Wo: Claudia Egli
Hespelstr. 11
9249 Algetshausen

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

Kursdauer: ca.3-4 Stunden

Kurskosten inkl. Material: Fr. 70.-/Person ab 8 Pers.

Mitbringen: Schürze

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