



Desserts: Variationen mit Schokolade

Description	Möchten Sie neue Dessertkreationen kennen lernen? Desserts sind die perfekte Vollendung eines Menüs und eine Freude für den verwöhnten Gaumen. Aus klassischen Desserts lassen sich viele ungewohnte Kombinationen ableiten. Je nach Kursthema bereiten Sie mit frischen Früchten, Cremes oder anderen vielfältigen Zutaten verführerische Desserts zu. Und Sie erhalten wertvolle Tipps zur Dessertpräsentation. Wer könnte da widerstehen?		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Desserts zubereiten und neue Kombinationen ableiten• Zubereitungsverfahren• Präsentation/Dekoration		
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen einige Dessertgerichte zum ausgewählten Kursthema.• Sie lernen je nach Thema die Zubereitung von einfachen Cremes, Schokoladenmassen oder anderen Zutaten als Grundlage der Desserts.• Sie erhalten Tipps zur Dessertdekoration und -präsentation.		
Informations supplémentaires	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit.		
Date	26.10.2020 - 26.10.2020 / E_1371892		
Horaire	10:00 - 13:30 h		
Jours	Lu		
Durée	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes		
Ecolage	CHF 120.00		
Lieu du cours	Welle7 / Schanzenstrasse 5, 3008 Bern		
Dates	Jour	Date	Heures
	1 Lu	26.10.2020	10:00 - 13:30