



Pralinen selber herstellen

Description	Verwöhnen Sie sich mit einem Hauch Schokolade. Pralinen gibt es in vielen Variationen: von einfachen Schnittpralinés, Eispralinen oder Krokant, über aufgespritzte Häufchen bis zu handgerollten, trempierten Truffles. Im Kurs lernen Sie den Umgang mit warmer Schokolade, stellen selber Füllungen her und dekorieren die Pralinés nach Ihrem Gusto. Ihre Lieben werden von den zartschmelzenden Kreationen beeindruckt sein.		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Herstellungstechniken für Pralinés• Lebensmittelkunde• Hilfsmittel und Geräte• Rezepte		
Prérequis	Es sind keine Vorkenntnisse notwendig		
Groupe cible	Erwachsene		
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Sie wissen, wie verschiedene Pralinés (geschnitten, gespritzt, handgerollt...) hergestellt werden• Sie kennen die Zutaten und Geräte, welche für die Zubereitung der Pralinés benötigt werden• Sie wissen, wo die entsprechenden Zutaten erhältlich sind		
Étapes suivantes	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss		
Date	29.03.2022 - 29.03.2022 / E_1534105		
Horaire	18:00 - 21:50 h		
Jours	Ma		
Durée	1 Jours de cours. Total 4.00 périodes à 50 minutes		
Ecolage	CHF 116.00		
Lieu du cours	EKZ Passage, Bahnhofplatz 72, 8500 Frauenfeld		
Dates	Jour	Date	Heures
	1 Ma	29.03.2022	18:00 - 21:50