

Schokolade



Für Hobbyköche und Profis geeignet

Aktivkurs zum Mitmachen

In praktischer Mitarbeit erlernen Sie:

- Schokolade verarbeiten, temperieren und gießen
- Schokoladendekore für Pralinen & Dessert
- Dekorelemente für Schaustücke oder kleine Törtchen / Torten
- kleine Schoko-Kunstwerke wie Osterkörbe, Vogel- oder Hexenhäuschen, Pilze

Hier erhalten Sie mehr als nur Grundwissen, ob für Zuhause oder den Profibereich

Kursabschluss mit Zertifikat

Referent: Günther Pfeffer

Max.: 8 Teilnehmer

Termine: 31.01. – 02.02.2025
von 14:30 – 18:30 Uhr

Dauer: 3-tägig 265,00 € zuzügl. 19% Mwst pro Teilnehmer

Für alkoholfreie Getränke, sowie Kaffee und Tee ist gesorgt