

Pâtisserie Kleintorte & Tarte



Für Hobbyköche und Profis geeignet

Aktivkurs zum Mitmachen

für Ihr Dessert Kuchentheke oder einfach zum Genießen

- ob Tarte au de Citron / Eclair / Sacher
- hier werden Sie ihr Wissen erweitern können
- von Biscuit, Füllungen & Überzügen - Glasuren

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

Kursabschluss mit Zertifikat

Referent: Günther Pfeffer

Max.: 8 Teilnehmer

Termine: 21.02. – 23.02.2025
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