

Speiseeis



Für Hobbyköche und Profis geeignet – Gelato Eis in Spitzenqualität

Aktivkurs zum Mitmachen

Mit der kleinen Eismaschine für Zuhause oder der Großen

- werden die handwerklichen Herstellungsarten verschiedener Sorten und Präsentation
- Cremeeis / Fruchteis / Parfait
- Eisdessert & Eisbecher
- Hygiene und Lagerung von Speiseeis

vermittelt

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

Kursabschluss mit Zertifikat

Referent: Günther Pfeffer

Max.: 8 Teilnehmer

Termine: 04.03. – 06.03.2025
von 14:30 – 18:30 Uhr

08.04. – 10.04.2025

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

Für alkoholfreie Getränke, sowie Kaffee und Tee ist gesorgt