



# Schokolade kreieren: Ostern (Kleingruppe)

<b>Beschreibung</b>	Selbst gemachte Schokolade - was für ein einzigartiger Genuss! Unter fachkundiger Anleitung stellen Sie Ihre eigenen Meisterwerke her. Sie giessen und stechen Schokolade, die perfekt zum Anlass passt. Ihre Lieben werden von den zartschmelzenden Kreationen beeindruckt sein.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zubereitungsarten</li><li>• Arbeitstechniken</li><li>• Einkaufsmöglichkeiten</li><li>• Lebensmittelkunde</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Dieser Kurs kann ohne Vorkenntnisse besucht werden.
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie wissen, wo Sie die Lebensmittel kaufen können.</li><li>• Sie kennen Arbeitstechniken und Zubereitungsarten.</li><li>• Sie erhalten nützliche Tipps &amp; Tricks rund um Schokolade.</li></ul>
<b>Zusatzinfo</b>	Bitte informieren Sie uns bei der Kursanmeldung über Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder gemiedene Lebensmittelarten.
<b>Datum</b>	auf Anfrage / D_80958
<b>Dauer</b>	Total 2.00 Lektion(en)
<b>Preis</b>	CHF 100.00
<b>Durchführungsort</b>	Klubschule Migros Luzern (in Planung)