



Macarons: süss, bunt und luftig

Beschreibung	Gehören Sie auch zu jenen, die sich in erlesenen Momenten eine Schachtel Macarons leisten? Das farbenfrohe und exquisite Gebäck können Sie mit dem nötigen Wissen selber herstellen. Im Kurs erfahren Sie die entsprechenden Tipps und Tricks, damit Ihre Macarons wirklich gelingen. Die frischgebackenen Leckerbissen können Sie anschliessend geniessen. Ihr Herz wird höher schlagen, wenn Ihre ersten Macaronschalen mit den typischen Füsschen aus dem Ofen kommen.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Zubereitung von Macarons• Lebensmittelkunde• Hilfsmittel und Geräte• Rezepte
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.
Zielgruppe	Erwachsene
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie wissen, wie Macarons hergestellt werden und kennen die nötigen Tipps und Tricks, damit sie gelingen.• Sie lernen verschiedene Füllungen kennen• Sie kennen die Zutaten und Geräte, welche für die Zubereitung der Macarons benötigt werden (z. B. Farbstoffe)• Sie wissen, wo die Zutaten erhältlich sind• Sie kennen das Grundrezept und mehrere Variationen davon
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss
Datum	10.09.2019 / E_1301419
Zeit	18:00 - 21:50 h
Wochentage	Di
Klubschule Migros Frauenfeld Bahnhofplatz 70-72 8500 Frauenfeld	Tel. +41 58 712 44 50 info.fr@gmos.ch klubschule.ch



Macarons: süss, bunt und luftig

Dauer	1 Kurstag(e). Total	4.00	Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF	116.00	
Durchführungsort	EKZ Passage, Bahnhofplatz 72, 8500 Frauenfeld		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	10.09.2019	18:00 - 21:50