



# Desserts: Sommerlich und eisgekühlt

<b>Beschreibung</b>	Möchten Sie neue Dessertkreationen kennen lernen? Desserts sind die perfekte Vollendung eines Menüs und eine Freude für den verwöhnten Gaumen. Aus klassischen Desserts lassen sich viele ungewohnte Kombinationen ableiten. Je nach Kursthema bereiten Sie mit frischen Früchten, Cremes oder anderen vielfältigen Zutaten verführerische Desserts zu. Und Sie erhalten wertvolle Tipps zur Dessertpräsentation. Wer könnte da widerstehen?		
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verschiedene Desserts zubereiten und neue Kombinationen ableiten</li><li>• Zubereitungsverfahren</li><li>• Präsentation/Dekoration</li></ul>		
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie kennen einige Dessertgerichte zum ausgewählten Kursthema.</li><li>• Sie lernen je nach Thema die Zubereitung von einfachen Cremes, Schokoladenmassen oder anderen Zutaten als Grundlage der Desserts.</li><li>• Sie erhalten Tipps zur Dessertdekoration und -präsentation.</li></ul>		
<b>Zusatzinfo</b>	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit.		
<b>Datum</b>	13.08.2020 / E_1371885		
<b>Zeit</b>	18:00 - 21:30 h		
<b>Wochentage</b>	Do		
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
<b>Preis</b>	CHF 120.00		
<b>Durchführungsort</b>	Welle7 / Schanzenstrasse 5, 3008 Bern		
<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Do	13.08.2020	18:00 - 21:30