



Desserts: Variationen mit Schokolade

Beschreibung	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?		
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Desserts zubereiten und neue Kombinationen ableiten• Zubereitungsverfahren• Präsentation/Dekoration		
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie kennen einige Dessertgerichte zum ausgewählten Kursthema.• Sie lernen je nach Thema die Zubereitung von einfachen Cremes, Schokoladenmassen oder anderen Zutaten als Grundlage der Desserts.• Sie erhalten Tipps zur Dessertdekoration und -präsentation.		
Zusatzinfo	Die Zeiten verstehen sich inkl. Essenszeit.		
Datum	26.10.2020 / E_1371892		
Zeit	10:00 - 13:30 h		
Wochentage	Mo		
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 120.00		
Durchführungsort	Welle7 / Schanzenstrasse 5, 3008 Bern		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mo	26.10.2020	10:00 - 13:30