



Pralinen selber herstellen - Muttertag

Beschreibung	Verwöhnen Sie sich mit einem Hauch Schokolade. Pralinen gibt es in vielen Variationen: von einfachen Schnittpralinés, Eispralinen oder Krokant, über aufgespritzte Häufchen bis zu handgerollten, trempierten Truffles. Im Kurs lernen Sie den Umgang mit warmer Schokolade, stellen selber Füllungen her und dekorieren die Pralinés nach Ihrem Gusto. Ihre Lieben werden von den zartschmelzenden Kreationen beeindruckt sein.						
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Herstellungstechniken für Pralinés• Lebensmittelkunde• Hilfsmittel und Geräte• Rezepte						
Voraussetzung	Dieser Kurs kann ohne Vorkenntnisse besucht werden.						
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie wissen, wie verschiedene Pralinés (geschnitten, gespritzt, handgerollt...) hergestellt werden.• Sie kennen die Zutaten und Geräte, welche für die Zubereitung der Pralinés benötigt werden.• Sie wissen, wo die entsprechenden Zutaten erhältlich sind.						
Zusatzinfo	Bitte informieren Sie uns bei der Kursanmeldung über Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder gemiedene Lebensmittelarten.						
Datum	03.05.2022 / E_1471710						
Zeit	18:00 - 22:00 h						
Wochentage	Di						
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten						
Preis	CHF 125.00						
Durchführungsort	Hertensteinstrasse 9 (Migros), 6004 Luzern						
Termine	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 Di</td><td>03.05.2022</td><td>18:00 - 22:00</td></tr></tbody></table>	Tag	Datum	Zeit	1 Di	03.05.2022	18:00 - 22:00
Tag	Datum	Zeit					
1 Di	03.05.2022	18:00 - 22:00					

Klubschule Migros Luzern

Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1
6004 Luzern

klubschule.luzern@migros-luzern.ch
klubschule.ch

