



Pralinés selber machen



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Verwöhnen Sie sich mit einem Hauch Schokolade. Pralinés gibt es in vielen Variationen: von aufgespritzten Häufchen bis zu trempierten Truffes. Im Kurs lernen Sie den richtigen 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

- Verschiedene Herstellungstechniken für Pralinés
- Lebensmittelkunde
- Hilfsmittel und Geräte
- Rezepte

Voraussetzung

- Sie können ein in der Schweiz gültiges Covid-Zertifikat und einen amtlichen Ausweis mit Foto vorweisen.

Lernziele

- Sie wissen, wie verschiedene Pralinés hergestellt werden.
- Sie kennen die Zutaten und Geräte, welche für die Zubereitung der Pralinés benötigt werden.
- Sie wissen, wo die entsprechenden Zutaten erhältlich sind.

Anschluss-Fortsetzungskurs

- [Backen:_Themenkurse](#)
- [Basisküche](#)
- [Fit_und_gesund_kochen](#)
- [Saisonale_Küche](#)
- [Internationale_Küche](#)
- [Fest_und_Gourmetküche](#)
- [Desserts_und_Gebäck](#)
- [Kurs_nicht_gefunden?_Teilen_Sie_uns_Ihren_Kurswunsch_mit.](#)

Zusatzinfo

- Dieses Angebot ist aufgrund der aktuellen Covid-Verordnung zertifikatspflichtig.
- Bitte informieren Sie uns bei der Kursanmeldung über Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder gemiedene Lebensmittelarten.

Datum

11.12.2021 / E_1475712

Zeit

10:00 - 13:30 h

Wochentage

Sa

Klubschule Migros Bern

Tel. +41 58 568 00 30

Welle7 / Schanzenstrasse 5
3008 Bern

klubschule.bern@migrosaare.ch
klubschule.ch

klubschule

MIGROS



Pralinés selber machen



Garantierte Durchführung

Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 145.00		
Durchführungsort	Welle7 / Schanzenstrasse 5, 3008 Bern		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Sa	11.12.2021	10:00 - 13:30