



Pralinen selber herstellen

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 Truffes. 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	Es sind keine Vorkenntnisse notwendig			
Zielgruppe	Erwachsene			
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			
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss			
Datum	29.03.2022 / E_1534105			
Zeit	18:00 - 21:50 h			
Wochentage	Di			
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten			
Preis	CHF 116.00			
Durchführungsort	EKZ Passage, Bahnhofplatz 72, 8500 Frauenfeld			
Termine	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead></table>	Tag	Datum	Zeit
Tag	Datum	Zeit		



Pralinen selber herstellen

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	29.03.2022	18:00 - 21:50