



Macarons, die luftigen Süssen

Beschreibung	Wer kennt sie nicht, die luftig-süssen und bunten Macarons. Dieser Kurs gibt Ihnen die Möglichkeit, dieses bunt-süsse Gebäck selber herzustellen. Lassen Sie sich überraschen, wie unkompliziert die Herstellung ist.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Herstellen von Macarons• Füllen von Macarons• Füllungen färben• Infos zu Materialien und Lieferanten
Voraussetzung	<ul style="list-style-type: none">• Bitte bringen Sie Vorratsdosen für allfällige Reste und Notizmaterial mit.• Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.• Ein in der Schweiz gültiges Covid-Zertifikat und ID oder Pass
Zielgruppe	Dieser Kurs ist vegetarisch.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie wissen, wie Macarons hergestellt werden und kennen die nötigen Tipps und Tricks, damit sie gelingen.• Sie kennen die Zutaten und Geräte, welche für die Zubereitung der Macarons benötigt werden (z. B. Farbstoffe)• Sie wissen, wo die Zutaten erhältlich sind• Sie kennen das Grundrezept und mehrere Variationen davon
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Kurse für Süsses und Gebäck Getränketermine Basis-Kochkurse von A-Z Gesund Kochen Kochkurse aus nah und fern Saisonale Küche Gourmet-Kochkurse
Zusatzinfo	Das Angebot ist aufgrund der aktuellen Covid-Verordnung ein zertifikatspflichtiger Kurs.
Datum	08.04.2022 / E_1553136
Zeit	18:00 - 21:50 h
Wochentage	Fr
Klubschule Migros Limmatplatz	Tel. +41 44 278 62 62
Limmatstrasse 152 8005 Zürich	kundenservice-center@gmz.migros.ch klubschule.ch



Macarons, die luftigen Süssen

Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten		
Preis	CHF 108.00 Inkl. Kursunterlagen, Lebensmittel, Apéro		
Durchführungsort	Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Fr	08.04.2022	18:00 - 21:50