



Kenwood Cooking Chef: Patisserie

Beschreibung	Macarons zu schwierig? Törtchen backen zu aufwändig? Mit der Kenwood Cooking Chef werden solche Herausforderungen zu einem Kinderspiel. Begeistern Sie künftig Familie und Freunde mit Ihren Dessertkünsten und lassen Sie sich in unserem Kurs zu neuen Rezepten inspirieren.
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Funktionen der Kenwood Cooking Chef• Kreation exklusiver Patisserie wie Macarons, Törtchen oder Hippen• Backzutaten: auf was ist zu achten• Vielseitige Rezepte• Erfahrungsaustausch <p>Zusatzinfo</p> <ul style="list-style-type: none">• Bitte bringen Sie Behälter für allfällige Reste sowie Notizmaterial mit.• Im Kurs wird die KenwoodWorld App nicht verwendet. Die Maschine wird nicht mit dem Handy verbunden.• Das Video zur Verbindung Ihrer Maschine mit dem Handy finden sie hier https://www.kenwoodworld.com/de-de/promo/cooking-chef-xl
Voraussetzung	Die Freude an der Patisserie und Lust mit einer Kenwood Cooking Chef feines Gebäck herzustellen.
Zielgruppe	Der Kenwood Cooking Chef Patisseriekurs richtet sich an alle, die mit dem Gerät feines Gebäck zubereiten möchten, oder ihr Repertoire erweitern möchten.
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie machen sich mit den Funktionen der Kenwood Cooking Chef für Patisserie vertraut.• Sie lernen die Zutaten kennen, wissen worauf zu achten ist und können anhand der Rezepte, Ihre Lieblingsdesserts zuhause nachbacken.
Datum	18.12.2022 / E_1576861
Zeit	10:00 - 13:20 h
Wochentage	So
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 130.00

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9000 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch





Kenwood Cooking Chef: Patisserie

Durchführungsort Bahnhofplatz 2, 9000 St. Gallen

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 So	18.12.2022	10:00 - 13:20

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9000 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch

