



Pralinés selber machen

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	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Herstellungstechniken für Pralinés• Lebensmittelkunde• Hilfsmittel und Geräte• Rezepte
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• 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	Bitte teilen Sie uns bei der Kursanmeldung mit, falls Sie <ul style="list-style-type: none">• eine Lebensmittel-Intoleranz haben,• dieses Kursangebot schon einmal besucht haben.
Datum	23.11.2022 / E_1577668
Zeit	18:00 - 21:30 h
Wochentage	Mi
Dauer	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten
Preis	CHF 145.00

Klubschule Migros Bern Tel. +41 58 568 00 30
Welle7 / Schanzenstrasse 5 klubschule.bern@migrosaare.ch
3008 Bern klubschule.ch





Pralinés selber machen

Durchführungsort Welle7 / Schanzenstrasse 5, 3008 Bern

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Mi	23.11.2022	18:00 - 21:30

Klubschule Migros Bern

Tel. +41 58 568 00 30

Welle7 / Schanzenstrasse 5
3008 Bern

klubschule.bern@migrosaare.ch
klubschule.ch

