



# Pralinen selber herstellen



## Garantierte Durchführung

### 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 Truffles. 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

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

### Voraussetzung

Es sind keine Vorkenntnisse notwendig

### Zielgruppe

Erwachsene

### Lernziele

- 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

03.12.2022 / E\_1578534

### Zeit

09:00 - 14:50 h

### Wochentage

Sa

### Dauer

1 Kurstag(e). Total 6.00 Lektion(en) à 50 Minuten

### Preis

CHF 174.00

### Durchführungsort

Gartenstrasse 5, 7000 Chur

### Termine

| Tag | Datum | Zeit |
|-----|-------|------|
|-----|-------|------|

Klubschule Migros Chur

Tel. +41 58 712 44 40

Gartenstrasse 5  
7001 Chur

info.ch@gmos.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)





# Pralinen selber herstellen



**Garantierte Durchführung**

**Termine**

**Tag**

**Datum**

**Zeit**

1 Sa

03.12.2022

09:00 - 14:50

**Klubschule Migros Chur**

Tel. +41 58 712 44 40

Gartenstrasse 5  
7001 Chur

info.ch@gmos.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)

