



Macarons: süss, bunt und luftig



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Gehören Sie auch zu jenen, die sich in erlesenen Momenten eine Schachtel Macarons leisten? Das farbenfrohe und exquisite Gebäck können Sie mit dem nötigen Wissen selber herstellen. Im Kurs erfahren Sie die entsprechenden Tipps und Tricks, damit Ihre Macarons wirklich gelingen. Die frischgebackenen Leckerbissen können Sie anschliessend geniessen. Ihr Herz wird höher schlagen, wenn Ihre ersten Macaronschalen mit den typischen Füsschen aus dem Ofen kommen.

Inhalt

- Zubereitung von Macarons
- Lebensmittelkunde
- Hilfsmittel und Geräte
- Rezepte

Voraussetzung

Es sind keine Vorkenntnisse nötig.

Zielgruppe

Erwachsene

Lernziele

- Sie wissen, wie Macarons hergestellt werden und kennen die nötigen Tipps und Tricks, damit sie gelingen.
- Sie lernen verschiedene Füllungen kennen
- 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

Weitere Kurse unter [Kochen_und_Genuss](#)

Datum

18.11.2022 / E_1583583

Zeit

18:10 - 22:00 h

Wochentage

Fr

Dauer

1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Preis

CHF 116.00

Durchführungsort

Rudolfstrasse 11, 8401 Winterthur

**Klubschule Migros
Winterthur**
Rudolfstrasse 11
8401 Winterthur

Tel. +41 58 568 44 45
info.wi@gmos.ch
klubschule.ch





Macarons: süss, bunt und luftig



Garantierte Durchführung

Termine

Tag

Datum

Zeit

1 Fr

18.11.2022

18:10 - 22:00

**Klubschule Migros
Winterthur**
Rudolfstrasse 11
8401 Winterthur

Tel. +41 58 568 44 45
info.wi@gmos.ch
klubschule.ch

