



Macarons: süss, bunt und luftig



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Gehören Sie auch zu den Leuten, die sich in erlesenen Momenten eine Schachtel Macarons leisten? Das farbenfrohe und exquisite Gebäck können Sie mit dem nötigen Wissen zu Hause selber herstellen! Im Kurs erhalten Sie die entsprechenden Tipps und Tricks vom Profi, damit Ihre Macarons wirklich gelingen. Die frischgebackenen Leckerbissen geniessen Sie anschliessend bei einem reichhaltigen Apéro. Ihr Herz wird einen Freudensprung machen, wenn Ihre ersten Macaronsschalen mit den typischen Füsschen aus dem Ofen kommen.

Inhalt

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

Voraussetzung

Keine

Lernziele

- 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 entsprechenden Zutaten erhältlich sind.
- Sie kennen das Grundrezept und mehrere Variationen dazu.

Anschluss-Fortsetzungsangebote

Backen - XY, Fingerfood - XY, Gourmet - XY

Datum

03.11.2022 / E_1587728

Zeit

18:00 - 21:30 h

Wochentage

Do

Dauer

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

Preis

CHF 145.00

Durchführungsort

Welle7 / Schanzenstrasse 5, 3008 Bern

Klubschule Migros Bern

Tel. +41 58 568 00 30

Welle7 / Schanzenstrasse 5
3008 Bern

klubschule.bern@migrosaare.ch
klubschule.ch





Macarons: süss, bunt und luftig



Garantierte Durchführung

Termine

Tag

Datum

Zeit

1 Do

03.11.2022

18:00 - 21:30

Klubschule Migros Bern

Tel. +41 58 568 00 30

Welle7 / Schanzenstrasse 5
3008 Bern

klubschule.bern@migrosaare.ch
klubschule.ch

