



Macarons: süss, bunt und luftig mit Mike Wolf



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

25.11.2022 / E_1588261

Zeit

10:00 - 13:20 h

Wochentage

Fr

Dauer

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

Preis

CHF 116.00

Durchführungsort

Schellerstrasse 14, 8620 Wetzikon

Klubschule Migros Wetzikon

Tel. +41 58 712 44 70

Schellerstrasse 14
8620 Wetzikon

info.we@gmos.ch
klubschule.ch





Macarons: süss, bunt und luftig mit Mike Wolf



Garantierte Durchführung

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Fr	25.11.2022	10:00 - 13:20

Klubschule Migros Wetzikon Tel. +41 58 712 44 70

Schellerstrasse 14
8620 Wetzikon

info.we@gmos.ch
klubschule.ch

