



Pralinen selber herstellen

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	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Herstellungstechniken für Pralinés• Lebensmittelkunde• Hilfsmittel und Geräte• Rezepte			
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse notwendig			
Zielgruppe	Erwachsene			
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• 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	07.02.2023 - 08.02.2023 / E_1616458			
Zeit	18:00 - 20:30 h			
Wochentage	Di;Mi			
Dauer	2 Kurstag(e). Total 6.00 Lektion(en) à 50 Minuten			
Preis	CHF 174.00			
Durchführungsort	Bahnhofplatz 2, 9000 St. Gallen			
Termine	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead></table>	Tag	Datum	Zeit
Tag	Datum	Zeit		

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9000 St. Gallen
info.sg@gmos.ch
klubschule.ch





Pralinen selber herstellen

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	07.02.2023	18:00 - 20:30
	2 Mi	08.02.2023	18:00 - 20:30

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9000 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch

