



# Pralinen selber herstellen (Kleingruppe)

<b>Beschreibung</b>	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.						
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verschiedene Herstellungstechniken für Pralinés</li><li>• Lebensmittelkunde</li><li>• Hilfsmittel und Geräte</li><li>• Rezepte</li></ul>						
<b>Voraussetzung</b>	Dieser Kurs kann ohne Vorkenntnisse besucht werden.						
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie wissen, wie verschiedene Pralinés (geschnitten, gespritzt, handgerollt...) hergestellt werden.</li><li>• Sie kennen die Zutaten und Geräte, welche für die Zubereitung der Pralinés benötigt werden.</li><li>• Sie wissen, wo die entsprechenden Zutaten erhältlich sind.</li></ul>						
<b>Zusatzinfo</b>	Bitte informieren Sie uns bei der Kursanmeldung über Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder gemiedene Lebensmittelarten.						
<b>Datum</b>	20.05.2023 / E_1623828						
<b>Zeit</b>	10:00 - 14:00 h						
<b>Wochentage</b>	Sa						
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten						
<b>Preis</b>	CHF 150.00						
<b>Durchführungsort</b>	Hertensteinstrasse 9 (Migros), 6004 Luzern						
<b>Termine</b>	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 Sa</td><td>20.05.2023</td><td>10:00 - 14:00</td></tr></tbody></table>	Tag	Datum	Zeit	1 Sa	20.05.2023	10:00 - 14:00
Tag	Datum	Zeit					
1 Sa	20.05.2023	10:00 - 14:00					

**Klubschule Migros Luzern**

Tel. +41 41 418 66 66

Schweizerhofquai 1  
6004 Luzern

kundenservice-center@klubschule.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)

