

Pralinen - selbst gemacht

Ziel	<p>Sie erhalten einen Einblick in die Welt der Schokolade. Sie erfahren mehr über die Fachbegriffe rund um die Pralinenherstellung und setzen die verschiedenen Rezepte von A-Z selber um.</p> <p>Sie werden eine Schachtel selbst hergestellter Pralinen mit nach Hause nehmen. Alle umgesetzten Rezepte lassen sich auch zu Hause leicht nachmachen.</p>	
Inhalt	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellung der Füllungen für sechs unterschiedliche Sorten Pralinen - Theorieteil über Herkunft und Herstellung der Schokolade - Hohlkugeln füllen, Trüffes drehen & Pralinen schneiden - Apéro mit Zeit für Fragen - Fertigstellen und einpacken der Pralinen 	
Bemerkungen	<p>Sie erhalten eine Rezeptsdokumentation.</p> <p>Bitte eigene Kochschürze mitbringen.</p>	
Kosten	Kursgeld	CHF 55.00
	Das Kost- und Materialgeld ist im Kursgeld inbegriffen	

Herbstsemester 2016/17

Kurs	Tag	Zeit	Ort	Dauer	Leitung
KOK3D	Mi	17:45 - 21:30	A 016	09.11.16 - 09.11.16	Sara Guggenbühler