

# Pralinen & Schokoladenherstellung



**Für Hobbyköche und Profis geeignet**

Aktivkurs zum Mitmachen

Handwerkliche Pralinen Herstellung mit allen Grundtechniken

In praktischer Mitarbeit erlernen Sie:

- Verarbeitung von Schokolade, verschiedene Füllungen
- unterschiedliche Pralinensorten wie Trüffel, Schnittpralinen, Krokant, Likörpralinen, Formpralinen
- Arbeiten mit Schließplatten, Schneidharfe, Pralinen- und Schokoladenformen
- moderne Schokoladendekore mit zeitgemäßer Farbgebung
- Herstellung von Schokoladen- oder Krokantbonbonniere als eigenständige Pralinenverpackung zur Präsentation

Kursabschluss mit Zertifikat

Referent: Günther Pfeffer

Max.: 8 Teilnehmer

Termine: 14.02. – 16.02.2025      15.04. – 17.04.2025  
von 14:30 – 18:30 Uhr

Dauer: 3-tägig      265,00 € zuzügl. 19% Mwst      pro Teilnehmer

Für alkoholfreie Getränke, sowie Kaffee und Tee ist gesorgt