Schokolade temperieren - so wird's richtig gemacht!

Die Agenda von Stäfa wird neu auf der online Nachbarschaftsplattform fuerenand.ch geführt. Die Agenda auf der Website staefa.ch wird nicht mehr aktualisiert und demnächst gelöscht. Die neue Agenda finden Sie unter diesem Link: Veranstaltungen auf fuerenand.ch

16. Mai 2018, 18:00 bis 20:30 Uhr

Schokolade temperieren - so wird's richtig gemacht!

In diesem praktischen Kurs erlernen Sie das fachmännische Temperieren von bester Schokolade (Couverture).

COUVERTURE TEMPERIEREN

BESCHREIBUNG

In diesem praktischen Kurs erlernen Sie das fachmännische Temperieren von bester Schokolade (Couverture).

Von unseren Confiseuren erfahren Sie verschiedene temperier Methoden, welche Sie gleich selber anwenden können.

Die selbst gegossenen Schokoladentafeln, dürfen Sie selbstverständlich gleich mitnehmen.

Erfahren Sie wie Sie selber Frischschokolade herstellen und kombinieren können.

Zum Abschluss in diesem Kurs zeigen wir Ihnen noch wie Sie in 3 Minuten ein tolles Schokoladedessert zaubern.

Sie werden begeistert sein!

HINWEIS

In den Kurskosten inbegriffen sind:

Kurskosten, Einwegschürzen, Begrüssungsdrink, Schokoladentafel 300g, Mineralwasser, kleiner Abschlussapéro

KURSORT

foodevents.ch, Laubisrütistrasse 54, 8712 Stäfa

KURSKOSTEN

Erwachsene ab 18 Jahre / Kosten CHF. 79.00 inkl. Schokolade

Veranstaltungsort

foodevents.ch, im Maison Truffe Gebäude
Laubisrütistrasse 54
8712 Stäfa
Lageplan

Weitere Information

http://foodevents.ch/portfolio-item/schokolade-temperieren/

Allgemeine Angaben

Tel. 044 918 70 70
info@foodevents.ch
http://foodevents.ch/portfolio-item/schokolade-temperieren/

http://foodevents.ch/portfolio-item/schokolade-temperieren/

Tickets bestellen

Organisator

foodevents.ch
www.foodevents.ch
SMS-Reminder