

Exquisite Kleintorten - lernen vom Profi

In diesem Workshop wird die Herstellung von trendigen kleinen Torten in Hochglanz-Optik und mit einfachen Glasuren gezeigt. Klassische französische Arbeitstechniken, gepaart mit exklusiver Schokolade, werden abgerundet durch filigrane Dekormöglichkeiten.

Ein Seminar rund um das Backen von Biskuit, feinen Füllungen und Dekorationen von kleinen Torten und Törtchen. Aus den erlernten Rezepturen können Sie weitere eigene Kreationen entwickeln und für ihre nächste Feier zu Hause ihr eigenes kulinarisches Kunstwerk schaffen.

Verfügbare Termine

Information

| | |
|---------------------|--|
| Kursdauer: | 9 Einheiten |
| Kursbeitrag: | € 125,00 |
| Fachbereich: | Gesundheit und Ernährung, Gesundheit und Ernährung |
| Zielgruppe: | interessierte Personen |

07.02.2020 17:00, Graz-Wetzelsdorf

| | |
|-------------|--|
| Ort | Graz-Wetzelsdorf |
| Beginn | 07.02.2020 17:00 |
| Ende | 08.02.2020 14:00 |
| Örtlichkeit | Steiermarkhof, Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz-Wetzelsdorf |
| Information | Kundenservice, Tel +43 316 8050 1305 |
| Kursnummer | LK-19-0074 |
| Termin 1 | 07.02.2020, 17:00 - 21:00 Uhr |
| Termin 2 | 08.02.2020, 09:00 - 14:00 Uhr |