Schokolade- und Pralinenherstellung

In diesem Seminar dreht sich alles um das Thema Schokolade, Ganache-Herstellung und Pralinen-Design. Fragen wie: „Wie erhalte ich den optimalen Glanz?“, oder: „Warum sollte man auch Ganachen temperieren?“, werden ausführlich behandelt. Zudem werden verschiedene praktische Arbeitstechniken und wichtige Informationen zum Thema Haltbarkeit von Pralinen vermittelt. Auch auf die Herausforderungen bei veganen Varianten wird eingegangen. Pralinenmeister Peter Schmuck perfektioniert mit Ihnen die Pralinenherstellung. Somit steht
der „süßen Verführung“ nichts mehr im Weg.

Information

Kursdauer:	0 Einheiten
Kursbeitrag:	119,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung
Zielgruppe:	interessierte Personen

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at