



Eis, Parfait und Sorbet

Möchten Sie lernen, wie man selbst köstliches
Eis, Sorbets und Parfaits herstellen kann? Wir
haben einen spannenden Workshop für Sie!
Sie erlernen die Grundlagen bzw. die unterschiedlichen
Herstellungsmöglichkeiten von Milcheis,
Fruchteis, Sorbets und Parfaits inklusive veganer
Varianten. Zudem gibt es Tipps zu verschiedenen
Dekor- und Topping-Möglichkeiten wie Frucht- und
Karamellsaucen und Hippen. Abgerundet wird das
Aktiv-Seminar durch elegante Präsentationsformen.

on

Verfügbare Termine

Kursdauer:	7 Einheiten
Kursbeitrag:	109,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 28.10.2025