
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.

Information

Kursdauer: 7 Einheiten

Kursbeitrag: 109,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

Zielgruppe: interessierte Personen

Mitzubringen: Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine