
Brandteig - süß und pikant neu interpretiert

Entdecken Sie die faszinierende Welt des klassischen österreichischen Brandteiges – modern interpretiert mit einem Hauch französischer Patisserie. Im Kurs wird die traditionelle Technik des Brandteiges mit modernen Zutaten und kreativen Ideen kombiniert, um einzigartige und köstliche Gebäckstücke zu kreieren. Spannende und genussvolle Stunden, angefangen mit dem richtigen Backen bis hin zur perfekten Konsistenz und feinen Geschmackskompositionen warten auf die Teilnehmer:innen.

Information

Kursdauer: 40 Einheiten

Kursbeitrag: 69,00 € TN-Beitrag

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen

Zielgruppe: interessierte Personen

Verfügbare Termine