

süße Versuchungen: Kreative Dessertkunst hautnah

Der krönende Abschluss eines jeden Essens ist das Dessert. Erlernen Sie in diesem Kurs die perfekte Zubereitung von beeindruckenden Kreationen hautnah vom Profi und das mit nur wenigen Handgriffen. Am Ende warten Tellerdesserts und Verrines sowie verschiedene Sorbets auf ihre Verkostung. Elegante Dekor- und Präsentationsmöglichkeiten runden das Seminar ab. Profitieren Sie von der jahrelangen Erfahrung und Leidenschaft des Pâtissiers, der Sie Schritt für Schritt in die Dessertkunst einführen wird. Nach dem Seminar gelingt es Ihnen mit Leichtigkeit, auch zu Hause mit einem krönenden Menü-Abschluss zu glänzen.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	119,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen

Verfügbare Termine