



Information

Mitzubringen:

Pralinenkunst für Fortgeschrittene -

Möchten Sie Ihr Können in der Pralinenherstellung erweitern? In diesem Workshop lernen Sie, wie Sie exquisite Kugel-, Form- und Schnittpralinen herstellen, die visuell ansprechend sind und mit Aromen und Texturen überraschen. Profi Peter Schmuck zeigt Ihnen, wie Sie Gewürze, Früchte oder Liköre einarbeiten und die Airbrush-Technik anwenden, um kunstvolle Dekorationen zu kreieren. Voraussetzung ist der Umgang mit Schokolade, insbesondere das Temperieren. Perfektionieren Sie Ihre Fähigkeiten in diesem fortgeschrittenen Workshop.

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

Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

06.12.2025 09:00, Graz

Ort	Graz
Beginn	06.12.2025 09:00
Ende	06.12.2025 17:00
Örtlichkeit	Steiermarkhof Betriebs GmbH & Co KG,
	Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Information	Elisabeth Pucher-Lanz, Tel +43 316 8050 1420,
	elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at
Kursnummer	6-0020244
Trainer:in	Peter Schmuck
Veranstalter	LFI Steiermark

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 03.11.2025