

Pralinenkunst für Fortgeschrittene - von der Füllung bis zur Perfektion

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 für diesen Kurs ist der Umgang mit Schokolade, insbesondere das Temperieren. Perfektionieren Sie Ihre Fähigkeiten in diesem Rortgeschrittenen-Workshop.

Information

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

Verfügbare Termine

06.12.2025 09:00, Graz

Dieser Termin ist storniert und findet nicht statt.

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 6-0020369

Trainer:in Peter Schmuck
Veranstalter LFI Steiermark

© 2025 - Ifi.at Ausdruck vom 04.11.2025