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 Fortgeschrittenen-Workshop.

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	129,00 € TN-Beitrag
Fachbereich:	Gesundheit und Ernährung, Dienstleistungen
Zielgruppe:	interessierte Personen
Mitzubringen:	Kochschürze, Leerbehälter

Verfügbare Termine

© 2026 - lfi.at