8671 Petit Four und Kleindessert

Tauchen Sie ein in die Welt der Lebensmittelkunde und erlernen Sie den Umgang mit Grundteigen und -massen, einschließlich des Temperierens von Schokolade und verschiedener Füllcremen. Lernen Sie den klassischen Aufbau von Petit Fours und erhalten Sie Tipps zur Zubereitung von kleinen Stückdesserts. Werden Sie zum erfahrenen Konditor mit kreativen Garnituren und Verzierungen.

Die Trainingsmethoden:
Theoretische Inputs und praktische Übungen