8675 Pralinen

Wir alle lieben dieses einzigartige Erlebnis, eine edle Praline im Mund schmelzen zu lassen und können es kaum erwarten, wie die Fülle uns geschmacklich verzaubern wird. Ausgangsprodukt zur Pralinenherstellung ist eine ausgesprochen hochwertig verarbeitete Schokolade. Dabei werden Sie jede Menge Informationen über Schokoladeherstellung erfahren. Um Pralinen einen schönen Glanz zu verleihen, ist Temperieren der Schokolade unumgänglich? Besondere Füllungen wie Gewürze aus allen Länder, Kräuter, Liköre, frisches Obst oder Infusionen geben den Pralinen das Besondere Etwas, denen nur Wenige wiederstehen können. Die aufwendige Pralinenherstellung wird nicht umsonst als die Meisterklasse der Chocolatierskunst bezeichnet. Lassen Sie sich den heutigen Tag versüßen!

Die Zielgruppe

- Konditorlehrlinge
- Köche/Köchinnen
- Hobbyköche/Hobbyköchinnen
- Naschkatzen

Die Trainingsinhalte

- Warenkunde zu Kakaobohne und Kakaobutter
- Schokolade versus Couvertüre
- Temperieren von Couvertüre
- Herstellung feiner Füllungen
- Zubereitung eigener Hochglanzpralinen
- Airbrush und verschieden Herstellungstechniken

Hinweis

Schürze nicht vergessen!