



Kursbeschreibung

Handgemachte Pralinen

Selbstgemachte Pralinen sind köstliche kleine Schokoladen-Träume mit denen man jegliche Arten von Emotionen ausdrücken kann. Wie Sie diese von Grund auf selbst machen können, zeigt Ihnen unsere Konditormeisterin Tina Trausner mit unserem ITC Team. Erleben Sie wie einfach es ist mit den richtigen Tipps und Tricks vom Profi Pralinen selbst herzustellen und wie viel Spaß es macht.

Was Sie in unserem Kurs lernen werden*:

- Interessante theoretische Grundlagen über die Produktion und Weiterverarbeitung von Schokolade, Kuvertüre und Kakaobutter
- Richtiges Temperieren von belgischer Kuvertüre (dunkel, weiß, Vollmilch)
- Gießen von Hohlkörpern
- Herstellung von verschiedenen Arten von Füllungen
- Herstellung von Schnittpralinen
- Überziehen per Hand und mit einer Überzugsmaschine
- Herstellen von Dekorationen mit Transferfolie
- Dekorieren und Verpacken
- Gemeinsame Verkostung

Enthalten in unserem Kurs sind alle benötigten Materialien, Verpflegung während der Mittagspause, Getränke, Kaffee, ein Teilnahmezertifikat nach Abschluss des Kurses und einer kleinen Aufmerksamkeit des Hauses bei Abreise.

Natürlich dürfen sie Ihre Handgemachten Pralinen, hübsch verpackt, in kleinen von uns zur Verfügung gestellten Boxen und Tütchen mit nach Hause nehmen und Ihre Lieben zu Hause überraschen.

Kursdauer: 1,5 Tage

Kurszeiten: 1. Tag: 9-17 Uhr; 2. Tag: 9-13 Uhr



Auch hier gilt, unser Team begleitet die Teilnehmer bei jedem Arbeitsschritt, sodass direkte Fragen an den Dozenten gestellt und direkt beantwortet werden können.

*Bitte beachten Sie, dass wir in unseren Kursen vornehmlich mit PreGel Produkten arbeiten.

Das ITC Team freut sich auf Sie!



Andrea Pozzobon



Caroline Klee



Max Borkmann



Tina Trausner



Valerio Baracco