

Brandteig / Fortgeschrittene

In diesem Kurs erfährst du von unserer Konditormeisterin Lena, wie du verschiedene Desserts mit Brandteig selber backen kannst.

Am Programm stehen Éclair und Choux, die mit verschiedenen Cremes gefüllt und liebevoll garniert werden.

Verabschiede dich von Brandteig, der im Ofen nicht richtig aufgeht oder nach dem Backen wieder in sich zusammenfällt.

Mit erprobten Tipps und Tricks von Lena wird die Herstellung nach dem Kurs ein Kinderspiel sein.

Die verwendeten Zutaten für die Rezepte werden vorwiegend von regionalen Produzenten gekauft und verarbeitet.

Die Materialkosten/Lebensmittelkosten, welche für den Kurs anfallen, werden gesondert beim Kurs in Rechnung gestellt (ca. € 10,-/pro Person).

Information

Kursdauer: 4 Einheiten

Kursbeitrag: 60,00 € Kursgebühr

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Verfügbare Termine