

Pralinen – wenn die Kruste leise kracht!

Lernen Sie gemeinsam mit anderen Schokoladen-Liebhaberinnen die Herstellung von Pralinen kennen, die edelste Form der Schokoladenverarbeitung. Sie erfahren, wie Kuvertüre richtig verarbeitet wird, wie man vorgeformte Pralinen unterschiedlich füllen kann und lernen Möglichkeiten kennen, wie man den Kunstwerken den letzten Schliff geben kann.

Nicht nur das Herstellen von Pralinen aus feinsten Schokolade macht Spass, sondern auch das Essen und Verschenken derselben.



Datum:	Samstag, 11. November 2017
Treffpunkt:	8.30 Uhr, Küche Mehrzweckhalle, Eich
Kursdauer:	bis ca. 12.30 Uhr
Kursleitung:	Margrit Thurnherr-Bachmann, Küssnacht Hauswirtschaftslehrerin
Kosten:	Fr. 60.- (inklusive Dokumentation) + ca. 25.- (Materialkosten)
Mitbringen:	Guetzlidose oder leere Pralinschachtel (die fertigen Pralinen werden unter den Kursteilnehmerinnen aufgeteilt) evtl. Küchenschürze
Anmeldung:	bis Freitag, 3. November 2017 an Gerda Amrein, 041 460 41 46 e-Mail: ifix00@bluewin.ch Anzahl Teilnehmerinnen ist beschränkt!
