

Macaroon

Teilnehmende	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure ab 2. Lehrjahr Profis Bäckerei-Konditorei-Confiserie Back Enthusiasten (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
Kursziel	Geheimnisse der Macaroon kennen lernen Sicherheit in der Macaroon Verarbeitung
Kursinhalt	– Richtige Auswahl der Rohstoffe – Genaues erarbeiten der Rezeptur – Perfektes backen – Rezeptaufbau delikater Cremes zum Füllen
Methodik	Vorzeigen, praktische Üben, Herstellen
Kursleitung	David Schmid, Weltkonditor
Kurs 1	Kurs Nr. 200-02-09/1
Kurstag	Freitag
Kursdaten	18.10.2024
Kurszeit	13.00 – 17.00Uhr (1 x 5 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 4. Oktober 2024
Kurs 2	Kurs Nr. 200-02-09/2
Kurstag	Freitag
Kursdaten	14.03.2025
Kurszeit	13.00 – 17.00Uhr (1 x 5 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 28. Februar 2025
Kurszimmer	4108
Kosten	CHF 50.00 für Lernende CHF 250.00 für Erwachsene inkl. Materialkosten