



## PRALINEN SELBER MACHEN - GLUSCHTIG UND KREATIV

### test

*Für alle Schogtestgi-Fans. Jetzt haben Sie die Möglichkeit selber ihre eigenen Pralinen zu kreieren. Begleitet von einer hochqualifizierten und mehrfachen ausgezeichneten Confiseurin sind Ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. Ein top Erlebnis. En Guete!*

#### Truffles und Pralinen selber machen

- Einführung zu Pralinen und Truffles
- Pralinen selber kreieren
- Variationen von Truffles-Füllungen
- Verarbeitungstechniken kennen lernen
- Pause mit Getränken und Apéro
- Fachgerechtes Temperieren (Couverture)
- Die eigenen Kreationen ausdekorieren
- Verpacken der selbstgemachten Pralinen
- **Selbstgemachte Pralinen nach Hause nehmen**

#### Je nach Saison werden die Sorten angepasst:

- Caramel Pralinen mit Fleur de Sel
- Pralinenherz gefüllt mit Gianduja
- Truffles mit Alkohol
- Baumnußmarzipan Pralinen
- Truffles mit Fruchtfüllung im Kokosnußmantel
- Rocky Road Pralinén

#### Pralinen und Truffles

1 Teilnehmer Pralinenkurs (Aarau)

#### Pralinen und Truffles

1 Teilnehmer Pralinenkurs (Bern)

#### Pralinen und Truffles

2 Teilnehmer Pralinenkurs (Zürich)

#### Pralinen und Truffles

12 Teilnehmer Pralinenkurs (Winterthur)

<b>Ort</b>	Region ZH / AG / ZG
<b>Dauer</b>	18.00 - 22.00 Uhr (4 Std.)
<b>Mindestalter</b>	15 Jahre
<b>Gruppen</b>	max. 12 Teilnehmer

#### WIR BITTEN SIE UM FRÜHZEITIG RESERVATION

Swiss Insier GmbH  
Alpenblickstrasse 19, CH-8340 Hinwil  
Tel. +41 (0)43 288 06 26 | [www.meinweekend.ch](http://www.meinweekend.ch)

**Die Preisgarantie ist 1 Jahr ab Ausstellungsdatum 08.01.2019.**

Der Gutschein-Wert kann 5 Jahre eingelöst werden.

Der Wert des Gutscheines ist auf allen Angeboten in den Kategorien "Weekend" und "Tagesausflüge" einlösbar.