



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 (Couverteure)
- 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)

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Ort | Region ZH / AG / ZG |
| Dauer | 18.00 - 22.00 Uhr (4 Std.) |
| Mindestalter | 15 Jahre |
| Gruppen | 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

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.