



Ausbildung zum Schokoladen-Profi in der Patisserie

Dein Wissensvorsprung

Du bekommst an 4 Terminen theoretische und praktische Einblicke über den Zusammenhang von Schokolade, ihren Bestandteilen in der Erzeugung und worauf du bei der Verarbeitung achten musst. Diese ganzheitliche Perspektive kannst du bei der Pralinenerzeugung mit und ohne Alkohol sowie bei der Herstellung von Desserts und Dekor bereits anwenden. Der Abschlusstermin fügt alle erlernten Elemente zusammen und du kreierst mit den Local Heros dein schönstes Schokoladendessert.

SPECIAL: WEINGUT KRACHER & JP FEINDESTILLERIE KÖSSLER!

Kursinhalte

- Theoretisches Basiswissen zu Schokolade
- Trüffelpralinen durch richtiges Temperieren, Formen gießen und Füllen
- Schoko-Dessert und Pralinen mit Edelbränden & Wein verfeinern
- Schokolade als Dekor
- abschließende Verkostung der Pralinen & Desserts



Level 2: Fortgeschritten

Für Mitarbeiter mit Vorkenntnissen in der Patisserie, die im Spezialbereich der Schokolade ihr Wissen perfektionieren möchten.

Kursdaten

- 4 Termine, donnerstags
- 19.01., 09.02., 02.03., 23.03.
- jeweils 14:00 – 16:00 Uhr
- € 45,00 pro Teilnehmer
- max. 12 Personen
- Hotel Trofana Royal, Ischgl
- Anmeldung bis 13.01 an crew@paznaun-ischgl.com

Local Heros

Hansjörg & Christoph Haag, **Tiroler Edle**
Martin Sieberer, **Hotel Trofana Royal**
Christoph Kössler, **JP Feindestillerie Kössler**
Gerhard Kracher, **Kracher Fine Wine**

Ich bin zertifiziert!

Erhalte nach dem Kurs dein exklusives CREW Academy – Zertifikat und ergänze es in deiner nächsten Bewerbung im Lebenslauf.

