

Kursinformation: Fortbildungslehrgang

Pralinenherstellung mit Fabian Sänger



Nutzen Sie moderne Herstellungsverfahren und verlängern Sie die Haltbarkeit Ihrer Pralinen. Der Confiseur Fabian Sänger weiht Sie in die Kunst zarter Füllungen und edler Kuverturen ein. Verwenden Sie verschiedene Techniken und Geschmackskombinationen zur Produktion Ihrer eigenen Pralinen und Ganache.

ZIELGRUPPE:

Fachkräfte und Mitarbeiter aus dem Bäcker- und Konditorenhandwerk sowie Hotel- und Gaststättengewerbe, Patissiers

INHALTE:

- Techniken der Pralinen- und Ganacheherstellung
- Exotische Geschmackskombinationen
- Vielfältige Füllungen
- Haltbarmachung
- Dekor-Ideen
- Präsentationsmöglichkeiten

Kombiangebot:

Sparen Sie 90,00 € bei gleichzeitiger Buchung des Lehrgangs Pralinenherstellung mit Fabian Sänger

DAUER UND TERMINE:

- 8 Unterrichtseinheiten
- 12. Februar 2025, Vollzeit in Chemnitz, mittwochs, 09.00 - 16.30 Uhr

ABSCHLUSS:

Teilnahmebescheinigung der Handwerkskammer Chemnitz

IHRE INVESTITION UND FORDERMOGlichkeiten:

- 295,00 €

KONTAKT:

Jana Klassig: Telefon 0371 5364-188, E-Mail j.klaessig@hwk-chemnitz.de

BERATUNG UND SERVICE:

Zusätzlich zu den Öffnungszeiten Beratungsmöglichkeiten nach Vereinbarung freitags 14.00 – 18.00 Uhr und samstags 7.15 – 11.15 Uhr in Chemnitz und Plauen