

8686 Macarons – luftig & leicht

Das französische Baisergebäck aus Mandelmehl zählt zu den Diven der süßen Köstlichkeiten.

Sie lernen im Kurs „Macarons – lustig & leicht“ vom Rohstoff bis zum Endprodukt alle wichtigen Faktoren kennen, um DAS perfekte Geschmackserlebnis zu kreieren. So gelingt Ihnen die „Diva“ unter dem Gebäck ohne Probleme.

Die Zielgruppe:

Köche und Mitarbeiter aus der Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, Koch- und Konditorlehrlinge, Patisseriebegeisterte und Hobbyköche.

Die Inhalte:

- theoretische Einführung
- Macaronenmassen
- Canachefüllungen
- Buttercremen
- Glasuren
- bunte Dekorationen
- praktische Tipps zum Nachkochen

Der Hinweis:

Schürze nicht vergessen!



Kursbuchung und weitere Details unter **8686** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe