

Köstliches Dessertangebot spektakulär inszenieren

Klassiker hochwertig zubereiten und durch kreative Neuschöpfungen ergänzen

Ziele

Sie beherrschen die hochwertige Zubereitung klassischer Desserts (auch modern interpretiert) sowie kreative Neuschöpfungen, Kombinationen mit Eis, Cremes und Mousses. Durch effektvolles Anrichten und Präsentieren am Tisch inszenieren Sie Ihr köstliches Dessertangebot spektakulär. Das Ergebnis sind leuchtende Augen begeisterter Gäste.

Inhalte

- Arbeiten mit Zucker und Dekorelementen
- Cremes und Mousses - endlos vielfältig
- Effektvolle Anrichtetechniken
- Kreationen mit Teig und Füllungen
- Spektakuläre Präsentation am Tisch

Referenten: Johannes Becker

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termine

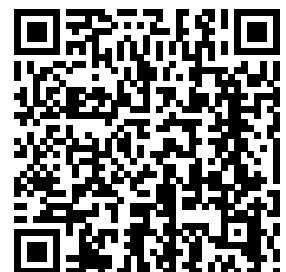
26.4.2021, 09:00 Uhr - 27.4.2021, 17:00 Uhr, BW-21-85, Bad Überkingen
18.10.2021, 09:00 Uhr - 19.10.2021, 17:00 Uhr, BW-21-185, Bad Überkingen

365,00 € Mitglieder
550,00 € Standard
oder

2 Gutscheine

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. tw. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie