

Einzigartige Eyecatcher für Dessert-Teller und Buffets

Erstaunlich leichte Eigenproduktion faszinierender Dekorelemente

Ziele

Sie sind ein zu bewundernder süßer Künstler, der Dessert-Teller und Buffets mit faszinierenden Dekorelementen aus eigener Herstellung krönt: ob aus Zucker oder Schokolade, geblasen, gezogen oder gegossen - Ihre Kreationen glänzen durch eine einzigartige persönliche Note, die in Erinnerung bleibt. Bei diesem Seminar stellen Sie erstaunt fest: Süße Kunst ist viel leichter herzustellen als vermutet.

Inhalte

- Außergewöhnliche Anrichtetechniken für Dessertteller
- Formen aus Zucker: geblasen, gezogen und gegossen
- Gießen von Schokolade: figürlich und abstrakt
- Schokolade und ihre professionelle Verarbeitung
- Spritzen, Schneiden und Sprühen leicht gemacht

Referenten: Johannes Becker

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

22.10.2021, 09:00 Uhr, BW-21-187, Bad Überkingen

190,00 € Mitglieder
285,00 € Standard
oder

1 **Gutschein**

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