

# Einzigartige Eyecatcher für Dessertteller und Buffets

Erstaunlich leichte Eigenproduktion faszinierender Dekorelemente

## Ziele

Dieses Seminar ist Teil des Fachbriefes Patisserie

Sie sind ein zu bewundernder "Süßer Künstler", der Dessertteller 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.

## Voraussetzung

Dieses Seminar richtet sich an Einsteiger und Fachkräfte, die ihre Grundkenntnisse im Thema ausbauen und praxisnah anwenden möchten. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

## Inhalte

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

Referenten: Johannes Becker

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

## Termin

10.10.2025, 09:00 Uhr, BW-25-147, Bad Überkingen

199,00 € Mitglieder  
299,00 € Standard  
oder

**1 Gutschein**

inkl. Seminarunterlagen,  
Verpflegung und  
Zertifikat

zzgl. MwSt.



DEHOGA Akademie  
Hausener Straße 19  
73337 Bad Überkingen

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

**DEHOGA**  
Akademie