

Ablauf und Inhalt des Pralinenurlaubs in Schliersee



Unsere Pralinen vom Pralinenkurs in Schliersee

Zielsetzung:

Dieser Pralinenkurs verbindet Urlaub und Pralinenhobby. Während wir uns an den Vormittagen dem Pralinenhobby widmen, sind die Nachmittage frei für schöne Unternehmungen in der wunderbaren Umgebung des Schliersees. Der Pralinenkurs am Schliersee ist der einzige Kurs, in dem systematisch alle wichtigen Techniken der Pralinenherstellung erlernt werden, um mit diesem detaillierten–Wissen selbständig neue Pralinenrezepte entwickeln zu können. Die Kursinhalte der einzelnen Tage sind so aufgebaut, dass Ihnen die Grundtechniken gezeigt, die Theorie und Mischungsverhältnisse erklärt und einige Rezepte gemeinsam gemacht werden. Anschließend stellen die Kursteilnehmer diese Rezepturen mit Zutaten ihrer Wahl her, so dass sich dadurch neue Geschmäcker und Pralinenkreationen ergeben. Für alle, die das Pralinenlehrerseminar machen möchten, ist es sinnvoll, diesen inhaltlichen Teil zu absolvieren und an einem Nachmittag und am letzten Wochenende an dem pädagogisch-didaktischen Teil teilzunehmen. Beide Kursteile können auch unabhängig voneinander absolviert werden. Beide Kursteile sind auf max. 6 Teilnehmer begrenzt.

Ihre Kursleiterin:

Dr. Karin Wiebalck-Zahn: Hobby-Chocolatier und Pädagogin, ursprünglich aus Deutschland, lebt seit 2016 in der Schweiz und beschäftigt sich Vollzeit mit Pralinenkursen und Veröffentlichungen von Rezepten in ihrer eigenen Zeitschrift „Pralinenhobby“

Kurstermine: Samstag, 20.3 – Samstag, 27.3.2021 (Kurs bis 26.3.2021)

Ferienhaus am Ehard-Hof, Fischhauser Str. 11, 83727 Schliersee, Deutschland

Ablauf:

Anreisetag

Am Nachmittag Individuelle Anreise. Abendessen in Eigenregie.

19.00 Uhr

Treffpunkt im Ferienhaus – direkt neben dem Ehard-Hof:
Begrüßung, Kennenlernrunde, Schokoladendegustation mit Schokoladensorten aus aller Welt, Besprechung des Kurs-Ablaufes
Rezeptwünsche der Teilnehmer bitte vier Wochen vor dem Pralinenurlaub per Mail bei Fr. Dr. Wiebalck-Zahn einreichen!

1. Tag

9.00 – 13.00 Uhr

Temperieren

Ausführliche Anleitung zum Temperieren von Kuvertüre. Anschließend Gießen von Bruch- und Formschokoladen. Aromatisieren von Schokolade sowie Verzierung mit Nüssen, Blüten und anderen Dekoren. Gießen der Pralinenformen, die in den nächsten Tagen gefüllt werden.
Am Sonntag Nachmittag oder an einem anderen Tag (je nach Verfügbarkeit der Führungen) besteht die Möglichkeit zur Besichtigung der Whiskeydestillerie Schlyrs mit Degustation, die sich im selben Ort befindet. Mit dem dort gebrauten Whisky machen wir auch Whiskypralinen.

2. Tag

9.00 – 13.00 Uhr

Ganaches

Ausführliche Darstellung, wie man fließfähige, spritzfähige und schnittfähige Ganaches macht. Mischungsverhältnisse bei Butterganaches, Sahneganaches, Fruchtganaches, Ganaches mit Alkohol. Abhängigkeit des Mischungsverhältnisses von der Schokoladensorte. Erste Pralinenkreationen mit freien Ganacherezepten.
Der Nachmittag steht zur freien Verfügung.

3. Tag

9.00 – 13.00 Uhr

Marzipan und Nougat

Heute geht es um die eigene Herstellung von Nougat und Marzipan. Wir stellen Marzipan- und Nougatsorten aus besonderen Nüssen her, wie z.B. Erdnüssen, Sesam oder Macadamia-Nüssen. Wir lernen, wie man Marzipan aromatisiert und mit Früchten, Gewürzen und Likören anreichert.
Der Nachmittag steht zur freien Verfügung

- 4. Tag** **Krokant und Karamell**
 9.00 – 13.00 Uhr Heute dreht sich alles um die Krokantherstellung. Wir lernen alles über die Mischverhältnisse und Kochgrade von Weichkrokant oder Hartkrokant und tablieren unseren ersten Blätterkrokant auf der Marmorplatte. Wir lernen, wie man Karamell mit Gewürzen oder Ölen aromatisieren kann. Der Nachmittag steht zur freien Verfügung.
- 5. Tag** **Fruchtgelees**
 9.00 – 13.00 Uhr Fruchtgelees in Schokolade sind verführerische Gaumenkitzler und im Moment der absolute „Renner“. Alle hochkarätigen Chocolatiers setzen auf intensiven Fruchtgeschmack, den man nur mit einer Geleecoulis erreicht. Man kann fast alle Früchte hierfür verwenden, muss jedoch auf den Säuregehalt der Frucht achten und die Rezeptur entsprechend anpassen. Dies lernen wir an diesem Tag und stellen eigene Gelees her, die wir sowohl in den Puderkasten gießen als auch selbst in Würfel schneiden. Mit Schokolade überzogen eine wahre Köstlichkeit.
 20.00 – 22.00 Uhr Der Nachmittag steht zur freien Verfügung.
 Am Abend ist ein freiwilliger „Überzieh-Abend“ geplant, an dem wir alle unsere Schnittpralinen auf einmal überziehen und dekorieren oder noch nicht verschlossene Pralinenformen deckeln. Eine herrliche abendfüllende Teamarbeit!
- 6. Tag** **Nougat Montémilar**
 9.00 – 13.00 Uhr Heute erleben wir den Höhepunkt: Nougat Montémilar. Diese leckere weiße Masse mit Honig und vielen Nüssen ist nicht ganz einfach herzustellen und braucht viele Hände. Im Team stellen wir diese Spezialität gemeinsam her. Anschließend präsentieren wir unsere Pralinen der ganzen Woche auf Tablett und fotografieren sie.
 Der Nachmittag steht zur freien Verfügung
 19.00 Uhr Abschiedsabend. Wir gehen gemeinsam in ein gemütliches Restaurant essen (Selbstzahler).
- 7. Tag** **Individuelle Abreise.**
 Eine private Verlängerung ist jedoch möglich
 Kosten des Pralinenkurses: € 620,-



Zusatzmodul: Pralinenlehrerseminar

Karin Wiebalck-Zahn ist die erste Pädagogin, die ein Seminar für Pralinenlehrer entwickelt hat. Inspiriert durch ihre Promotion in Fachdidaktisch Englisch hat sie ein Seminar konzipiert, in dem sie geballt ihre 10-jährige Erfahrung systematisch aufbereitet und weitergibt.

Das Seminar deckt folgende Fragestellungen ab:

Welche Arten von Pralinenkursen gibt es überhaupt?
Wie konzipiere ich meine eigenen ersten Pralinenkurs?
Wie fange ich überhaupt damit an? Welcher „sanfte“ Einstieg ist empfohlen?
Welche persönlichen Voraussetzungen benötige ich?
Wie bilde ich mich fachlich weiter?
Welche gesetzlichen Voraussetzungen sind nötig?
Wie entwickle ich meine eigenen Rezepte anhand einer Pralinentypologie und wie stelle ich sie dar?
Wie plane ich meine ersten Kurs terminlich und zeitlich?
Wie erstelle ich eine Grobplanung meines ersten Pralinenkurses?
Wie erstelle ich eine Feinplanung meines ersten Pralinenkurses?
Wie finde ich heraus, wie lange die Vermittlung eines Rezeptes dauert?
Wie statte ich den Unterrichtsraum aus – von der Packliste bis hin zur Ausstellung aller Gerätschaften.
Welche Unterrichtsmethoden gibt es?
Welche Methode wende ich wann an?
Wie muss ich meine Unterrichtsmethoden verändern, wenn die Gruppe anders als erwartet ist?
Wie reagiere ich, wenn etwas schief geht?
Welche Beschleunigungstechniken oder Verlangsamungstechniken gibt es, wenn der Zeitplan aus den Fugen gerät?
Welche Fehler passieren und wie gehe ich darauf ein?
Kudentypologie: wie gehe ich diplomatisch mit schwierigen Kunden um?
Marketing: wie gewinne und behalte ich Kunden? Vom Flyer bis zur Webpage, Empfehlungsmarketing, social media, Events und vieles mehr.

Das Seminar ist für max. 6 Teilnehmer ausgelegt. Mit abwechslungsreichen Überungen, Partnerarbeit und Diskussionen wird der gesamte Lehrstoff erarbeitet, so dass man danach systematisch mit der Planung und Durchführung von eigenen Pralinenkursen beginnen kann.

Das Seminar beinhaltet ein Buch von Karin Wiebalck-Zahn „Didaktik der Pralinenkurse – pädagogisch-didaktischer Leitfaden für angehende Pralinenlehrer/innen“ im Wert von € 295,-

Das Seminar findet in derselben Kurswoche statt und zwar am:

Mittwoch von 15.00 – 18.00 Uhr
Donnerstag, von 16.00 – 18.00 Uhr
Samstag von 9.00 – 18.00 Uhr
Sonntag, von 9.00 – 12.00 Uhr

Kosten: € 720,-

inkl. Mittagessen am Samstag, Getränke und Seminarunterlagen sowie des Fachbuches „Didaktik der Pralinenkurse“ und Unterlagen für das Unterrichten eines kompletten Pralinenkurses für Einsteiger.