



Kursthemen:

Wellnesspralinen:

Pralinen für die Sinne - beste Geschmäcker, schönste Dekore und betörende Geschmäcker. Wir verwenden Produkte aus der Gesundheitsbranche.

Exotische Pralinen:

Wir verwenden nur frische Früchte wie Mangos, Maracujas, Orangen, Ananas und Kokosnüsse und packen diese Geschmäcker in fruchtig-frische Pralinen, die an Urlaub und Sonne erinnern.

Valentinspralinen:

Zauberhafte Pralinengeschenke: Herzpralinen, Herzschalen aus Schokolade, eine Rose aus Schokolade. Ein anspruchsvoller Kurs mit vielen neuen Ideen.

Ostereier und Osterhasen

Stellen Sie leckere Ostereier, Maikäfer und Osterhasen selbst her und beschenken Sie Familie und Freunde mit ausgefallenen Ostergeschenken. Große Rezeptvielfalt wie z.B. selbst hergestellte Blätterkrokanteier.

Likörpralinen

Die Krönung aller Pralinenkurse: flüssig gefüllte Likörpralinen mit einer Zuckerkruste.

Erleben Sie Ihren Lieblingslikör in dieser selbstgemachten Praline.

Pralinenkurs: Mediterrane Pralinen

Ein Hauch von Mittelmeer in Pralinenprodukten: Limoncello, Kräuter der Provence, Basilikum, Sangria und Mandeln.

Nuss- und Nougatpralinen

6 verschiedene Nougatsorten mit Kokosnuss, Erdnuss, Macadamia, Pecannuss, Haselnuss und Paranuss in 6 unterschiedlichen Rezepten.

Fruchtig-spritzige Sommerpralinen

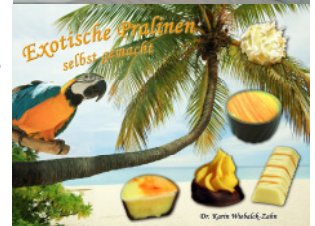
Wenn im Sommer die Gartenfrüchte reif sind, verwandeln wir diese in leckere fruchtig-spritzige Trüffelrezepte (Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Minze, Aperol).

Gelee und Pâtes de fruits

Die richtige Technik für Fruchtgelees als gegossenes oder geschnittenes Konfekt. Herstellung von eigenen Silikonformen für individuelle Geleepralinen.

Alle Kurse finden in der Kleingruppe mit max. 4 Teilnehmern statt und werden von Dr. Karin Wiebalck-Zahn geleitet. Finden sich mindestens 3 Teilnehmer zusammen, kann ein eigener Termin vereinbart werden.

Kosten pro Ganztageskurs: € 236,- (außer anders erwähnt).
Termine z. Zt. auf Anfrage: www.pralinenkurse.com



Blütenpralinen

Wer im Frühjahr den zarten Duft von Rosen, Jasmin oder Veilchen liebt, ist in diesem Kurs richtig. Die betörenden Düfte der Blüten und die Dekorationen wie kandierte Gänseblümchen werden Sie begeistern.

Pralinen aus Wildfrüchten

Wer im Herbst selbst gesammelte Früchte in edlen Pralinengeschmäckern wiederfinden möchte, wird an diesem ausgefallenen Kurs seine Freude haben. Ein besonderes Rezept ist Springkrautkrokant.

Gewürzpralinen

In diesem Kurs duftet es nach Exotik und arabischem Gewürzmarkt. Wir stellen nicht nur Pralinen her, sondern gießen unsere eigene Gewürzschokolade.

Vegane Pralinen

Veganer müssen nicht auf solche Herrlichkeiten wie Pralinen verzichten. Wir stellen leckere Pralinen mit natürlichen pflanzlichen Zutaten her wie Amaranth, Nüssen, und Produkten aus Bioläden.

Pralinen individuell bedrucken

Mit einem Lebensmittelfarbdrucker für knapp 100 € kann man Pralinenmotive selbst gestalten. Jeder Teilnehmer nimmt individuell bedruckte Pralinen mit nach Hause. Dauer: 4 Std. 118,- €.

Pralinenhighlights

In einem halben Tag stellen wir auserwählte Rezepte her, die einmalig im Geschmack sind und mit viel Lerneffekt verbunden sind: handgerollte Trüffel, Salzkaramell als Schnittpraline, Whiskystäbchen, Tannenweichkrokant. Dauer 4 Std. 118,- €

Weihnachtspralinen

Hier duftet es nach Christkindlmarkt. Die Pralinen schmecken nicht nur weihnachtlich; sie sehen auch wunderschön aus, denn sie werden mit Gold oder Reliefstempeln verziert.

Kaffeepralinen

In diesem Kurs, der auch bei Nicht-Kaffeetrinkern beliebt ist, kommt der Kaffee in allen möglichen Variationen vor: Irish coffee cups, Espressopraline, Latte Macchiato Praline, Kaffeenougat, Kaffeemarzipan. Einer der beliebtesten Kurse.

Fruchtpralinen - 15 Früchte - 15 Farben - 15 Sorten

Ein Kurs über eineinhalb Tage mit 15 Rezepten von Cassis bis Limette mit den unterschiedlichsten Füllungen: Ganaches, Gelee, Marzipan, Marshmallow, Karamell. € 350,-

Pralinenvielfalt 700 +

Die Krönung aller Pralinenkurse mit über 700 Pralinen in eineinhalb Tagen. Wir arbeiten im Team und probieren alle Maschinen und Geräte aus, die ich besitze inkl. Überzugsmaschine. Der Kurs mit dem größten Spaßfaktor und einem echten Teamerlebnis. Nur für Fortgeschrittene. 4 Teilnehmer, € 350,-



Teepralinen

6 verschiedene Teesorten (Schwarztee, Rooibusch, Matcha, Earl Grey, Jasmin, Chai) in ganz unterschiedliche Rezepte verpackt. Ein sehr anspruchsvoller Kurs für alle, die sich in Schnittpralinen und Dekoren perfektionieren möchten. Ein- einhalb Tage, € 350,-

Schokoladentafeln gießen

Raffinierte Schokoladentafeln, die es in sich haben. Tolle Aromen, individuelle Formen und in mehreren Lagen. Die Krönung der Tafelkunst. 4 Stunden, € 118,-

Pralinen schminken

Hier lernen wir das Schminken von Pralinen mit allen derzeit bekannten Techniken: Spritztechnik, Maltechnik, Stickertechnik, Pinseltechnik, Stupftechnik, Airbrush. Wir stellen die unterschiedlichsten Kunstwerke her und füllen sie mit passenden Füllungen.

Pralinenurlaube in Deutschland, Spanien, Italien, Frankreich, Holland, Finnland und Indonesien (Bali), siehe www.pralinenkurse.com

