

## Dem Chocolatier über die Schulter geschaut.

Einführung in die Welt der Schokolade von der Bohne zur Tafel mit einer kleinen Schokoladen Degustation. Anschließend stellen wir zusammen Trüffelpralinen her.

In allen Kursen erhalten Sie die Rezepturen und dürfen die selbst hergestellten Erzeugnisse gleich probieren oder mitnehmen.

Dauer 1 Std.

Teilnehmer: ab 10 Personen 180,- € Jede weitere Person 15,-€ max. 30 Personen

Geschlossene Gesellschaften Termin nach Vereinbarung

Ideal für Ihre Teambildung, Betriebsausflug, Wandertag oder Junggesellinnenabschied ist unser Kurs:

## Chocolatier Grundkurs

Wir stellen 2 Sorten Formpralinen her und erlernen alle Schritte von der Kakaofrucht bis zur fertigen Tafelschokolade, woran man eine gute Schokolade erkennen kann und verkosten Lagenschokoladen von Valrhona rund um den Äquator.

Anschließend temperieren wir Schokolade, überziehen und dekorieren unsere Pralinen und trinken dazu eine selbst hergestellte heiße Schokolade.

Dauer: ca. 2 Stunden

Teilnehmer max. 14 Personen

Preis pro Person 45,- €

Termine:

**04.08.2018 | 15.09.2018 | 27.10.2018 | 10.11.2018**

**12.01.2019 | 09.03.2019 | 06.04.2019 | 01.06.2019**

**06.07.2019**

## Chocolatier Aufbaukurs

Wir stellen 5 Sorten Schnittpralinen her und überziehen diese mit temperierter Kuvertüre von Hand mit der Pralinen Gabel.

Je eine Sorte Ganache-, Marzipan-, Karamel-, halbgelierte Schnaps und eine Buttertrüffel- Praline.

Dauer: ca. 3 Stunden

Teilnehmer max. 12 Personen

Preis pro Person 50,- €

Termine:

**11.08.2018 | 20.10.2018 | 01.12.2018 | 26.01.2019**

**16.02.2019 | 16.03.2019 | 13.04.2019**

## Macarons

Wir stellen 3 Sorten Macarons mit Füllungen her.

Dauer: ca. 2 Stunden, Teilnehmer max. 10 Personen

Preis pro Person 50,- €

Beginn. 9.30

Termine: **13.10.2018** | **09.02.2019** | **20.04.2019** | **13.07.2019**

## Desserts aus der Patisserie

Konditormeister Bernd Danner lädt Sie ein, gemeinsam Dessert Variationen herzustellen. Grundkenntnisse sind nicht erforderlich. Dieser Kurs wendet sich an alle Hobbyköche die gerne für sich und Ihre Gäste ein Dessert stressfrei zaubern wollen.

Wir stellen eine Tart, ein Glas- und ein Tellerdessert passend zur Jahreszeit her.

Dauer: ca. 3 Stunden

Preis pro Person 45,- €

Mit Rezepturen zum Winter: **08.12.2018**

Frühling: **02.02.2019**

Sommer: **25.05.2019**

Herbst:

Beginn: 9.30

## Kochen mit dem Chocolatier - die Küchenparty

Chocolatier Bernd Danner lädt Sie zu einem netten Abend ein.

Bei diesem Aktiv Kurs zeigen wir ihnen die Verwendung von Kakaofrüchten, Kakaobohnen, Kakaobutter und verschiedenen Schokoladen in einem Menü bei dem ein Dessert Teller die Krönung bildet.

Dazu genießen wir begleitende Weine aus Durbach.

Das Menü wird Gang für Gang zusammen gekocht und genossen.

Das 4 Gang Menu ist zusammengestellt aus Suppe, Salat, Fleischgericht und einem Dessert Teller

Dauer: ca. 3,5 Stunden für 10 - 16 Personen

Preis pro Person 70,- € Termine nach Vereinbarung

Das 7 Gang Menu ist zusammengestellt aus Suppe, Salat, Fischgang, Fleischgang, Zwischendessert im Glas, Fleischgericht und einem Dessert Teller

Dauer: ca. 3,5 Stunden für 10 - 16 Personen

Preis pro Person 95,- € Termine nach Vereinbarung

## Valentinstag für 2 Verliebte

Zur Begrüßung erhält jeder Teilnehmer ein Glas Sekt und ein Macaron.  
Wir stellen Pralinen und ein Dessert in Herzform her.  
Die hergestellten Desserts werden vor Ort verkostet und wir verbringen einen schönen Abend zusammen!

Dauer: ca. 2 Stunden  
Beginn: 18.30 14.02.2019  
Preis pro Person 25,- €  
Termine: **14.02.2019**

## Hefeteig leicht gemacht und gelingt immer! Grundkurs

Konditormeister Bernd Danner lädt Sie zu diesem Aktiv Kurs ein.  
Dieser Kurs wendet sich an alle Hobby Bäcker die vom Profi Tipps und Tricks über die richtige Auswahl von Rohstoffen und deren Verarbeitung zu einfachen Hefeteigen erlernen wollen.

Grundkenntnisse sind nicht erforderlich. Die hergestellten Erzeugnisse werden gekostet und dürfen mit nach Hause genommen werden.

Hergestellt werden unter anderem ein Pizzateig, süßer Hefeteig für Zöpfe & Blechkuchen.

Dauer: 2,5 Std.  
Termine: **22.09.2018 | 04.05.2019**  
Beginn: 9.30  
Preis pro Person 35.-€

## Hefeteig leicht gemacht und gelingt immer! Aufbaukurs

Konditormeister Bernd Danner lädt Sie zu diesem Aktiv Kurs ein.  
Dieser Kurs wendet sich an alle Hobby Bäcker die vom Profi Tipps und Tricks über die richtige Verarbeitung und Herstellung schwerer Hefeteige erlernen wollen.  
Der Besuch unseres Grundkurses wird empfohlen.  
Die hergestellten Erzeugnisse werden gekostet und dürfen mit nach Hause genommen werden.  
Hergestellt werden unter anderem ein Stollen, Gugelhupf süß und salzig, sowie ein Brioche.

Dauer: 2,5 Std.  
Termine: **29.09.2018 | 11.05.2019**  
Beginn: 9.30  
Preis pro Person 40.-€

## **Wein und Schokolade**

Chocolatier Bernd Danner stellt 7 erlesene Weine mit passenden Lagenschokoladen vor. Dieser Kurs ist auch individuell für geschlossene Gesellschaften nach Absprache möglich.

Dauer: 2,5 Std.

Termine: **11.01.2019**

Beginn: 18.30

Preis pro Person 40.-€

## **Konfitüren, Gelees und Brotaufstriche**

Konditormeister Bernd Danner lädt Sie ein zum gemeinsamen kochen von süßen Konfitüren, Marmeladen und Gelees aus frischen Früchten, wenig Zucker und ausgefallenen Gewürzen und Kräutern. Wir verwenden nur pflanzliches Pektin zum Gelieren. Außerdem stellen wir auch Schokoladenbrottaufstriche, pikante Brotaufstriche und Chutney her.

Die Köstlichkeiten werden anschließend gemeinsam verkostet.

Die Teilnehmer erhalten alle Rezepturen und können je ein Glas mit nach Hause nehmen.

Dauer: 3 Std.

Termine: **29.06.2019**

Beginn: 9.30

Preis pro Person 35.-€

**Tipp: Unser Kursangebot ist auch sehr beliebt als Geschenkgutschein.**