

Pralinenseminar



Am 12. und 13.11. 2008 waren wir Gäste in der Kochschule Süß & Salzig in der Konditorei Issel. Ortwin Scheffler hat uns wahrlich ein Fest an Gaumenschmäusen bereitet, bzw. uns dazu angeleitet. Neben einer theoretischen Einführung verbunden mit Warenkunde, erhielten die Teilnehmer Rezepte, Tipps und Handreichungen zur Herstellung von Schokoden-Tarte, von Mousse au Chocolat, Pralinen und Canache.



Zum guten Schluss durfte jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer noch zwei Schokoladen gießen. Alles konnte mitgenommen werden und so konnten die Teilnehmer noch - je nach Veranlagung - von ihren Vorräten und Erlebnissen zehren.



Wie man sehen kann, hat es allen sehr viel Spaß gemacht und man ist gut gelaunt und mit reichlich Proviant nach Hause gefahren.