

Biasco Retti



Pralinés – Workshops

ab 4 bis max. 6 Personen

- Sie lernen 5 verschiedene Herstellungsarten von Pralinés:
 - Schnittpralinés
 - Truffes mit Alkohol
 - Truffes ohne Alkohol
 - Dressierte Pralinés
 - Formpralinés
- Pro TeilnehmerIn können ca. 400 Gramm Pralinés mit nach Hause genommen werden, dazu erhalten Sie die Rezepte

Dauer:	ca. 4 Stunden
Kursgebühr:	CHF 150.00 pro Person
Kursort:	Cookies & Dreams, Hauptstrasse 41, 5734 Reinach AG
Kursleitung:	Claudia Biasco-Züsli (Confiseurin mit Fachausweis)
Assistenz:	Iris Kyburz

Es besteht die Möglichkeit, jeweils nach dem Kurs noch bei Cookies & Dreams einzukaufen. Allen KursteilnehmerInnen wird am Kurstag ein Rabatt von 10% auf das gesamte Sortiment (ausgenommen Möbel und yellowchair Kreidefarben) gewährt.

Parkplätze: KursteilnehmerInnen können am Kurstag vergünstigt parkieren. Bitte melden Sie sich bei Ankunft im Verkaufsladen.

Anmeldefristen: siehe Kursprogramm

Die Kursgebühren sind im Voraus zu bezahlen.

Kurs-Plätze werden in der Reihenfolge des Anmeldungseingangs berücksichtigt. Eine Anmeldung gilt erst nach Zahlungseingang als definitiv. Bei kurzfristigen Abmeldungen (1 Woche vor dem Kurs oder später) wird eine Bearbeitungsgebühr fällig (bis zu 50% der Kurskosten).

Anmeldung: Im Verkaufsladen von Cookies & Dreams, oder im Webshop von Cookies & Dreams:
www.cookiesanddreams.ch