

### Pralinenseminar

Verwöhnen Sie sich, ihre Liebsten und Freunde und selbst gemachten Pralinen. Die Kunst der süßen Verführung vom Profi erlernt! Sie stellen aus feinsten Rohstoffen köstliche Pralinen her und bekommen demonstriert, wie Kuvertüre fachgerecht temperiert wird, damit sie schön glänzt.

Bitte mitbringen: Schürze, Handtuch und Gefäße für die Pralinen.

**Termine: Freitag, 02. Februar 2018 von 15:00 bis 19:30 Uhr**

**Samstag, 03. Februar 2018 von 14:00 bis 18:30 Uhr**

Das Seminar dauert 4 ½ Stunden und kostet 85,- Euro pro Person. Maximal 6 Teilnehmer/innen.

### Eisseminar

Mit einfachen Mitteln, ohne Konservierungsstoffe feinstes Eis und eine leckere Schokoladensauce herstellen. Das wird sie begeistern! Sie machen verschiedene Eissorten, die Sie auch gleich verspeisen.

**Termine: Samstag, 07. Juli 2018 von 15:00 bis 18:00 Uhr**

**Sonntag, 08. Juli 2018 von 15:00 bis 18:00 Uhr**

Das Seminar dauert 3 Stunden und kostet 55,- Euro pro Person. Maximal 6 Teilnehmer/innen.

### Schokoladenverkostung

Tauchen Sie ein, mit allen Sinnen, in die edle VALRHONA Schokolade. Sie erfahren wie Kakao angebaut und verarbeitet wird. Die Verkostung von unterschiedlichen Schokoladensorten ist ein himmlischer Genuss. Zudem erzähle ich Ihnen wie Schokolade handwerklich hergestellt wird. Ein muss für alle Schokoladenliebhaber.

Gerne komme ich zu Ihnen nach Hause oder in die Firma, wenn Sie mindestens 15 Personen sind. Anfahrtskosten werden separat berechnet.

Preis pro Person 20,- Euro

Die Seminare finden alle in der Austraße 24 in 73252 Unterlenningen statt.

Anmeldung bei Beate M. Bientzle, Tel. 07026 37 29 79, E-Mail: [info@Pralinenwerkstatt-Bientzle.de](mailto:info@Pralinenwerkstatt-Bientzle.de).  
Weitere Informationen im Internet unter [www.Pralinenwerkstatt-Bientzle.de](http://www.Pralinenwerkstatt-Bientzle.de)

Gerne können Sie sich auch mit einer Gruppe anmelden.

Herzlichst Ihre Konditormeisterin

Beate M. Bientzle