

## Praliné-Workshop

### Kursziel

Wir vermitteln Dir das nötige Wissen, um mit einfachsten Mitteln zu Hause hochwertige Pralinés selbst herstellen zu können. Die Basisrezepte dazu bekommst Du ebenfalls von uns.

### Kursinhalt

Allgemeine Informationen über Schokolade (Geschichte, Herkunft, Produktion). Herstellung von 60 Schnittpralinés oder Truffes nach Wahl inklusive sämtlicher Arbeitsschritte bis hin zu den fertig verpackten Pralinés. Das heisst, wir kochen die Füllung (Ganache), setzen diese ein, schneiden die Ganache und überziehen und pudern diese anschliessend von Hand. Danach werden die Pralinés verpackt und deklariert.

### Kosten

Variante klein  
2,5 Std. Praliné-Workshop  
inklusive 60 Pralinés.

CHF 280.–

Variante gross  
3 Std. Praliné-Workshop  
inklusive 120 Pralinés.

CHF 450.–

Unsere Workshops eignen sich für 1 bis 5 Personen.

Andere Inhalte und Gruppengrössen (Teamevents, Vereine, Schulklassen) sind auf Anfrage ebenfalls möglich.

### Kursort

Im Atelier von meinpraliné.ch GmbH

Hauptstrasse 66

5027 Herznach

### Kontakt

Reto Straub, Chocolatier

info@meinpraline.ch

*Stand: Januar 2025*