

Aktuell

Gelungener Auftakt mit 1. Süßspeise-Kurs in Mumpf



Details

Veröffentlicht am Sonntag, 23. September 2012 07:59



(eing.) Am vergangenen Montag fand der erste Süßspeise-Kurs im Kochatelier Cooking-Inspiration in Mumpf statt. Pierre-Alain Favre (Inhaber der Cooking-Inspiration) begrüßte die Teilnehmer mit einem kleinen Apéro und stellte den Kursleiter, Rolf Schöpfer vom Bistro «Fabriggli» in Wallbach, vor.

Den Besucherinnen (ausschliesslich Frauen) stand ein regelrechter Süßspeise-Marathon bevor. In einem ersten Teil wurde das Erstellen eines Schokoladen-Kuchens ohne Mehl auf einem Schokoladen-Haselnuss- Boden mit einer Sacher-Glasur erlernt. Diese «Symphonie» wurde begleitet von einem pyramidenförmigen Vanilleparfait und einem Limetten-Mousse mit Himbeer-Gelee.



Pierre Alain Favre servierte den Kursteilnehmenden zum Abendessen eine Steinpilzcremesuppe, Sauerkraut mit Würstchen und dazu Fleischbällchen. Nach dieser Stärkung ging es weiter mit dem zweiten Teil, in dem es galt, einen Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern mit einem Pfefferminz-Zitronen-Sorbet und einer Limoncellogeistpraline herzustellen. Diese Zusammenstellung wurde begleitet von einer Crème Katalane mit Ricola-Zitrone-Melisse. Im dritten und letzten Teil wurde aufgezeigt, wie man eine Vanille-Glace einpacken, panieren und

anschliessend sogar backen kann. Nebenbei wurden noch verschiedene süsse Deko-Elemente aus Karamell vorgestellt. Es wurden viele Fragen beantwortet und einige Tipps zum Lagern von Süßspeisen gegeben. Der junge Küchenchef hat dabei aufgezeigt, weshalb das Bistro «Fabriggli» in Wallbach auch ein Geheimtipp für Süßspeiseliebhaber ist.

Aufgrund der grossen Nachfrage für diesen ersten Süßspeise-Kurs haben Pierre-Alain Favre und Rolf Schöpfer beschlossen, einen weiteren Kurs, am 8. Oktober, durchzuführen. Die Organisatoren freuen sich jetzt schon auf diesen zweiten Süßspeisen-Anlass. Mehr Informationen erhalten Interessierte unter www.cooking-inspiration.com/ oder Tel. 061 861 14 39.