

Mit einfachen Desserts kreative wirken



Rolf Schöpfer, Küchenchef vom Bistro Fabriggli in Wallbach und leidenschaftlicher Süßspeisen Pionier, möchte Ihnen an diesem Kurs die Geheimnisse der süßen Verführungen etwas näher bringen.

Ich bin sehr glücklich über die Zusammenarbeit mit Rolf Schöpfer, er gilt als herausragender Süßspeisen Pionier und überrascht immer wieder mit hervorragenden Kombinationen.

Ebenso arbeite ich sehr gerne mit jungen interessierten Berufskollegen zusammen die mit mir die Freude und Passion am Beruf teilen und Spass haben, dieses Wissen auch weiter zu geben.

Rolf Schöpfer wird Ihnen zeigen, wie Sie mit den gleichen Gerätschaften wie sie zu Hause, mit kleinem Aufwand Süßspeisen und Dekorationen herstellen können. Er wird Ihnen aufzeigen wie man in jeder Küche, einfach und dennoch kreativ wirken kann.

Es ist uns ein grosses Anliegen das Sie das Erlernete zu Hause praktisch und einfach umsetzen können.



Kursprogramm



- Teil 1 Schokoladenkuchen ohne Mehl mit einer Sacherglasur auf einem Schokoladen-Haselnussboden serviert mit einem Vanillen-Parfait und einem Limettenmousse mit Himbeerengelee



- Teil 2 Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern serviert mit einem Ricola Zitronen-Melissen Tartelletes, einem Zitronen Pfefferminz Sorbet und einer Limoncello Geistpraline



- Teil 3 gebackene Vanillen Glace auf Orangen Basilikum Salat und Vanillenschaum



- Teil 4 **Dekorationen**
- Zuckerkörbli
 - Zucker Stroh Ball
 - Zuckerspiralen
 - Schokoladen Körbli

