



# FÖRSTER

BÄCKEREI • KONDITOREI • CONFISERIE



## PRALINEN & SCHOKOLADENSEMINAR

Lernen Sie etwas über die Verarbeitung von Schokolade und kreieren Sie Ihre eigene Praline.

# KLEINES PRALINEN & SCHOKOLADENSEMINAR

Dauer: **1,5h\***

Mindestteilnehmer: **10 P.**

In unserem Angebot ist Folgendes enthalten:

- Fakten und Wissenswertes zum Thema Schokolade
- Herstellung verschiedener Pralinsorten & Schokoladentafeln
- Demonstration verschiedener Temperierverfahren
- Anwendung verschiedener Dekortechniken

# GROSSES PRALINEN & SCHOKOLADENSEMINAR

Dauer: **3h\***

Mindestteilnehmer: **10 P.**

In diesem Angebot sind zusätzlich enthalten:

- Gießen einer Schokoladenhohlfigur
- Schokoladenmalerei
- Anleitung zur Herstellung von Pralinenfüllungen

## Zu beiden Angeboten optional buchbar:

- 1 Glas Sekt zur Begrüßung
- kleine Snacks (Canapés)
- eine Backstubenführung

\* Buchbar von Mo-Fr. Wochenende und Feiertage auf Anfrage.



## Anfragen:

Vor Ort bei unserem Verkaufspersonal · ☎ 03763 4294530

oder bei Frau Kirchbach · ☎ 03763 4294557

✉ [veranstaltung@foerster-backwaren.de](mailto:veranstaltung@foerster-backwaren.de)

## Veranstaltungsort

### Bäckerei Förster GmbH & Co. KG

Siemensstraße 8 · 08371 Glauchau · ☎ 03763 4294500

✉ [info@foerster-backwaren.de](mailto:info@foerster-backwaren.de)

persönlich haftende Gesellschafterin: Bäckerei Förster Verwaltungs-GmbH,  
Sitz: Glauchau Amtsgericht Chemnitz, HRB 26270, Geschäftsführer: Wolfgang Förster