

PÂTISSERIE IN PERFEKTION

MIT ROLF MÜRNER



Tauche ein in die Kunst der Pâtisserie mit einem Workshop, geleitet von Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner. Entdecke die Geheimnisse hinter seinen Meisterwerken und erfahre, wie er innovative Desserts auf höchstem Niveau kreiert. In diesem interaktiven Workshop lernst du nicht nur exklusive Techniken, sondern auch geniale Anrichteveränderungen, die jedes Dessert zu einem visuellen und kulinarischen Erlebnis machen. Dabei erfährst du neben Gebäck, Pralinen und Schokolade wie du spannende Desserts mit Glace herstellen kannst.

TERMINE

04. MÄRZ 2025

14. MAI 2025

02. OKTOBER 2025

27. NOVEMBER 2025

INFORMATIONEN

UHRZEIT:

09.30-15.30 Uhr

KOSTEN:

CHF 390.- pro Person
inklusive Verpflegung

ORT:

Chefmanship Centre
Thayngen

HINWEIS:

Kochjacke mitbringen

DAS ERWARTET DICH

- Kreative Anrichtetechniken für vielfältige Dessert-Variationen
- Herstellen von Dekorationselementen aus Schokolade oder Fondant
- Tipps für Glacekreationen - vom Coupe über Buffet bis Fine Dining à la carte
- Inspirierende Ideen für gewagte Kreationen
- Zusammenfassung der Inhalte und Rezepte als Handout & Dessertkochbuch von Rolf Mürner zum Mitnehmen

DEIN REFERENT



ROLF MÜRNER
Pâtissier-Weltmeister