

Kunstgenuss

Kreationen für alle Sinne
Tatjana Herborn
Konditorenmeisterin

Workshops:

1. Schokolade / Pralinen Kurs I

Basiswissen rund um Schokolade und Kuvertüre

Tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade und erlernen Sie die Herstellung von zart schmelzenden Pralinen und Trüffeln. Sie erfahren Wissenswertes über die Herstellung von Kuvertüre. Wir zeigen Ihnen die Kunst der Schokoladenverarbeitung, des richtigen Temperierens und des Vorbereitens der Schokolade.

Gemeinsam kreieren wir feinste Pralinen, kochen die Füllungen, überziehen die Pralinen und garnieren individuell aus.

Eine Zusammenfassung über das Erfahrene und mit Rezepten in Form einer Broschüre (Heft 1) und Ihre Pralinen –schön verpackt -, dürfen Sie auch mitnehmen.

Getränke werden gereicht.

Teilnehmerzahl: begrenzt auf 5 Personen

Kursdauer: ca. 4 Std.

Kursgebühr: € 65,- pro Person

Bitte eine Schürze mitbringen.

2. Schokolade / Pralinen Kurs II

In diesem Kurs intensivieren Sie das in Kurs I erfahrene.

Gemeinsam gießen wir Hohlkörper für Pralinen, kochen Füllungen und kreieren Pralinen anders als rund. Sie erlernen das Temperieren von Kuvertüre, überziehen Ihre Pralinen und garnieren diese nach Ihren Vorstellungen aus.

Eine Zusammenfassung über das Erfahrene und mit Rezepten in Form einer Broschüre (Heft 2) und Ihre Pralinen –schön verpackt -, dürfen Sie natürlich mitnehmen.

Getränke und ein Snack stehen zur Verfügung.

Teilnehmerzahl: begrenzt auf 5 Personen

Kursdauer: ca. 6 Std.

Kursgebühr: € 85,- pro Person

Bitte eine Schürze mitbringen.

3. Marzipanrosen

Sie erfahren Wissenswertes über die Herstellung von Marzipan. Anschließend fertigen Sie unter fachmännischer Anleitung 3 Marzipanrosen in verschiedenen Farben an, die Sie, mit einem Stiel versehen, anschließend mit nach Hause nehmen können.

Teilnehmerzahl: begrenzt auf 6 Personen

Kursdauer: ca. 2 Std.

Kursgebühr: € 25,- pro Person

Bitte eine Schürze mitbringen.

4. Marzipanfiguren I

Bei Thomas Mann ist zu lesen: Marzipan ist eine sehr wohlschmeckende Substanz, eine nichts weniger als triviale, sondern geradezu merkwürdige und geheimnisvolle. Und sieht man sich diese Süßigkeit genauer an, diese Mischung aus Mandeln, Rosenwasser und Zucker, so drängt sich die Vermutung auf, dass da der Orient im Spiel ist, dass man einen Haremskonfekt vor sich hat.

Sie erfahren Wissenswertes über die Herstellung von Marzipan. Anschließend modellieren Sie unter fachmännischer Anleitung verschiedene Marzipanfiguren, die Sie natürlich - schön verpackt - mit nach Hause nehmen dürfen.

Getränke werden gereicht.

Teilnehmerzahl: begrenzt auf 5 Personen

Kursdauer: ca. 3 Std.

Kursgebühr: € 45,- pro Person

Bitte eine Schürze mitbringen.

5. Marzipanfiguren II

Dieser Kurs baut auf die Kenntnisse von Kurs 1 auf.

Sie erfahren Interessantes über die Geschichte von Marzipan. Gemeinsam modellieren wir Figuren, die Grundkenntnisse und Geschick voraussetzen.

Eine Zusammenfassung über das Erfahrene und interessante Rezepte in Form einer Broschüre und Ihre Figuren - schön verpackt -, dürfen Sie natürlich mitnehmen.

Getränke und ein Snack stehen zur Verfügung.

Teilnehmerzahl: begrenzt auf 5 Personen

Kursdauer: ca. 4 Std.

Kursgebühr: € 65,- pro Person

Bitte eine Schürze mitbringen.

6. Baumschmuck aus Lebkuchen

Sie kreieren Ihren essbaren Baumschmuck aus Lebkuchen. Sie rollen und stechen aus, backen und verzieren ihn mit Zuckerguss und bunten Dekorationen.

Getränke werden gereicht.

Teilnehmerzahl: begrenzt auf 6 Personen

Kursdauer: ca. 1,5 – 2 Std.

Kursgebühr: € 25,- pro Person

Bitte eine Schürze und ein Transportbehältnis mitbringen.

7. Nikolausi – Osterhasi

Sie erfahren Wissenswertes über die Herstellung und der Verarbeitung von Kuvertüre. Sie werden feststellen, dass Nikoläuse nicht aus alten Osterhasen gemacht werden, indem Sie Ihren eigenen Nikolaus herstellen. Vom Vorbereiten der Form, über das Schminken und das Ausgießen werden Sie jeden Schritt unter fachmännischer Anleitung selbst vornehmen können. So kreieren Sie dann einen Nikolaus nach Ihren eigenen Vorstellungen.

Natürlich dürfen Sie Ihren Nikolausi auch mitnehmen.

Getränke und ein Snack stehen zur Verfügung.

Teilnehmerzahl: begrenzt auf 5 Personen Kursdauer: ca. 4 Std.
Kursgebühr: € 65,- pro Person

Bitte eine Schürze mitbringen.

8. Schoki-Hasi

Neben Informationen rund um die Schokolade, erhalten Sie einen Einblick über die Kunst der Schokoladenverarbeitung, des richtigen Temperierens und des Verarbeitung von Schokolade. Sie werden nach der Vorbereitung der Form ihren eigenen Schoki-Hasi schminken und gießen. Eine nicht alltägliche Osterhasenform und ihre eigene Farbgestaltung, machen Ihren Schoki-Hasi zu einem individuellen Einzelstück.

Natürlich dürfen Sie Ihren Schoki-Hasi auch mitnehmen.

Getränke und ein Snack stehen zur Verfügung.

Teilnehmerzahl: begrenzt auf 5 Personen Kursdauer: ca. 4 Std.
Kursgebühr: € 65,- pro Person

Bitte eine Schürze mitbringen.

Für Kinder und Jugendliche

1. Lebkuchenhaus 8-12Jahre

Baut Euer eigenes Lebkuchenhaus. Wir rollen Teig aus, stechen aus und backen. Danach bauen wir die Häuser zusammen und gestalten sie mit Zuckerguss und bunten Dekorationen. Naschen ist erlaubt.

Alle Zutaten werden gestellt und natürlich nehmt Ihr euer schön verpacktes Haus mit.

Teilnehmerzahl: bis zu 6 Kindern Kursdauer: ca. 2 Std.
Kursgebühr: € 30,- pro Kind

2. Plätzchen backen I 6-8Jahre

Wisst Ihr, wie man leckere schöne Weihnachtsplätzchen bäckt? Wir werden jede Menge Teig ausrollen, ausstechen, backen und bunt verzieren. Und das Schönste ist: jeder darf naschen soviel er / sie kann.

Teilnehmerzahl bis zu 6 Kindern Kursdauer ca. 2 Std.
Kursgebühr: 30,-€ pro Kind

Bringt bitte eine Schürze und eine Dose für Eure Plätzchen mit.

3. Plätzchen backen II 8-12Jahre

Ihr möchtet gerne einmal eigene Weihnachtsplätzchen backen? Lecker, bunt und nach euren eigenen Vorstellungen verziert? Hier habt ihr die Möglichkeit dazu. Ihr werdet jede Menge Teig ausrollen, ausstechen, backen und dekorieren. Und naschen gehört dazu!

Teilnehmerzahl bis zu 6 Kindern Kursdauer ca. 2 Std.

Kursgebühr: 30,-€ pro Kind

Bringt bitte eine Schürze und eine Dose für Eure Plätzchen mit.

4. Kinderferienkurs Teil 1

Kinder zwischen 8 und 12 Jahren dürfen sich heute richtig in der Konditorei austoben. Wir gießen unsere eigene Tafel Schokolade und zaubern aus einem Klumpen Marzipan eine Blume. Probieren erlaubt!

Teilnehmerzahl bis zu 6 Kindern

Kursdauer ca. 2 Stunden

Kursgebühren: 30,-€ pro Kind

5. Kinderferienkurs Teil 2

Kinder zwischen 8 und 12 Jahren dürfen sich heute in der Backstube richtig austoben. Wir machen Biskuitrollen mit verschiedenen Füllungen. Probieren erlaubt!

Teilnehmerzahl bis zu 6 Kindern

Kursdauer ca. 2 Stunden

Kursgebühren: 30,-€ pro Kind

6. Törtchen, Törtchen, Törtchen,.....

Ihr seid zwischen 12 und 15 Jahre alt und wollt wissen, wie eine Torte verziert wird? Dann seid Ihr hier genau richtig. In diesem Kurs werdet Ihr ein Törtchen (d=18cm) füllen und anschließend schön dekorieren. So könnt ihr die nächste Geburtstagstorte selbst machen und alle mit eurem Können verblüffen.

Natürlich dürft ihr euer Törtchen mitnehmen.

Teilnehmerzahl bis zu 5 jungen Menschen

Kursdauer ca. 2 Stunden

Kursgebühren: 35,-€ pro Person

Kursreservierung:

Wenn Sie sich für einen (oder alle :-)) Kurse anmelden wollen, schicken Sie uns bitte eine Mail unter Angabe des Kurses, an dem Sie teilnehmen möchten, der Personenanzahl und Ihrer Telefonnummer an folgende Email Adresse: info@therborn-kunstgenuss.de

Sie bekommen dann eine Rechnung, die gleichzeitig als Kursplatzreservierung gilt. Die Gebühr muss innerhalb einer Woche nach Rechnungsstellung bar bezahlt oder auf mein Konto eingegangen sein, sonst ist die Reservierung nicht mehr gültig.

- * Bei einer Stornierung bis 4 Wochen vor der Veranstaltung wird die Kursgebühr komplett erstattet.
- * Bei einer Stornierung bis 2 Wochen vor der Veranstaltung werden 50% der Kursgebühr erstattet.
- * Bei einer späteren Stornierung oder Nichterscheinen am Tag der Veranstaltung kann **keine Erstattung** mehr erfolgen.
- * Bei einer Stornierung von meiner Seite aus wird die Kursgebühr komplett erstattet.

Tatjana Herborn Im Kirschergarten 22 56132 Kemmenau
02603 / 5077228 0170 / 7388380

www.therborn-kunstgenuss.de