

HUR MAN GÖR SNABBA OCH ENKLA PRALINER

Konditormästare Tony Olsson visar hur man enkelt och snabbt gör praliner med hjälp av färdiga pralinskal. Fyllningarna görs från grunden på choklad, grädde, fruktpuré, smör m m. I priset ingår ett startpaket så att ni lätt kan komma igång. Vi kommer även visa upp lite olika förpackningsalternativ.

STHLM 31/10

JÄSTBOLAGET KL 10-15

KåKå Innovationscenter

Anmäl senast 21 okt.

Max 6 st deltagare.

LOMMA 6/11

KL 10-15

KåKå Innovationscenter

Anmäl senast 26 okt.

Max 6 st deltagare.

I PRISET INGÅR:

1 KARTONG PRALINSKAL

Ljusa, mörka och vita skal
(504 st av varje)

1 ALUMINUMPLATTA

Underlättar fyllandet och
lockningen av kulorna.



NIVÅ: Inga förkunskaper krävs

KURSLEDARE:

Konditormästare Tony Olsson

KURSAVGIFT: 1 450 kr

LUNCH: Lättare lunch ingår

ÖVRIGT:

Medtag egna arbetskläder

KURSANMÄLAN GÖRS TILL: peter.erlandsson@kaka.se med fullständigt för- och efternamn samt kundnummer hos KåKå. Anmälan är bindande och skall vara betald innan kursstart. Efter anmälan inkommit skickas faktura för omgående betalning. När betalning erhållits så skickas en bekräftelse med detaljerad information om kursen. Avbokning skall göras minst 5 arbetsdagar innan för att undvika debitering. Återbetalning av kursen görs mot uppvisande av sjukintyg.