

Dessert- Werkstatt



Kursprogramm

September 2011-Februar 2012

www.dessert-werkstatt.de



Die Dessert-Werkstatt in der Mannheimer City

Der Laden für Hobbybäcker und Hobbykonditoren



In unserem Ladengeschäft in der Mannheimer City finden Sie ein in der Region einzigartiges Sortiment an Zutaten und Zubehör im Bereich der Patisserie und Konditorei, mit denen Sie Ihre Desserts und Backwaren herstellen und präsentieren können wie ein Profi.

Bei uns sind ausgezeichnete Qualität und persönliche Beratung oberstes Gebot. Dabei hilft uns unsere langjährige Erfahrung im Umgang mit den Materialien.

Auch nach unseren Kursen haben Sie die Möglichkeit, in unserem Laden zu stöbern und einzukaufen.

Man lernt nie aus - Unsere Kurse

Getreu diesem Motto bieten wir unseren Kunden ein vielfältiges Kursprogramm an. In lockerer Atmosphäre lernen Sie Grundlagen der Dessertküche oder Sie vertiefen Ihr Können auf Spezialgebieten der Patisserie.

In unseren Kursen kommen sowohl Anfänger als auch Fortgeschrittene zu ihrem Recht.

Damit Sie das Erlernte auch zuhause mühelos zubereiten können, legen Sie in unseren Kursen selbst Hand an und wir verzichten nach Möglichkeit auf Spezialzutaten.

Am Ende eines jeden Kurses werden die von Ihnen hergestellten Desserts angerichtet und verkostet.

Mitbringen sollten Sie lediglich Spaß, gute Laune und Appetit, sowie Frischhaltedosen für eventuelle Reste und nach Bedarf eine Küchenschürze.

Wir würden uns freuen, Sie bei einem unserer Kurse begrüßen zu dürfen, und garantieren Ihnen schon heute ein unterhaltsames und lehrreiches Erlebnis.

Ihre Dessert-Werkstatt

Blitzkurse

Dauer: ca. 1 Std.
Kursgebühr **€24,00**

Kleine Dessertkurse

Dauer: ca. 2 Std.
Kursgebühr **€45,00**

Große Dessertkurse/ Pralinenkurse

Dauer: 3-4 Std.
Kursgebühr **€59,00**

Aktuelles Kursprogramm per e-mail

Um künftig dreimal im Jahr unser neues Kursprogramm per e-mail zu erhalten, schreiben Sie an info@dessert-werkstatt.de



Pralinen

Pralinen gelten als die absolute Krönung der Chocolatierskunst. Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt dieser süßen Köstlichkeiten. Verzaubern Sie Ihren Gaumen und beflügeln Sie Ihre Sinne! Begeistern Sie sich und Ihre Lieben mit selbst hergestellten Pralinen und Trüffeln.

Sa 24.09.11 16.00h	Do 01.12.11 17.00h
Fr 30.09.11 17.00h	Sa 03.12.11 16.00h
Di 04.10.11 11.00h	Do 08.12.11 17.00h
Sa 08.10.11 16.00h	Sa 10.12.11 16.00h
Fr 14.10.11 17.00h	Do 15.12.11 17.00h
Sa 15.10.11 16.00h	Sa 17.12.11 16.00h
Di 18.10.11 11.00h	Sa 07.01.12 16.00h
Fr 21.10.11 17.00h	Sa 14.01.12 16.00h
Sa 29.10.11 16.00h	Di 17.01.12 11.00h
Fr 04.11.11 17.00h	Fr 27.01.12 17.00h
Di 08.11.11 11.00h	Fr 03.02.12 17.00h
Do 10.11.11 17.00h	Di 07.02.12 11.00h
Fr 11.11.11 17.00h	Fr 10.02.12 17.00h
Do 17.11.11 17.00h	Sa 25.02.12 16.00h
Sa 19.11.11 16.00h	
Di 22.11.11 11.00h	



Pralinen Aufbaukurs

Aufbauend auf dem Pralinenkurs lernen Sie hier weitere Herstellungs- und Dekorationsvarianten für noch ausgefallenerere Kreationen.

Do 27.10.11 17.00h
Fr 25.11.11 17.00h
Di 14.02.12 11.00h



Tellerdessert Deluxe

Ein Dessert, wie im Sternerestaurant, für Ihr perfektes Dinner. Als abschließendes Feuerwerk Ihres Menüs präsentieren Sie ein großes Tellerdessert aus edlen Zutaten in einer aufwendig gestalteten extravaganter Dekoration. Eine Geschmacksexplosion. Ein Fest für die Sinne.

Sa 17.09.11 16.00h
Fr 28.10.11 17.00h
Do 24.11.11 17.00h
Sa 28.01.12 16.00h
Fr 24.02.12 17.00h

Tellerdessert - Classic

Wir bereiten ein großes Tellerdessert zu, bestehend aus mehreren Grunddesserts. Sie lernen, wie Sie diese Grunddesserts zu Hause verschieden miteinander kombinieren oder mit anderen Aromen versehen können, so daß Sie Ihren Gästen immer wieder neue Dessertkreationen anbieten können. Edel präsentiert und raffiniert aus garniert. Das Auge ißt mit.

Fr 16.09.11 17.00h
Sa 22.10.11 16.00h
Di 06.12.11 11.00h
Fr 13.01.12 17.00h
Sa 11.02.12 16.00h

Wiener Schmäh

Zarter Apfelstrudel mit Vanillesauce, Powidltascherln, Topfen-Palatschinken und duftender Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster. Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste mit feinsten Süßspeisen und Desserts aus Österreich.

Di 11.10.11 11.00h
Sa 12.11.11 16.00h
Fr 20.01.12 17.00h

Crème de la Crème

Crème Brûlée, Bayrisch Crème, Mousse au chocolat oder Fruchtcrème. Abgefüllt in Dessertlinge, serviert im gestreiften Biskuit als Charlotte, als Nocken oder Kegel gestochen sind diese Köstlichkeiten die Highlights unter den Desserts. Von den unterschiedlichen Herstellungsarten von Cremes bis hin zur eleganten Präsentation zeigen wir Ihnen alles, was man wissen muss, um bei seinen Gästen zu punkten.

Di 31.01.12 11.00h



Cupcakes

Sind das nicht Muffins? Keineswegs! Cupcakes sind die feinen Verwandten der sonst eher robusten Muffins. Sie werden zwar ebenso in tassenähnlichen Förmchen gebacken, der Teig ist aber feiner und lockerer. Zudem kommen Cupcakes in einer eindrucksvollen Aufmachung daher. Mit Creme und allerlei Tortendeko verziert wird aus jedem Minitörtchen ein kleines Kunstwerk.

Fr 17.02.12 17.00h

Torten dekorieren

Sie lernen, wie man Fondant verwendet, mit Marzipan arbeitet und Eiweißglasuren herstellt, wie man eine Torte einkleidet und wie man mit verschiedenen Tüllen, Ausstechern und Formen elegante Blüten und Dekorationen gestaltet.

So wird Ihre nächste Festtagstorte zu einer kleinen Sensation!

Di 27.09.11 11.00h

Di 28.02.12 11.00h

Schokoladentraum

Schokolade - Verführung für die Sinne. Verzaubern Sie Ihre Gäste mit einem Tellerdessert aus exklusiven Schokoladen-Kreationen. Wir zeigen Ihnen den Umgang mit diesem edlen Produkt.

Fr 23.09.11 17.00h

Sa 05.11.11 16.00h

Fr 09.12.11 17.00h

Sa 21.01.12 16.00h

Soufflés & Mousses

Ein luftiges warmes Soufflé aus dem Ofen, kalte Soufflés aus dem Kühlschrank, lockere Mousse-Variationen aus Schokolade oder Früchten. Es ist einfacher als Sie denken, diese phantastischen Leckereien auf den Tisch zu zaubern.

Sa 01.10.11 16.00h

Sa 04.02.12 16.00h

Fingerfood

Ob Konfekt, kleine Törtchen oder Mini-Desserts, präsentiert auf einer großen Kuchenplatte für Ihre Kaffeetafel oder als Dessert-Buffer, diese kleinen Häpchen sind vor allem eines - eine kleine Verführung, bei der man gerne mehrmals zugreift.

Fr 07.10.11 17.00h

Di 15.11.11 11.00h

Di 24.01.12 11.00h

Petits Fours

Dieses klassische Kleingebäck der französischen Küche wird ursprünglich aus einem Biskuitteig ausgestochen oder geschnitten, mit Cremes, Marzipan oder Marmelade gefüllt und anschließend mit Zuckerguss glasiert und reichhaltig und kunstvoll verziert. Zahlreiche Varianten mit Makronen-, Blätter- oder Mürbteig sind seither kreiert worden. Wir backen, füllen und verzieren eine Auswahl daraus.

Di 25.10.11 11.00h

Di 10.01.12 11.00h



Weihnachtliche Naschereien

Ein gemütlicher Adventssonntag im Kreise der Lieben bei Kaffee und Gebäck gehört einfach zur Weihnachtszeit dazu.

Zu den üblichen selbstgebackenen Weihnachtsplätzchen werden meist noch andere Leckereien zugekauft. Einige dieser Naschereien wie Lebkuchen oder Zimtsterne sollen auf dem Gebäcksteller nicht fehlen. Wir zeigen Ihnen mit traditionellen Rezepten, wie man diese Köstlichkeiten zu Hause mühelos selbst herstellen kann.

Fr 18.11.11 17.00h

Di 29.11.11 11.00h

Festliches Weihnachtsdessert

Wir bereiten ein großes weihnachtliches Tellerdessert zu, bestehend aus mehreren Grunddesserts, die man alle schon am Vortag herstellen könnte, so daß Sie Weihnachten, zumindest was das Dessert anbelangt, streßfrei genießen können. Selbstverständlich erfahren Sie auch, wie Sie diese Rezepte, mit anderen Zutaten versehen, das ganze Jahr über verwenden können.

Sa 26.11.11 16.00h

Fr 02.12.11 17.00h

Di 13.12.11 11.00h

Fr 16.12.11 17.00h

Schokoladensoufflé mit geschmolzemesem Kern, Vanilleis und marinierten Orangenfilets

Ein Dessert der Extra-Klasse.
Wir backen ein Schokoladensoufflé in der Espressotasse. Locker, luftig und leicht. Die Überraschung für Ihre Gäste kommt dann beim Anstechen des gestürzten Soufflés - geschmolzene Schokolade fließt heraus.
Reichen Sie frisch zubereitetes Vanilleis sowie würzig marinierte Orangenfilets

- Mi 12.10.11 18.00h
- Mi 14.12.11 18.00h
- Mi 18.01.12 18.00h
- Mi 29.02.12 18.00h



Macarons

Zwei feine Makronen, sehr luftig gebacken, dazwischen eine dünne Schicht Creme.
Das sind Macarons, kreiert vom Pariser "haut patissier" Pierre Hermé.
In vielen farbigen Varianten sind sie nicht nur ein Gaumen- sondern auch ein Augenschmaus.

- Mi 05.10.11 18.00h
- Mi 16.11.11 18.00h
- Mi 08.02.12 18.00h



Schokolade gießen

Gießen Sie dieses Jahr doch Ihre Weihnachtsmänner einmal selbst!
Bei uns lernen Sie, wie man die Kuvertüre richtig temperiert, Hohlformen gießt, Schokololli's herstellt oder Pralinenhalbschalen selbst herstellen kann. Jeder Teilnehmer nimmt seinen gegossenen Weihnachtsmann natürlich mit nach Hause.

- Mi 19.10.11 18.00h
- Mi 30.11.11 18.00h

Kleine Dessertkurse Dauer ca. 2 Std Kursgebühr €45,00

Crème Brûlée

Crème Brûlée - das ist wie Urlaub in Frankreich. Wir zeigen Ihnen, wie man dieses leckere Dessert zubereitet und wie die knackige Karamellschicht entsteht.

- Mi 28.09.11 18.00h
- Mi 02.11.11 18.00h
- Mi 15.02.12 18.00h



schnelles Winterdessert

Wir bereiten passend zur Jahreszeit ein Dessert zu, einfach und doch raffiniert. Schnell in der Zubereitung, groß in der Wirkung. Ihre Gäste werden staunen.
In diesem Jahr mit neuen Rezepten!

- Mi 26.10.11 18.00h
- Mi 07.12.11 18.00h
- Mi 01.02.12 18.00h

warme Schokotarte mit karamellisierten Apfelspalten

Sie bereiten eine warme Schokoladentarte zu, die mit feinen karamellisierten Apfelspalten serviert wird.

- Mi 21.09.11 18.00h
- Mi 09.11.11 18.00h
- Mi 11.01.12 18.00h



Zweierlei vom Bratapfel auf Vanilleschaum

Kinder, kommt und ratet, was im Ofen bratet...

Wir zeigen Ihnen zwei verschiedene Zubereitungsarten für den leckeren Apfel aus dem Ofen, die Sie nach Belieben weiter variieren können.

- Mi 23.11.11 18.00h



September 2011

- Fr 16.09.11 17.00h Tellerdessert Classic
 Sa 17.09.11 16.00h Tellerdessert Deluxe
 Mi 21.09.11 18.00h warme Schokotarte
 Fr 23.09.11 17.00h Schokotraum
 Sa 24.09.11 16.00h Pralinen
 Di 27.09.11 11.00h Torten dekorieren
 Mi 28.09.11 18.00h Crème Brûlée
 Fr 30.09.11 17.00h Pralinen

Oktober 2011

- Sa 01.10.11 16.00h Soufflés & Mousses
 Di 04.10.11 11.00h Pralinen
 Mi 05.10.11 18.00h Macarons
 Fr 07.10.11 17.00h Fingerfood
 Sa 08.10.11 16.00h Pralinen
 Di 11.10.11 11.00h Wiener Schmäh
 Mi 12.10.11 18.00h Schokoladensoufflé mit ...
 Fr 14.10.11 17.00h Pralinen
 Sa 15.10.11 16.00h Pralinen
 Di 18.10.11 11.00h Pralinen
 Mi 19.10.11 18.00h Schokolade Gießen
 Fr 21.10.11 17.00h Pralinen
 Sa 22.10.11 16.00h Tellerdessert Classic
 Di 25.10.11 11.00h Petit Fours
 Mi 26.10.11 18.00h Schnelles Winterdessert
 Do 27.10.11 17.00h Pralinen-Aufbaukurs
 Fr 28.10.11 17.00h Tellerdessert Deluxe
 Sa 29.10.11 16.00h Pralinen

November 2011

- Mi 02.11.11 18.00h Crème Brûlée
 Do 03.11.11 17.00h Torten dekorieren
 Fr 04.11.11 17.00h Pralinen
 Sa 05.11.11 16.00h Schokoladentraum
 Di 08.11.11 11.00h Pralinen
 Mi 09.11.11 18.00h Warme Schokoladentarte
 Do 10.11.11 17.00h Pralinen
 Fr 11.11.11 17.00h Pralinen
 Sa 12.11.11 16.00h Wiener Schmäh
 Di 15.11.11 11.00h Fingerfood
 Mi 16.11.11 18.00h Macarons
 Do 17.11.11 17.00h Pralinen
 Fr 18.11.11 17.00h Weihnachtliche Naschereien
 Sa 19.11.11 16.00h Pralinen
 Di 22.11.11 11.00h Pralinen
 Mi 23.11.11 18.00h Bratapfel
 Do 24.11.11 17.00h Tellerdessert Deluxe
 Fr 25.11.11 17.00h Pralinen-Aufbaukurs
 Sa 26.11.11 16.00h Festliches Weihnachtsdessert
 Di 29.11.11 11.00h Weihnachtliche Naschereien
 Mi 30.11.11 18.00h Schokolade Gießen

Dezember 2011

- Do 01.12.11 17.00h Pralinen
 Fr 02.12.11 17.00h Festliches Weihnachtsdessert
 Sa 03.12.11 16.00h Pralinen
 Di 06.12.11 11.00h Tellerdessert Classic
 Mi 07.12.11 18.00h Schnelles Winterdessert
 Do 08.12.11 17.00h Pralinen
 Fr 09.12.11 17.00h Schokoladentraum
 Sa 10.12.11 16.00h Pralinen
 Di 13.12.11 11.00h Festliches Weihnachtsdessert
 Mi 14.12.11 18.00h Schokoladensoufflé mit ...
 Do 15.12.11 17.00h Pralinen
 Fr 16.12.11 17.00h Festliches Weihnachtsdessert
 Sa 17.12.11 16.00h Pralinen

Januar 2012

- Sa 07.01.12 16.00h Pralinen
 Di 10.01.12 11.00h Petit Fours
 Mi 11.01.12 18.00h Warme Schokoladentarte
 Fr 13.01.12 17.00h Tellerdessert Classic
 Sa 14.01.12 16.00h Pralinen
 Di 17.01.12 11.00h Pralinen
 Mi 18.01.12 18.00h Schokoladensoufflé mit ...
 Fr 20.01.12 17.00h Wiener Schmäh
 Sa 21.01.12 16.00h Schokoladentraum
 Di 24.01.12 11.00h Fingerfood
 Fr 27.01.12 17.00h Pralinen
 Sa 28.01.12 16.00h Tellerdessert Deluxe
 Di 31.01.12 11.00h Crème de la Crème

Februar 2012

- Mi 01.02.12 18.00h Schnelles Winterdessert
 Fr 03.02.12 17.00h Pralinen
 Sa 04.02.12 16.00h Soufflés & Mousses
 Di 07.02.12 11.00h Pralinen
 Mi 08.02.12 18.00h Macarons
 Fr 10.02.12 17.00h Pralinen
 Sa 11.02.12 16.00h Tellerdessert Classic
 Di 14.02.12 11.00h Pralinen-Aufbaukurs
 Mi 15.02.12 18.00h Crème Brûlée
 Fr 17.02.12 17.00h Cupcakes
 Fr 24.02.12 17.00h Tellerdessert Deluxe
 Sa 25.02.12 16.00h Pralinen
 Di 28.02.12 11.00h Torten dekorieren
 Mi 29.02.12 18.00h Schokoladensoufflé mit ...



Wir machen Pause!

Bitte beachten Sie, dass die Dessert-
Werkstatt in der Zeit vom

19.08.11 - 12.09.11
geschlossen ist.

Wir können in dieser Zeit auch
telefonisch oder per e-mail keine
Buchungen entgegen nehmen.

Gutscheine - immer eine gute Idee

Unsere Gutscheine sind unbefristet gültig und können für das gesamte Angebot der Dessert-Werkstatt eingelöst werden.

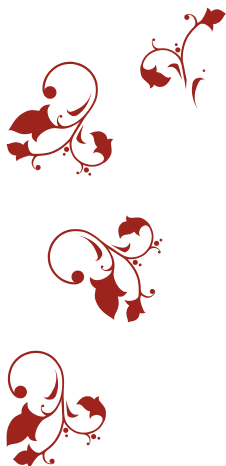
Auf Wunsch schicken wir Ihnen Ihren Gutschein auch zu. Bitte überweisen Sie dazu den gewünschten Betrag zzgl. €1,50 Versandkosten und teilen Sie uns die entsprechende Post-Adresse telefonisch oder per e-mail mit. Der Versand erfolgt umgehend, sobald Ihre Überweisung bei uns eingegangen ist.

Individuelle Kurse für Firmen und Gruppen

Einmal weg vom Arbeitsplatz und ran an den Kochlöffel. Beim Zubereiten köstlicher Desserts ist Teamgeist gefragt. Lernen Sie Ihre Kollegen von einer ganz neuen Seite kennen.

Lassen Sie einen besonderen Anlass zu einem besonderen Erlebnis werden. Ob private Feiern oder ein vergnüglicher Abend mit den besten Freunden - gemeinsam den Schneebesen zu schwingen bringt immer jede Menge Spaß!

Für Firmen und private Gruppen gestalten wir Ihren individuellen Dessertkurs – bei einer Tasse Kaffee besprechen wir mit Ihnen Ihre Wünsche.



Reservierung ist **telefonisch** oder **im Ladengeschäft** möglich.

Bei Reservierung **per e-mail** geben Sie bitte Name, Telefonnummer, Kursdatum sowie die Anzahl der Personen an.

telefonisch: 0621-1789634

im Laden: Dessert-Werkstatt
N 3, 3
68161 Mannheim

e-mail: info@dessert-werkstatt.de

Öffnungszeiten: Dienstag, Mittwoch 10-18.00h
Donnerstag, Freitag 10-17.00h
Samstag 10-16.00h

Bitte zahlen Sie den entsprechenden Teilnahmebetrag von **59,- € für die großen Dessert- und Pralinenkurse** bzw. **45,- € für die kleinen Dessertkurse** bzw. **24,- € für die Blitzkurse** innerhalb von 14 Tagen nach Ihrer Reservierung. Bis dahin nicht gezahlte Reservierungen werden storniert.

Zahlungsmöglichkeiten:

Überweisung: Volksbank Sandhofen
BLZ 67060031
Kto 33728719
*bitte in Verwendungszweck
Name, Kursthema und Kursdatum angeben*

Barzahlung: zu den o.g. Öffnungszeiten im Ladengeschäft.
(EC-Zahlung möglich)

Gutschein: Zum Zahlen mit Gutschein benötigen wir die Gutschein-Nr., die sich auf der Rückseite befindet.
Für eventuelle Restzahlungen gelten die Zahlungsmöglichkeiten s.o.

Bei Absagen Ihrerseits bis 14 Tage vor Kurstag wird Ihnen der gesamte Teilnahmebetrag gutgeschrieben und kann ohne zeitliche Begrenzung für einen anderen Kurs verwendet werden.

Bei Absagen Ihrerseits später als 14 Tage vor Kurstag wird Ihnen die Hälfte des Teilnahmebetrags gutgeschrieben und kann anteilig für einen anderen Kurs verwendet werden.

Bei Absagen Ihrerseits später als 3 Tage vor Kurstag oder Nicht-Erscheinen verfällt der Teilnahmebetrag.

Alle Kurse finden in den Räumen der Dessert-Werkstatt statt.

Weitere Informationen und unsere AGB's erhalten Sie unter www.dessert-werkstatt.de oder in unserem Ladengeschäft.

