

# Dessert- Werkstatt



## ***Kursprogramm***

*März 2012 - September 2012*

*[www.dessert-werkstatt.de](http://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 Frischhalteboxen 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](mailto: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.

Fr 02.03.12 17.00h  
Di 06.03.12 11.00h  
Sa 24.03.12 16.00h  
Fr 30.03.12 17.00h  
Sa 31.03.12 16.00  
Di 10.04.12 11.00h  
Sa 14.04.12 16.00h  
Di 24.04.12 11.00h  
Sa 28.04.12 16.00h  
Fr 04.05.12 17.00h  
Sa 05.05.12 16.00  
Di 18.09.12 11.00h  
Sa 22.09.12 16.00h  
Fr 28.09.12 17.00h



## ***Pralinen Aufbaukurs***

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

Fr 16.03.12 17.00h  
Fr 20.04.12 17.00h



## ***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.

Sa 21.04.12 16.00h  
Di 08.05.12 11.00h  
Sa 01.09.12 16.00h  
Fr 21.09.12 17.00h  
Sa 29.09.12 16.00h

## ***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.

Fr 09.03.12 17.00h  
Sa 12.05.12 16.00h  
Sa 23.06.12 16.00h  
Di 10.07.12 11.00h  
Fr 14.09.12 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 ausgarniert. Das Auge ißt mit.

Sa 03.03.12 16.00h  
Fr 27.04.12 17.00h  
Di 22.05.12 11.00h  
Sa 14.07.12 16.00h  
Fr 27.07.12 17.00h

## ***Tellerdessert - Erdbeerzeit***

Erdbeerzeit ist Genießerzeit. Wir zeigen Ihnen, in welcher Vielfalt Sie die leckeren Früchte mit wenig Aufwand weit raffinierter als mit Zucker und Schlagsahne auf den Tisch bringen. Ob als Creme, Sorbet, Carpaccio oder Salat - einfach unwiderstehlich.

Fr 01.06.12 17.00h  
Fr 08.06.12 17.00h  
Di 12.06.12 11.00h  
Sa 16.06.12 16.00h

## ***Festliches Osterdessert***

Wir bereiten ein großes österliches Tellerdessert zu, bestehend aus mehreren Grunddesserts, die man alle schon am Vortag herstellen könnte, so daß Sie Ostern zumindest was das Dessert anbelangt, streßfrei genießen können.

Sa 10.03.12 16.00h  
Sa 17.03.12 16.00h  
Fr 23.03.12 17.00h  
Di 27.03.12 11.00h



## ***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 13.04.12 17.00h

Sa 28.07.12 16.00h

Di 25.09.12 11.00h

## ***Petits Fours***

Dieses klassisches 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 13.03.12 11.00h

Fr 25.05.12 17.00h

Sa 07.07.12 16.00h

Fr 07.09.12 17.00h

## ***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 11.05.12 17.00h

Sa 30.06.12 16.00h

Di 17.07.12 11.00h

## ***Eis & Sorbets***

Sorbets, Parfaits, Granités, Vanille- oder Schokoladeneis zuhause selbst herzustellen ist kein Problem. Wie es geht, zeigen wir Ihnen und Sie werden feststellen, dass ein Eis auch ohne künstliche Aromastoffe herrlich intensiv schmecken kann

Sa 26.05.12 16.00h

Di 26.06.12 11.00h

Fr 06.07.12 17.00h

Sa 21.07.12 16.00h

## ***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 20.03.12 11.00h

Di 17.04.12 11.00h

Di 15.05.12 11.00h

Fr 15.06.12 17.00h

Fr 20.07.12 17.00h

## ***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.

Fr 18.05.12 17.00h

Sa 02.06.12 16.00h

Di 24.07.12 11.00h

Sa 15.09.12 16.00h

## ***Crème de la Crème***

Crème Brûlée, Bayrisch Crème, Mousse au chocolat oder Fruchtcrème. Abgefüllt in Dessertringe, 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 19.06.12 11.00h

Fr 13.07.12 17.00h

Sa 08.09.12 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 19.05.12 16.00h

Fr 29.06.12 17.00h

Fr 31.08.12 17.00h

Di 11.09.12 11.00h



## **Schokoladensoufflé mit geschmolzenem Kern, Vanilleeis 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  
Vanilleeis sowie würzig marinierte  
Orangenfilets

Mi	28.03.12	18.00h
Mi	18.04.12	18.00h
Mi	09.05.12	18.00h
Mi	12.09.12	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	30.05.12	18.00h
Mi	25.07.12	18.00h



## **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	07.03.12	18.00h
Mi	11.07.12	18.00h
Mi	26.09.12	18.00h

## **schnelles Frühlings-/ Sommerdessert**

Wir bereiten passend zur Jahreszeit  
ein Dessert zu, einfach und doch  
raffiniert. Schnell in der  
Zubereitung, groß in der Wirkung.  
Ihre Gäste werden staunen.

Mi	21.03.12	18.00h
Mi	11.04.12	18.00h
Mi	25.04.12	18.00h
Mi	23.05.12	18.00h
Mi	20.06.12	18.00h
Mi	18.07.12	18.00h

## **warme Schokotarte mit karamellisierten Apfelspalten**

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

Mi	14.03.12	18.00h
Mi	04.04.12	18.00h
Mi	02.05.12	18.00h
Mi	05.09.12	18.00h
Mi	19.09.12	18.00h

## **Brandteigswände**

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

Mi	16.05.12	18.00h
----	----------	--------

## **Sorbet im Mandelkörnchen**

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

Mi	06.06.12	18.00h
Mi	04.07.12	18.00h



**März 2012**

Fr	02.03.12 17.00h	Pralinen
Sa	03.03.12 16.00h	Tellerdessert Classic
Di	06.03.12 11.00h	Pralinen
Mi	07.03.12 18.00h	Creme Brulee
Fr	09.03.12 17.00h	Tellerdessert Deluxe
Sa	10.03.12 16.00h	Festliches Osterdessert
Di	13.03.12 11.00h	Petits Fours
Mi	14.03.12 18.00h	warme Schokotarte
Fr	16.03.12 17.00h	Pralinen-Aufbau
Sa	17.03.12 16.00h	Festliches Osterdessert
Di	20.03.12 11.00h	Torten dekorieren
Mi	21.03.12 18.00h	schnelles Frühling
Fr	23.03.12 17.00h	Festliches Osterdessert
Sa	24.03.12 16.00h	Pralinen
Di	27.03.12 11.00h	Festliches Osterdessert
Mi	28.03.12 18.00h	KD Schokoladensouffle
Fr	30.03.12 17.00h	Pralinen
Sa	31.03.12 16.00	Pralinen

**April 2012**

Mi	04.04.12 18.00h	warme Schokotarte
Di	10.04.12 11.00h	Pralinen
Mi	11.04.12 18.00h	schnelles Frühling
Fr	13.04.12 17.00h	Fingerfood
Sa	14.04.12 16.00h	Pralinen
Di	17.04.12 11.00h	Torten dekorieren
Mi	18.04.12 18.00h	KD Schokoladensouffle
Fr	20.04.12 17.00h	Pralinen-Aufbau
Sa	21.04.12 16.00h	Schokoladentraum
Di	24.04.12 11.00h	Pralinen
Mi	25.04.12 18.00h	schnelles Frühling
Fr	27.04.12 17.00h	Tellerdessert Classic
Sa	28.04.12 16.00h	Pralinen

**Mai 2012**

Mi	02.05.12 18.00h	warme Schokotarte
Fr	04.05.12 17.00h	Pralinen
Sa	05.05.12 16.00	Pralinen
Di	08.05.12 11.00h	Schokoladentraum
Mi	09.05.12 18.00h	KD Schokoladensouffle
Fr	11.05.12 17.00h	Cupcakes
Sa	12.05.12 16.00h	Tellerdessert Deluxe
Di	15.05.12 11.00h	Torten dekorieren
Mi	16.05.12 18.00h	Brandteigschwäne
Fr	18.05.12 17.00h	Wiener Schmä
Sa	19.05.12 16.00h	Souffles & Mousses
Di	22.05.12 11.00h	Tellerdessert Classic
Mi	23.05.12 18.00h	schnelles Sommer
Fr	25.05.12 17.00h	Petits Fours
Sa	26.05.12 16.00h	Eis & Sorbets
Mi	30.05.12 18.00h	KD Macarons

**Juni 2012**

Fr	01.06.12 17.00h	Tellerdessert Erdbeerzeit
Sa	02.06.12 16.00h	Wiener Schmä
Mi	06.06.12 18.00h	Sorbet im Mandelkörnchen
Fr	08.06.12 17.00h	Tellerdessert Erdbeerzeit
Di	12.06.12 11.00h	Tellerdessert Erdbeerzeit
Fr	15.06.12 17.00h	Torten dekorieren
Sa	16.06.12 16.00h	Tellerdessert Erdbeerzeit
Di	19.06.12 11.00h	Creme de la Creme
Mi	20.06.12 18.00h	schnelles Sommer
Sa	23.06.12 16.00h	Tellerdessert Deluxe
Di	26.06.12 11.00h	Eis & Sorbets
Fr	29.06.12 17.00h	Souffles & Mousses
Sa	30.06.12 16.00h	Cupcakes

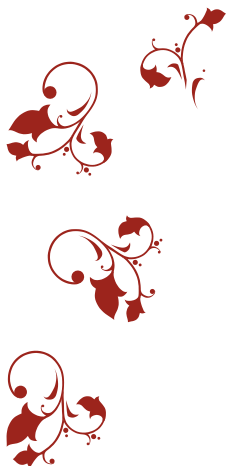
**Juli 2012**

Mi	04.07.12 18.00h	Sorbet im Mandelkörnchen
Fr	06.07.12 17.00h	Eis & Sorbets
Sa	07.07.12 16.00h	Petits Fours
Di	10.07.12 11.00h	Tellerdessert Deluxe
Mi	11.07.12 18.00h	Creme Brulee
Fr	13.07.12 17.00h	Creme de la Creme
Sa	14.07.12 16.00h	Tellerdessert Classic
Di	17.07.12 11.00h	Cupcakes
Mi	18.07.12 18.00h	schnelles Sommer
Fr	20.07.12 17.00h	Torten dekorieren
Sa	21.07.12 16.00h	Eis & Sorbets
Di	24.07.12 11.00h	Wiener Schmä
Mi	25.07.12 18.00h	KD Macarons
Fr	27.07.12 17.00h	Tellerdessert Classic
Sa	28.07.12 16.00h	Fingerfood

**August/ September 2012**

Fr	31.08.12 17.00h	Souffles & Mousses
Sa	01.09.12 16.00h	Schokoladentraum
Mi	05.09.12 18.00h	warme Schokotarte
Fr	07.09.12 17.00h	Petits Fours
Sa	08.09.12 16.00h	Creme de la Creme
Di	11.09.12 11.00h	Souffles & Mousses
Mi	12.09.12 18.00h	KD Schokoladensouffle
Fr	14.09.12 17.00h	Tellerdessert Deluxe
Sa	15.09.12 16.00h	Wiener Schmä
Di	18.09.12 11.00h	Pralinen
Mi	19.09.12 18.00h	warme Schokotarte
Fr	21.09.12 17.00h	Schokoladentraum
Sa	22.09.12 16.00h	Pralinen
Di	25.09.12 11.00h	Fingerfood
Mi	26.09.12 18.00h	Creme Brulee
Fr	28.09.12 17.00h	Pralinen
Sa	29.09.12 16.00h	Schokoladentraum





# Wir machen Pause!

Bitte beachten Sie, dass die Dessert-  
Werkstatt in der Zeit vom  
**02.08.12 - 27.08.12**  
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](http://www.dessert-werkstatt.de) oder in unserem Ladengeschäft.

