

PÂTISSERIE IN PERFEKTION

MASTER CLASS

Best of Rolf Mürner



In der Masterclass 2022 präsentiert Rolf sein neues Dessertbuch MÜRNER STYLE und damit seine neuesten Patisserie-Kreationen auf höchstem Niveau.

Bei rund der Hälfte der Rezepte im neuen Buch zeigt er eine geniale Rezeptvariante mit einer etwas «einfacheren» Anrichtungsvariante.

So kann jeder Teilnehmer nach seinem Bedürfnis oder dem seines Betriebes, die Anteile aus den Kreationen herausnehmen und umsetzen.

ZIELGRUPPE

Der Kurs ist für Profis aus Konditorei und Gastronomie ausgelegt und wird als Demonstration durchgeführt, punktuellen Mitarbeitern möglich.

INHALTE

- Rolf präsentiert die teilweise sehr aufwändigen Patisserie-Rezepte aus MÜRNER STYLE dem neuen Buch
- Parallel dazu wie er aus diesen Rezepten «einfachere» Versionen bzw. Dessertteller anrichtet
- Herstellen von Dekorationselementen aus Schokolade etc.
- Inspiration um beim Kreieren mutiger zu sein und Ihre Gäste zu überraschen
- Basic-Wissen zum Auffrischen

Alle Inhalte des Workshops werden in einer individuellen Kursdokumentation festgehalten und dem Teilnehmer im Anschluss mitgegeben.

Inklusive Kochbuch!

Zudem bringt Rolf seine neuesten Dessertkochbücher mit und jeder Kursteilnehmer darf sich eines aussuchen.



KURSFORMATIONEN

1-Tages-Workshop

Kursort: Chefmanship Centre

Thayngen

Uhrzeit: 09:30 – 15:30 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 15 Personen

Kosten: Preis pro Person CHF 390.–
(inkl. Verpflegung)

TERMINE

Di., 15.02.2022

Di., 05.07.2022

Di., 20.09.2022

Di., 29.11.2022



»Es hat mir gefallen beim kreieren des neuen Buches, grad in diesen speziellen Zeiten, mir keine Grenzen setzen zu müssen!«

SWISS PASTRY DESIGN

Rolf Mürner

www.swisspastrydesign.ch

