

BEST OF ROLF MÜRNER

MASTER CLASS

Dessertkreationen einfach und raffiniert



In diesem Seminar zeigt Ihnen Rolf Mürner zahlreiche seiner Tipps und Kniffe zur Herstellung raffinierter Dessertkreationen, die unglaublich aufwendig produziert und dekoriert aussehen. Das muss aber gar nicht kompliziert sein. Lassen Sie sich von der Eleganz der Einfachheit und der geschmacklichen Vielfalt von Rolfs süsser Welt verzaubern. Neu interpretierte Klassiker und einfache aber raffinierte Rezepte werden anschaulich erklärt. Sie werden erstaunt sein, wie mit überschaubarem Aufwand ein tolles Resultat erzielt werden kann. Ihre Gäste werden begeistert sein!

ZIELGRUPPE

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

INHALTE

- Verschiedene Biskuits als Basis vieler Kreationen
- Mousse-Rezepte mit praktischer Rezeptliste
- Glasuren
- Dekorationen aus Schokolade und Ricola-Zucker
- Mit flüssigem Stickstoff hergestellte Dekorationen

Alle Inhalte des Workshops werden in der individuellen Kursdokumentation festgehalten und 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: 10:00 – 15:30 Uhr

Teilnehmerzahl: Max. 15 Personen

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

TERMINE

Do., 11.04.2019

Do., 31.10.2019

IHR REFERENT



»Es ist mir sehr wichtig, dass meine Kreationen aus hochwertigen Rohstoffen und ehrlichem Handwerk hergestellt werden. QUALITÄT wird bei uns immer GROSS geschrieben, denn damit können wir unsere Kunden und Gäste glücklich machen.«

SWISS PASTRY DESIGN

Rolf Mürner

www.swisspastrydesign.ch

JETZT ANMELDEN

Faxen Sie uns Ihre Anmeldung an: **052 645 61 13**

Melden Sie sich online an unter: **www.ufs.com/workshops**

Oder schicken Sie uns Ihre Anmeldung per E-Mail an: **chefmanship.ch@unilever.com**

Bei Rückfragen erreichen Sie uns telefonisch unter: **052 645 60 05**

ICH MÖCHTE GERNE AM WORKSHOP „BEST OF ROLF MÜRNER“ TEILNEHMEN AM:

Do., 11.04.2019 Do., 31.10.2019

Ich bin bereits Kunde von Unilever Food Solutions und werde betreut von: _____

Ich bin noch kein Kunde von Unilever Food Solutions.

MEINE DATEN:

Vorname: _____ Name: _____

Betrieb: _____

Anschrift: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

E-Mail: _____ Kunden-Nr.: _____

MEINE FUNKTION:

Geschäftsleitung Küchenleitung
 Einkauf Auszubildende/-r
 Koch/Köchin
 Sonstige: _____

MEIN BETRIEB GEHÖRT ZUM BEREICH:

Hotel Restaurant
 Freizeitgastronomie Heime/Spitäler
 Betriebsverpflegung Schulen/Kitas
 Snackbar/Take-away
 Andere: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

Es gelten die allgemeinen Bedingungen.

