

# PÂTISSERIE IN PERFEKTION

MIT ROLF MÜRNER



Der Pâtissier-Weltmeister Rolf Mürner stellt sein neues Dessertbuch MÜRNER STYLE und damit seine neusten Pâtisserie-Kreationen auf höchstem Niveau vor. Dabei zeigt er geniale und anwenderfreundliche Anrichtevariationen anhand der Rezepte und gibt wertvolle Tipps an die Hand. So kann jeder Teilnehmer nach seinen Bedürfnissen und dem seines Betriebes, die Anteile aus den Kreationen herausnehmen und umsetzen.

## TERMINE

**28. FEBRUAR** 2023

**13. APRIL** 2023

**24. OKTOBER** 2023

**05. DEZEMBER** 2023

## INFORMATIONEN

### **UHRZEIT:**

09.30-15.30 Uhr

### **KOSTEN:**

CHF 390.- pro Person  
inklusive Verpflegung

### **ORT:**

Chefmanship Centre  
Thayngen

### **HINWEIS:**

Kochbekleidung  
mitbringen

## DAS ERWARTET DICH

- Präsentation der teilweise sehr aufwändigen Pâtisserie-Rezepte aus dem Buch MÜRNER STYLE
- Anrichten unterschiedlichster Dessert-Variationen
- Herstellen von Dekorationselementen aus Schokolade etc.
- Inspiration um beim Kreieren mutiger zu sein und die Gäste zu überraschen
- Zusammenfassung der Inhalte und Rezepte als Handout & Dessertkochbuch von Rolf Mürner zum Mitnehmen

## DEIN REFERENT



**ROLF MÜRNER**  
Pâtissier-Weltmeister