



bulthaup  
form +  
funktion

## Patisseriekurse 2020/2 Themen mit

Patisserie-Wunderwerke der französischen Backkunst. \* Verführerisch \* Provokant \* Bunt und ein wenig verrückt. Manchmal auch bodenständig und altmodisch.

Aber eines ist sie immer: Mit Liebe gemacht und lecker. Wir möchten Ihnen süße Glücksmomente bescheren - Sie einfach nur glücklich machen.

MACARON, ENTREMET, ÉCLAIR, CHOUX, PRALINE, TARTE, TORTE uvm.

Und für Sonntag können Sie ein paar Verführungen mit nach Hause nehmen.

Die Kurse werden von Jens Brockerhof und Tamara Seidenglanz geleitet. Tamara ist Gewinnerin des „Großen Backens“ auf SAT1 und Vize-Weltmeisterin der Konditoren

### 26. 9. 20 – „Atelier Macarons“

Wie man Macarons macht?

4 Rezepte:

- Pistazien
- Vanille
- Kokosnuss
- Schokolade

### 17.10.20 – „Um die Früchte des Herbstes“

Feiern Sie mit uns die goldene Jahreszeit!

- Platte mit in Wein und Gewürzen pochierter Quitten, Ganache mit Earl Grey, knuspriges Crumble
- Entremet Apfel, Yuzu und Caramel Beurre Salé
- Tarte Bourdaloue mit Feigen und Walnuss „ganache montée“
- Charlotte mit Birnen

### 28.11.20 - Les Best of Tafelzier

Erfahren Sie, wie Sie drei Highlight-Kreationen aus unserem Haus machen

- Choc 3
- Lyboise
- Plaisir Sucré



bulthaup  
form +  
funktion

### 12.12.20 - Christmas : Bûches und Lebkuchen

Ein Kurs, um zwei großartige Klassiker französischer und deutscher Weihnachtsrezepte zuzubereiten:  
Buche und Lebkuchen

- Buche Mit Tonkabohne, Erdnüssen und Pralinenfeuilletin einloggen.
- Buche Passionsfrucht und Kokosnuss
- Lebkuchen mit weißer Schokolade und Macadamianüssen
- Lebkuchen Classic mit Valrhona Schokolade

### 23.1.21 - Atelier Pate à choux :

Erfahren Sie alles über Brandteig :

- Eclair Chocolat,
- Paris Brest
- Eclair aux fruits exotiques
- Chouquettes