

Kurs Nr. 8 **Pâtisserie wie vom Beck**

Feines Gebäck, cremige Füllungen und knusprige Böden: Die Herstellung feiner Pâtisserie ist eine Kunst – und gar nicht so schwer, wenn man weiss, wie es geht!

In diesem vierstündigen Kurs weicht uns Rita in die Geheimnisse der feinen Backkunst ein. Gemeinsam kreieren wir Schritt für Schritt edle Spezialitäten:

- Zugerkirschli mit Japonaisboden, Buttercreme und getränktem Kirschbiscuit - klassisch
- Moccawürfel – fein-herb und cremig
- Wiesswälderli mit Japonaisboden mit weissem Schoggimousse und zartem Biscuit – verführerisch

Lass dich von neuen Rezepten inspirieren und nimm deine selbstgemachten Meisterwerke am Ende mit nach Hause.

Kursleitung: Rita Schürch

Kursort: Grünhofstrasse 1, Lanzenneunforn

Datum: **Montag, 1. März 2027 oder
Montag, 8. März 2027 oder
Mittwoch, 17. März 2027**

Zeit: 17.30 bis 21.30 Uhr

Kosten: CHF 93

