



Schokoladen- und Pralinenfachkurse bei der Confiserie Dengel

Aktuell bieten wir an unserem Standort in Rott am Inn Kurse zu folgenden Themen an:

- **Schokoladenkurs – Zusammen ist Naschen am Schönsten**
Ob Miniherz oder gefüllte Herzpraline - zaubern Sie unter fachlicher Anleitung süße Herzen und verzieren oder beschriften Sie ihre kleinen Meisterwerke individuell.
- **Schokoladenkurs - Glücksbringer**
Schokolade macht glücklich – jetzt können Sie Glücksbringer aus Schokolade selbst in liebevoller Handarbeit herstellen. Kleeblatt, Glücksschweinchen oder Hufeisen, genießen Sie im Anschluss ihre süße Kostprobe vom Glück.
- **Schokoladenkurs für Naschkatzen**
Katzenliebhaber und selbst eine Naschkatze? Jetzt können Sie Schokoladenkatzen selbst gießen und nebenbei die Geheimnisse der Schokoladenproduktion lüften.
- **Schokoladenkurs für Hundefans**
Dackel oder Dalmatiner? Kein Problem – bei diesem Schokoladenfachkurs kommen alle Hunde- und Schokoladenfans voll auf ihre Kosten. Gießen Sie Hunde aus Schokolade und verzieren Sie die Schokoladenhunde nach Ihren Vorstellungen. Nebenbei erfahren Sie Tipps & Tricks der Schokoladenproduktion.
- **Schokoladenkurs für Musiker**
Instrumente die so süß schmecken, wie sie in echt klingen? Eine Geige, Gitarre oder Trompete aus Schokolade gießen, genau das können Sie in unserem Schokoladenfachkurs selbst erleben. Nebenbei erfahren Sie Tipps & Tricks der Schokoladenproduktion.
- **Schokoladenerlebnis für Fußballfans**
Fußballer aus Schokolade selbst gießen und den Fußball gleich mit dazu – das kann man im Schokoladenfachkurs für Fußballfans erleben.
- **Schokoladenkurs für Golfspieler**
Den eigenen Golfbag oder Golfbälle aus Schokolade herstellen – das lernen Golfliebhaber in diesem Schokoladenfachkurs. Die Golfbälle können auch selbst verziert und beschriftet werden.
- **Schokoladenkurs für Auto- & Motorradfans**
Schnelle Flitzer selbst aus Schokolade herstellen – das können Auto- und Motorradfans in unserem Schokoladenfachkurs erleben. Nebenbei erfahren Sie Tipps & Tricks der Schokoladenproduktion. Die
- **Schokoladenkurs für Heim- & Handwerker**
Pinsel, Schraubenzieher, oder Hammer - das Schokoladenerlebnis für alle Heim- und Handwerker, die gerne naschen. In Handarbeit werden Werkzeuge aus Schokolade gegossen und verziert, nebenbei erfahren Sie Tipps & Tricks der Schokoladenproduktion.

- **Schokoladenkurs für Kaffeeliebhaber**
Alle Schokoladen- und Kaffeeliebhaber sind hier genau richtig. Stellen Sie selbst schokoladiges Kaffeegeschirr her und tauchen Sie ein in die Welt der Schokoladenproduktion. Die von Ihnen in Handarbeit gegossene Schokoladenespressotasse kann sogar mit (kaltem!) Kaffee gefüllt werden.
- **Pralinenfachkurs – Herstellung verschiedener Pralinensorten**
In die Welt der Schokolade eintauchen und die Geheimnisse der Pralinenproduktion lüften - in unserem „Pralinenfachkurs“ können Sie das erleben. Stellen Sie selbst in liebevoller Handarbeit mehrere Sorten Pralinen her und genießen Sie Ihre Meisterwerke.
- **Schokoladenkurs für Kinder**
Die kleinen Schokoladenliebhaber dürfen ihre eigene Schokoladentafel zaubern. Die Tafeln werden von den Kindern selbst gegossen und nach Lust und Laune dekoriert und verziert. So gut hat Schokolade noch nie geschmeckt.

Die AGBs und der Leistungsumfang der Kurse sind unter www.confiserie-dengel.de einsehbar.