

Einsteiger-Workshop

„Handgemachte Trüffel-Pralinen“

Erleben Sie für **ca. zwei Stunden Handwerkskunst - wie Trüffel-Pralinen gefertigt werden**. Wir finalisieren bereits drei vorbefüllte Trüffel-Hohlkugeln in weißer-, Vollmilch- und dunkler Noir-Schokolade mit drei verschiedenen alkoholfreien Füllungen zu einer Trüffel-Praline.

Es sind keine Vorkenntnisse nötig. Nur Interesse und handwerkliche Betätigung sowie Neugier auf etwas Neues.

Termine – September 2026

- **Samstag, 05.09.26 von 09:00 – ca. 11:00 Uhr**
- **Samstag, 12.09.26 von 09:00 – ca. 11:00 Uhr**
- **Veranstaltungsort:** Pralinenmanufaktur Andreas Rother, Lange Straße 33, 71640 Ludwigsburg

Inhalt und Erlebnisse des Workshops:

Theorie:

- Kennenlernen und Verkostung der eingesetzten **hochwertigen** Valrhona-Schokolade
- Ablauf der Trüffel-Herstellung
- Wie wird Schokolade temperiert?
- Ausblick und Informationen zu weiteren Pralinengestaltungen

Praxis:

- Verwendung von Trüffel-Hohlkugeln von Valrhona aus weißer-, Vollmilch- und dunkler Schokolade
 - Vorbefüllte Hohlkugeln werden mit bereits temperierter Schokolade verschlossen, „geigelt“, verziert und als Trüffel-Praline fertiggestellt
 - Pro Person können ca. 15 Trüffel mit nach Hause genommen werden
-

Anmeldung

- Bitte per Mail an: service@manufaktur-rother.de
- Notwenige Daten zur Rechnungserstellung: Name, Adresse, Teilnehmeranzahl
- Nach Buchung des Workshops erhalten Sie eine Bestätigung per E-Mail
- **Bitte Anmeldung bis spätestens jeweils donnerstags vor dem Workshoptermin**
 - Workshop am 05.09.26 = Anmeldung bis spätestens Donnerstag 03.09.26
 - Workshop am 12.09.26 = Anmeldung bis spätestens Donnerstag 10.09.26
- **Abmeldung:** Eine Abmeldung am Kurstag ist nicht zulässig. Das Fernbleiben vom Kurs gilt nicht als Abmeldung. Kommen Sie rechtzeitig auf mich zu, falls Ihre Teilnahme nicht möglich ist.

Zahlungsmodalitäten

65€ pro Person, inkl. MWST

- Nach verbindlicher Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung
- Bitte **begleichen Sie die Rechnung bis spätestens zwei Tage vor** Workshop-Beginn

Details

- **Beginn:** 09:00 – ca. 11:00 Uhr
- **Dauer:** ca. 2 Stunden
- **Teilnehmer:** max. 6 Personen
- **Zutaten:** alkoholfrei
- **Wird gestellt:** Schürze, Kopfbedeckung & Einweghandschuhe
- **Veranstaltungsort:** Pralinenmanufaktur Andreas Rother, Lange Straße 33, 71640 Ludwigsburg



Lange Straße 33
71640 Ludwigsburg
www.manufaktur-rother.de

Öffnungszeiten
Mittwoch - Freitag: 13:00 – 18:00 Uhr
Samstag: 13:00 – 17:00 Uhr

Einsteiger Pralinenkurs für 2 Stunden „Trüffel-Praline fertigstellen“

- 90 vorbefüllte Trüffel werden fertiggestellt
- 3 Valrhona-Schokoladen / 3 Füllungen
- Pro Person ca. 15 Stck. zur Mitnahme
- Teilnehmerzahl: Max. 6 Personen

Termine:
Samstag, 05.09.26
Uhrzeit: 09:00 – ca. 11:00 Uhr
Samstag, 12.09.26
Uhrzeit: 09:00 – ca. 11:00 Uhr

Ich freue mich auf Sie!
Ihr Andreas Rother

Preis: 65 €* pro Person
Inhalte: Theorie+Praxis
Detailinformationen
erhalten Sie gerne auf
Anfrage.
**Anmeldung gerne per
Mail oder im Café**
* inkl. MWST