

Bitte
freimachen

Confiserie Endle GmbH
Kaiserstraße 241a
76133 Karlsruhe

Informationen

Unter fachkundiger Anleitung von Oliver Endle werden Sie eingeweiht in die Kunst der Chocolaterie und Patisserie, die Herstellung von Pralinen und Gebäck.

Alle selbst hergestellten Köstlichkeiten können Sie mit nach Hause nehmen, dort Ihren Freunden und Liebsten präsentieren und werden mit Ihren Kreationen Begeisterung hervorrufen. Nach Abschluss des Seminars sind Sie außerdem stolzer Besitzer eines Abschlussdiploms.

Für Ihr leibliches Wohl während und nach dem Seminar ist selbstverständlich gesorgt. Die Seminare finden in kleinen Gruppen bis zu 12 Personen statt und kosten pro Person 70 Euro. Die Bezahlung der Seminare sollte im Voraus erfolgen.



Endle

Confiserie Endle

Kaiserstraße 241a
76133 Karlsruhe

Telefon +49 (0) 721 24678
Telefax +49 (0) 721 25851

info@endle.de
www.endle.de



Endle

Confiserie anno 1932



Einblicke in die Backstube.

Entdecken Sie Endle's
Frühjahrs- und Herbstseminare

Frühlingsgelüste?

Backkurse 2012

Hefeteig

Donnerstag, 19. April, 16 – 20 Uhr

Brioche – die Königin unter den Hefeteigen – vom traditionellen Brioche Parisienne bis zum Brioche Surprise. Gänsestopfleber im Briochemantel mit Sauternesgelee – auch ein Kräuterbrioche darf nicht fehlen. Elsässer Gugelhupf, herrlich zart und leicht, wird ganz traditionell gemacht oder als herzhaftere Variante mit Speck und Walnüssen. Aus unserem hochwertigen Dambedeiteig flechten und formen wir Zöpfe, Kränze und Figuren.

Quiche, Blätterteiggebäck und Tartes

Donnerstag, 10. Mai, 16 – 20 Uhr

Der Endle Blätterteig – so leicht und knusprig kann Blätterteig sein. Wie wird's gemacht? Wie wird er gebacken? Wir stellen daraus fruchtige Tartes und herzhaftes Apérogebäck her. Lassen Sie uns eintauchen in die Welt der Quiches und interessante Variationen kreieren – wie wäre es mit Spinatquiche mit verlorenen Eiern und Senfsoße? Was muss beachtet werden, damit die Füllung zart und weich, der Teig aber mürbe und kross bleibt?

Noch mehr Gelüste?

Pralinen

Donnerstag, 8. November, 16 – 20 Uhr

Pralinen – Nougat – Krokant – Marzipan
Wie hängt das zusammen – woraus werden sie hergestellt?

Pralinenkurs – Wir machen mit Ihnen zusammen:

Schnittpralinen wie Mandelnougat oder die fruchtigen Endlepralinen Banane und Himbeer Canache, Formenpralinen wie z. B. die Karlsruher Pyramide oder auch gerollte Pralinen wie Passoa oder Rotweinrüffel. Außerdem: Dressierte Pralinen als Butterrüffel und natürlich darf auch Marzipan nicht fehlen!

Stollen, Früchtebrot und Lebkuchen

Donnerstag, 22. November, 16 – 20 Uhr

Das Liebsche Früchtebrot – altes Hausrezept aus dem 19. Jahrhundert unseres Vorgängers. Dresdner Stollen mit und ohne Marzipankern, Mandelstollen und Mohnstollen. Unser Lebkuchenteig – viel Honig und leckere Gewürze – wenig Zucker. Wir machen daraus Baseler Leckerli, Lebkuchenfiguren und ein Hexenhaus.

Anmeldung

Ja, ich nehme an folgenden Veranstaltungen teil:

Datum

Veranstaltung

Name, Vorname

Straße

Ort

Telefon

E-Mail

Datum, Unterschrift