



SIMON

PRALINEN/TORTEN SEMINARE

Stuttgart · München
Nürnberg · Passau
Salzburg



WWW.SIMON-ONTOUR.DE

HOBBY SEMINARE



PRALINEN SEMINAR HOBBY

• Frank Simon

seit 20 Jahren Konditormeister und Chocolatier
aus Leidenschaft

Ob zuhause schnell und einfach Rollfondant herstellen,
Torten dekorieren und einsetzen, Pralinen verzieren und
Kuvertüre temperieren, Hochzeitstorten einstreichen und
mit Airbrush Marzipanrosen künstlerisch besprühen....

Das Ziel in allen meinen Hobbyseminaren:

Sie werden die Rezepturen und das Know How welches
Sie von mir bekommen, einfach und erfolgreich zu-
hause umsetzen können, nach dem Seminar Ihre eigenen
Kreationen entwickeln und eigene Rezepturen kreativ
verwirklichen. - Überraschen Sie Ihren Bekannten- und
Freundeskreis!



• Hobbyseminare

Meine Seminare richten sich an alle, die Spaß und Liebe
für Genuss und das kreative Arbeiten mit feinen Schoko-
laden und anderen Zutaten haben.

• Seminar

Wenn Sie lernen wollen, wie man feine,
köstliche Pralinen aus Schokolade auch
zu Hause fertigen kann, dann sind Sie im
Pralinenseminar „Hobby“ herzlich will-
kommen. Die Rezepturen sind alle so aus-
gelegt, dass sämtliche für die Herstellung
benötigten Zutaten und Geräte im Handel
und Internet erhältlich sind. Wir werden
uns ausschließlich auf die Herstellung fei-
ner Pralinen konzentrieren. Kern des Se-
minars ist das Mischen der Rohstoffe und
deren Weiterverarbeitung zu köstlichen
Kreationen. Sie bekommen ein Zertifikat,
alle Rezepturen und Ihre selbstgemachten
Pralinen natürlich mit nach Hause.

• Ziele

- Temperieren von Schokolade
- Herstellung von Pralinen und
Minitafelschokoladen mit zwei ver-
schiedenen Schokoladen

• Details

- Ab 16 Jahren
- **Dauer:** Ca. 4h
 - keine Vorkenntnisse nötig
 - eigener Arbeitsplatz, Rohstoffe und Pralinen
 - kein Abwiegen und Putzen
- **Termin:** unter www.simon-ontour.de
maximal 10 Personen
- **Kosten:** 125€ pro Person



TORTEN SEMINAR HOBBY



ROLLFONDANT BLÜTEN & CO. HOBBY



• Seminar

Im Tortenseminar „Hobby“ lernen Sie, wie man mit im Handel und Internet erhältlichen Rohstoffen Kleintorten für zu Hause schnell und einfach herstellt und verziert. Am Seminarende bekommen Sie ein Zertifikat, alle Rezepturen und Ihre selbstgemachten Torten natürlich mit nach Hause.

Wir werden im Seminar nicht backen, sondern uns ausschließlich mit der Herstellung von Tortenfüllungen, Überzügen und Tortendekoration befassen.

• Ziele

- Wissen über die Herstellung von Kleintorten für zu Hause
- Befüllen und Verzieren von 4 Torten (Kuvertüre, Sahnetorte, Obstkuchen Trüffeltorte, Zuckerdekor, Blattgold)
- Erlernen verschiedener Fertigkeiten der Tortendekoration

• Details

- Ab 16 Jahren
- **Dauer:** Ca. 4h
 - keine Vorkenntnisse nötig
 - eigener Arbeitsplatz, Rohstoffe und Torten
 - kein Abwiegen und Putzen
- **Termin:** unter www.simon-ontour.de maximal 10 Personen
- **Kosten:** 125€ pro Person

• Seminar

Wenn auch Sie lernen möchten, wie Sie unter professioneller Leitung Rollfondant verarbeiten, zuhause selber einfach und unkompliziert herstellen und damit dekorieren, kurzum Ihre Kreativität ausleben, dann sind Sie in diesem Seminar bestens aufgehoben. Sie bekommen das Know How um das Erlernte zu Hause umzusetzen und daraus viele weitere, wunderschöne, farbenfrohe Variationen zu kreieren. Überraschen und begeistern Sie Ihre Familie und Freunde. Ein Zertifikat, alle Rezepturen und Ihre selbstgemachten Torten nehmen Sie mit nach Hause.

• Ziele

- Einschlagen mit Rollfondant
- Ausstechen und Formen von zauberhaften, mehrfarbigen Blüten
- Dekoration mit Schablonen und Airbrush auf Rollfondant

• Details

- Ab 16 Jahren
- **Dauer:** Ca. 3,5h
 - keine Vorkenntnisse nötig
 - eigener Arbeitsplatz, Rohstoffe und Torten
 - kein Abwiegen und Putzen
- **Termin:** unter www.simon-ontour.de maximal 10 Personen
- **Kosten:** 125€ pro Person





• Seminar

Wenn Sie lernen möchten, wie Sie unter professioneller Leitung Hochzeitstorten einstreichen und dekorieren, dann sind Sie in diesem Seminar genau richtig aufgehoben. Sie bekommen das Wissen, das Erlernete zu Hause umzusetzen und mit vielen weiteren Variationen Ihren Liebsten daheim eine wundervolle Überraschung bereiten zu können. Sämtliche benötigten Zutaten und Geräte für die Herstellung sind im Handel oder im Internet erhältlich.

• Ziele

- Hochzeitstorten mit weißer und zweifarbiger Blitzcreme einstreichen
- Mit selbst geformten Marzipanrosen und Airbrush dekorieren
- Herstellung eines Marzipanschriftbandes mit Text

• Details

- Ab 16 Jahren
- **Dauer:** Ca. 4h
 - keine Vorkenntnisse nötig
 - eigener Arbeitsplatz, Rohstoffe und Torten
 - kein Abwiegen und Putzen
- **Termin:** unter www.simon-ontour.de maximal 10 Personen
- **Kosten:** 125€ pro Person

• Seminar

Wenn Sie an Weihnachten zu Hause professionelles, schönes Weihnachtsgebäck herstellen wollen, freue ich mich darauf, Sie in meinem Seminar zu sehen! Meine Rezepturen sind alle so ausgelegt, dass sämtliche Zutaten und Geräte für die Herstellung im Handel und im Internet erhältlich sind. Wir werden uns ausschließlich auf das Backen des köstlichen Weihnachtsgebäcks konzentrieren, das Abwiegen der Rohstoffe und das anschließende Putzen fallen weg.

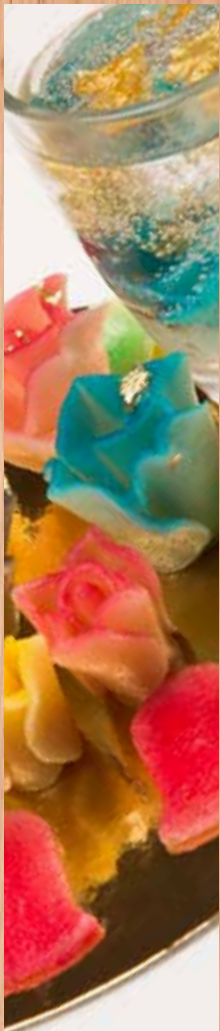
• Ziele

- Herstellung von feinem Gebäck unter professioneller Anleitung
- Ihr selbstgemachtes Weihnachtsgebäck bekommen Sie in einer dekorativen Verpackung mit nach Hause
- Erhalt eines Teilnehmerzertifikates

• Details

- Ab 16 Jahren
- **Dauer:** Ca. 2 bis 2,5h
 - keine Vorkenntnisse nötig
 - eigener Arbeitsplatz, Rohstoffe und Gebäck
 - kein Abwiegen und Putzen
- **Termin:** unter www.simon-ontour.de maximal 12 Personen
- **Kosten:** 95€ pro Person





• Seminar

Ein besonderes Seminar für Jugendliche von 12-15 Jahren in Begleitung eines Erwachsenen/Erziehungsberechtigten.

Benötigt werden lediglich eine ruhige Hand sowie Liebe und Spaß an kreativer Arbeit.

• Ziele

- Unter fachmännischer Anleitung Marzipanrosen herstellen und mit Blattgold dekorieren
- Marzipanrosen mit Airbrush farbig veredeln und eine selbst hergestellte Marzipanrose in durchsichtigem Wachs als dekorative Erinnerung mit nach Hause nehmen

• Details

- Von 12 bis 15 Jahre (in Begleitung)
- **Dauer:** Ca. 2,5h
- **Termin:** Auf Anfrage/mindestens 10 Personen
- **Kosten:** 59€ pro Person

• Seminar

Lassen Sie sich in die Welt der Schokolade entführen ...

Und was wäre ein Schokoladen-Seminar ohne Sinnesgenuss? Sie ergründen die Geschmacksnuancen hochwertiger Kuvertüre unter fachkundiger Anleitung. Jeder Teilnehmer erhält eine Schokoladengenusbox, gefüllt mit erlesenen Schokoladen zum Erleben und Schmecken. Freuen Sie sich auf ein genussvolles Seminar, bei dem mit Sicherheit alle Ihre Schokoladenträume in Erfüllung gehen! Übrigens: Sämtliche Schokoladen können Sie nur über meine Homepage bestellen - Kein Schokoladenverkauf im Seminar.

• Ziele

- Zertifikat für das absolvierte Seminar
- Erfahren Sie alles Wissenswerte über Schokolade und die Kakaofrucht
- Lernen Sie die geschmacklichen Unterschiede hochwertiger Schokoladen kennen
- Kakaoanbau, Rösten und Conchieren

• Details

- Ab 12 Jahren (in Begleitung)
- **Dauer:** Ca. 2h
- **Termin:** unter www.simon-ontour.de maximal 10 Personen
- **Kosten:** 49€ pro Person



SCHOKOLADEN SEMINAR & KOCHKURS

TEE & SCHOKOLADE

• Seminar

Zusätzlich zum Schokoladenseminar bietet Ich Ihnen mit einem professionellen Koch und Showkoch ein aktives Kochen mit 3 Gängen:

- Schinken-Ananas-Quiche mit Schokoladen-Sabayon
- Rinderfilet an Kartoffelgratin mit weißer Schokolade, gebratenen Zuckererbsenschoten und dunkler Bratensoße
- weiße und dunkle Schokoladenmousse an Himbeersauce

Im Anschluss an das Kochen können Sie das Menü mit einem guten Glas Wein in gemeinsamer Runde genießen. Sie bekommen natürlich alle Rezepte mit nach Hause.

• Ziele

- Erfahren Sie alles Wissenswerte über Schokolade und die Kakaofrucht
- Ergründen Sie die Kombinationsmöglichkeiten extravaganter Zutaten
- Zertifikat für das absolvierte Seminar

• Details

- Ab 18 Jahren
- **Dauer:** Ca. 3h
- **Termin:** unter www.simon-ontour.de maximal 12 Personen
- **Kosten:** 75€ pro Person

• Seminar

Lassen Sie sich von einem Teespezialisten und mir in die Welt des Tees und der Schokolade einführen.

Sie werden verschiedenste Teesorten mit feinen Schokoladen testen, die enorme Bandbreite der Geschmacksnuancen und die geschmackliche Vielfalt von Tee und Schokolade in Kombination ergründen. Ich freue mich darauf, diese wundervolle Kombination mit Ihnen gemeinsam zu erschmecken.

• Ziele

- Wissen über die Herstellung von Tee und dessen Qualitätsunterschiede
- Kenntnis über die Herstellung und die unterschiedlichen Qualitäten von Schokoladen
- Qualitätsmerkmale und verschiedene Geschmacksnuancen von Tee und Schokolade erkennen

• Details

- Ab 12 Jahre (in Begleitung)
- **Dauer:** Ca. 2h
- **Termin:** Auf Anfrage
Gruppenbuchungen ab 20 Personen
- **Kosten:** 49€ pro Person



KAFFEE & SCHOKOLADE



• Seminar

Ergründen Sie gemeinsam mit einem Barista und mir die vielfältige und nuancenreiche Geschmackswelt von Kaffee in Kombination mit Schokolade.

In diesem Seminar werden Sie hochwertige Kaffeesorten und feinste Schokoladen verkosten und miteinander kombinieren.

Mit dem erlernten Wissen werden Sie danach selbst Qualität erkennen und Unterschiede erschmecken können.

• Ziele

- Wissen über die Herstellung und den Geschmack von Kaffee
- Kenntnis über die Herstellung von Schokolade, Qualitätsunterschiede, Anbau und Herstellung

• Details

- Ab 12 Jahren (in Begleitung)
- Dauer: Ca. 3h
- Termin: Auf Anfrage
Gruppenbuchungen ab 20 Personen
- Kosten: 59€ pro Person

BIER & SCHOKOLADE

• Seminar

Lassen Sie sich von einem Biersommelier in die Welt des Bieres und von mir in die der Schokolade entführen.

Sie werden verschiedenste Biere und feinste Schokoladen testen, um die enorme Bandbreite von Geschmacksnuancen und die Vielfalt der etwas ungewöhnlichen Kombination von Bier und Schokolade zu ergründen. Ich freue mich darauf, Ihnen die Freuden dieser Kombination näher zu bringen.

• Ziele

- Wissen über die Herstellung von Bier und der verschiedenen Biersorten erlangen
- Kenntnis über die Herstellung und die unterschiedlichen Qualitäten von Schokoladen
- Qualitätsmerkmale und Geschmacksnuancen von Bier und Schokolade in Kombination miteinander erkennen.

• Details

- Ab 18 Jahre
- Dauer: Ca. 2h
- Termin: Auf Anfrage
Gruppenbuchungen ab 20 Personen
- Kosten: 49€ pro Person



WHISKY & SCHOKOLADE



• Seminar

Gemeinsam mit einem Whiskykenner möchte ich Ihnen die Welt des Whiskys und die der Schokolade näherbringen.

Im Seminar werden edle Whiskys und feinste Schokoladen getestet und die Vielfalt exzellenter Kombinationen der beiden Genussmittel demonstriert.

Hier können Sie Ihr Wissen über Whisky und Schokolade bestens erweitern. Freuen Sie sich auf zwei genussvolle Stunden.

• Ziele

- Wissen über die Herstellung und Unterschiede von hochwertigem Whisky
- Kenntnis über die Herstellung von Schokolade & Qualitätsunterschiede
- Gemeinsam Schokolade- und Whisky „erschmecken“ und genießen.

• Details

- Ab 18 Jahren
- Dauer: Ca. 2h
- Termin: Auf Anfrage
Gruppenbuchungen ab 20 Personen
- Kosten: 59€ pro Person



KÄSE & SCHOKOLADE

• Seminar

In diesem Seminar will ich Sie in die Welt des Käses und der Schokolade mitnehmen.

Gemeinsam mit einem Käseerzeuger werden wir verschiedenste aus Rohmilch produzierte Käsesorten und feinste Schokoladen testen. Die Vielfalt der erstaunlichen Kombinationsmöglichkeiten von Käse und Schokolade ist riesig und ich freue mich darauf, unser Wissen mit Ihnen zu teilen!

Im Seminar mit inbegriffen ist eine Besichtigung der Hofkäserei.

• Ziele

- Wissen über Herstellung und Geschmack von handwerklich auf Rohmilchbasis hergestelltem Käse
- Kenntnis über die Herstellung und die unterschiedlichen Qualitäten von Schokoladen

• Details

- Ab 12 Jahre (in Begleitung)
- Dauer: Ca. 3h
- Termin: Auf Anfrage
Gruppenbuchungen ab 20 Personen
- Kosten: 59€ pro Person



GASTRO SEMINARE

Berufliche Fortbildung etc.

Da ich selber über 8 Jahre in der Gastronomie als Chef Pâtissier gearbeitet habe, weiß ich über die Probleme und Schwierigkeiten.

Diese Seminare lassen sich einfach und schnell im Betrieb umsetzen.



• Gastroseminare

Meine Gastroseminare sind speziell auf die Gastronomie ausgerichtet.

Sie sind perfekt für Jungköche, Küchenchefs, Pâtissiers, Konditoren und Bäcker um sich unter professioneller Anleitung hervorragende Zusatzqualifikationen anzueignen.



PRALINEN SEMINAR GASTRO

• Seminar

Im Pralinseneminar „Gastro“ lernen Sie ohne Vorkenntnisse, edle Pralinen auf hohem Niveau effektiv herzustellen und daraus eigene, geschmackvolle Kreationen zu entwickeln sowie diese dekorativ zu präsentieren.

Es werden gefüllte, geschnittene und aufdressierte Pralinen hergestellt. Außerdem noch etwa 20 kleine Schokoladentafeln mit Gewürzen, um auch hier mit Erfahrung und Wissen selbst eigene Varianten kreieren zu können.

• Ziele

- Herstellung eigener Pralinenkreationen, welche mit nach Hause genommen werden können
- Herstellung von ca. 20 kleinen Schokoladentafeln mit Gewürzen

• Details

- Ab 16 Jahren
- **Dauer:** Ca. 4h
 - keine Vorkenntnisse nötig
 - eigener Arbeitsplatz, Rohstoffe und Pralinen
 - kein Abwiegen und Putzen
- **Termin:** unter www.simon-ontour.de maximal 12 Personen
- **Kosten:** 160€ pro Person



TORTEN SEMINAR GASTRO



Hier geht's direkt
zur Gutscheinstellung:



GUT SCHEINE



• Seminar

Sie lernen ohne Vorkenntnisse, Torten auf hohem Niveau herzustellen und daraus geschmackvolle Eigenkreationen zu entwickeln und dekorativ zu präsentieren. Es werden Kleintorten hergestellt - im Seminar wird jedoch nicht gebacken. Wir konzentrieren uns ausschließlich auf die Torten und deren Dekoration. Die Torten können natürlich nach dem Seminar zusammen mit dem Teilnahmezertifikat mit nach Hause genommen werden.

• Ziele

- Überziehen einer Torte mit schnittfähiger Kuvertüre
- Herstellung einer Buttercremetorte
- Arbeiten mit Kaltgelatine und Kaltgeleeguss, Zuckerdekor und Blattgold
- Herstellung einer Baileystrüffeltorte

• Details

- Ab 16 Jahren
- **Dauer:** Ca. 4h
 - keine Vorkenntnisse nötig
 - eigener Arbeitsplatz, Rohstoffe und Torten
 - kein Abwiegen und Putzen
- **Termin:** unter www.simon-ontour.de maximal 12 Personen
- **Kosten:** 160€ pro Person

• Seminare verschenken

Machen Sie jemandem eine Freude und verschenken Sie einen Gutschein für eines meiner Seminare.

Die Gutscheine können ganz einfach auf www.simon-ontour.de/gutscheine bestellt werden. - Als Karte per Post oder als Druckdatei per E-Mail zum Schnelldruck für Zuhause und gleich verschenken. (ca. innerhalb 24 Std.) bestellt werden.

• Noch Fragen?

Falls Sie noch Fragen haben, zögern Sie nicht mich zu kontaktieren.

Übrigens: Gutscheine können auch für ein bestimmtes Datum gekauft werden, wenn für diesen Termin noch Platz ist. Die Gutscheine sind 3 Jahre gültig.



Preise gültig bis Mai 2016

KONTAKT & INFO



● Kontakt

Simon Schokoladenseminare
Frank Simon
Falkensteinstr. 20
94034 Passau

Tel: 0851-944 17 73
(von 15.00-18.00 Uhr)
Mobil: 0160-98 02 97 01

Internet: www.simon-ontour.de
E-Mail: info@simon-ontour.de