

Kursinformation: Fortbildungslehrgang



## Vegane Pâtisserie mit Tamara Seidenglanz

Tamara Seidenglanz – Vizeweltmeisterin der Jungkonditoren – präsentiert vegane Pâtisserie mit Fruchtpürees der Firma Dirafrost. Sie ist bekannt für ihre innovativen und kreativen Ansätze. Mit ihrer Leidenschaft für die vegane Pâtisserie zieht sie alle in ihren Bann und vermittelt wertvolle Tipps für feine und leckere vegane Desserts und Pralinen. In diesem Workshop lernen Sie viel zum Thema "vegan" kennen und erschaffen wundervolle Kreationen.

### ZIELGRUPPE:

Meisterschüler und Mitarbeiter im Konditorenhandwerk

### INHALTE:

- Vegane Törtchen
- Vegane Pralinen
- Füllen und Belegen mit veganen Zutaten

### SONSTIGES:

- 14 Unterrichtseinheiten
- 95,00 €

### TERMINE:

Zeitraum	Art	Ort	Bemerkung
25. Februar 2026 - 26. Februar 2026	Vollzeit	Chemnitz	Tag 1: 9.00 – 17.00 Uhr; Tag 2: 9.00 – 15.00 Uhr

### ABSCHLUSS:

Teilnahmebescheinigung der Handwerkskammer Chemnitz

### KONTAKT:

Jana Klässig: Telefon 0371 5364-188, E-Mail [j.klaessig@hwk-chemnitz.de](mailto:j.klaessig@hwk-chemnitz.de)

### BERATUNG UND SERVICE:

Zusätzlich zu den Öffnungszeiten Beratungsmöglichkeiten nach Vereinbarung  
freitags 14.00 – 18.00 Uhr und samstags 7.15 – 11.15 Uhr in Chemnitz und Plauen