

Croissants & Pain au Chocolat

Termine:

24.01.2026 11:00:00 - 15 uhr

08.02.2026 11:00:00 - 15 uhr

21.03.2026 11:00:00 - 15 uhr

04.04.2026 11:00:00 - 15 uhr

17.05.2026 11:00:00 - 15 uhr

Französisches Frühstücksgebäck – Croissants & Pain au Chocolat Backkurs

Der Duft frisch gebackener Croissants liegt in der Luft, goldbraune Schichten knuspern sanft und der erste Biss in ein warmes Pain au Chocolat weckt echtes französisches Frühstücksgefühl. Im Studio32 Berlin lernst du Schritt für Schritt, wie du den perfekten Plunderteig herstellst und Croissants sowie Pain au Chocolat mit Leichtigkeit selbst backst.

Die Kunst des französischen Frühstücks

In diesem Kurs dreht sich alles um klassische französische Frühstücksgebäcke. Gemeinsam stellen wir einen original französischen Plunderteig her, mit viel Geduld, guter Butter und den richtigen Techniken für eine perfekte Blätterung. Unsere erfahrenen Konditor:innen zeigen dir, wie du die Schichten des Teigs richtig tourierst, ihn formst und zu feinem Gebäck verarbeitest.

Croissants und Pain au Chocolat

Du lernst, wie du zarte Croissants formst und luftige Pain au Chocolat mit zartschmelzender Schokolade füllst. Dabei erfährst du, worauf es bei Temperatur, Ruhezeiten und Teigführung ankommt, damit dein Gebäck nicht nur köstlich schmeckt, sondern auch optisch begeistert.

Folgende Gerichte erwarten dich

- Selbstgemachter Plunderteig
- Klassische Croissants
- Pain au Chocolat mit Schokolade
- Französisches Frühstück mit Konfitüre, Butter und Heißgetränken

Was dich im Kurs erwartet

Nach einer herzlichen Begrüßung mit einem Welcome Drink erhältst du eine kurze theoretische Einführung in die Grundlagen der französischen Pâtisserie.

Anschließend geht es praktisch ans Werk. Gemeinsam bereitet ihr den Plunderteig zu, touriert ihn, formt Croissants und Pain au Chocolat und backt sie goldbraun aus. Zum Abschluss genießt du ein französisches Frühstück mit frischem Gebäck, Butter, Konfitüre und Kaffee.

Unsere Zutaten-Philosophie

Wir stellen sicher, dass unsere Kochkurse nicht nur köstliche Gerichte produzieren, sondern auch im Einklang mit unseren Werten stehen. Deshalb verwenden wir ausschließlich frische, qualitativ hochwertige und nachhaltige Zutaten, die größtenteils von regionalen Bio-Produzenten stammen. Dabei arbeiten wir eng mit lokalen Händlern und Herstellern zusammen.

Ziele des Backkurses

Nach dem Kurs nimmst du nicht nur deine eigenen Croissants und Pain au Chocolat mit nach Hause, sondern auch das Wissen und Selbstvertrauen, sie jederzeit wieder

selbst zu backen. Der Kurs vermittelt dir praxisnahe Know-how, das dich befähigt, den Zauber französischer Pâtisserie in deine eigene Küche zu bringen.

Inklusivleistungen

- Welcome Drink zur Begrüßung
- Theoretische Einführung in Zutaten und Techniken der französischen Pâtisserie
- Praktische Anleitung zur Herstellung von Plunderteig, Croissants und Pain au Chocolat
- Alle Zutaten in Bio-Qualität Getränke inklusive (Kaffee, Tee, Softdrinks, Mineralwasser)
- Rezeptkarten zum Mitnehmen
- Vierstündiger Backkurs im Studio32 Berlin

Was du mit nach Hause nimmst

Deine selbstgemachten Croissants und Pain au Chocolat Fachwissen zu Teigführung, Blätterung und Backtechniken Tipps für das Gelingen zuhause Inspiration und Freude am französischen Backhandwerk

Für wen geeignet

Der Kurs ist ideal für alle, die französisches Gebäck lieben und das Geheimnis perfekter Croissants und Pain au Chocolat entdecken möchten. Ob Einsteiger:in, Hobbybäcker:in oder Genussmensch, jeder ist willkommen. Auch Teams, Freund:innen oder Paare können hier gemeinsam ein genussvolles Erlebnis teilen.

Ort und Teilnahme

In der Regel finden unsere Kurse in unserem studio32 in Berlin-Schöneberg, Goltzstraße 32, statt. Aus Kapazitätsgründen verschieben wir einige Kurse in unser neues studio32 in Berlin-Kreuzberg, Kottbusser Damm 74. Bitte behalte in den Tagen vor deinem Kurs dein Emailpostfach inkl. SPAM im Auge, damit dich mögliche Informationen zu einem Locationwechsel erreichen.

Sichere dir deinen Platz und bring französisches Flair in deine Küche!

Hinweis: Alle Gerichte im Kurs sind vegetarisch. Bitte informiere uns vorab über Allergien oder besondere Ernährungsbedürfnisse. **Bitte bringe Behältnisse mit, um übrig gebliebene Speisen zu retten!**

Die im Kurs zubereiteten Gerichte sind Teil des Menüs. Je nach Saison, Verfügbarkeit und Qualität der Zutaten kann das Menü leicht variieren.