

Macarons

Termine:

18.01.2026 11:00:00 - 15 uhr

22.02.2026 11:00:00 - 15 uhr

06.03.2026 18:00:00 - 22 uhr

14.03.2026 11:00:00 - 15 uhr

22.03.2026 11:00:00 - 15 uhr

05.04.2026 11:00:00 - 15 uhr

25.04.2026 11:00:00 - 15 uhr

02.05.2026 11:00:00 - 15 uhr

23.05.2026 11:00:00 - 15 uhr

31.05.2026 11:00:00 - 15 uhr

Französische Versuchungen

Einmal den Duft frisch gebackener Macarons riechen, die bunten Köstlichkeiten bestaunen und sie selbst kreieren? Im Studio32 Berlin wird französische Pâtisserie zu einem Erlebnis für alle Sinne. Lerne, wie du mit Farbe, Textur und Geschmack spielst und kleine Kunstwerke backst, die begeistern.

Die Kunst der Macarons

In diesem Kurs lernst du Schritt für Schritt, wie du perfekte Macarons in drei Farben

herstellst und sie mit zwei köstlichen Ganaches verfeinerst.

Unsere erfahrenen Pâtisserie-Expert:innen zeigen dir alles von der Herstellung des Mandelbaisers über die ideale Konsistenz der Ganache bis hin zur perfekten Farbgebung. So entstehen kleine, essbare Meisterwerke, die nicht nur himmlisch schmecken, sondern auch wunderschön aussehen.

Was dich im Kurs erwartet

Nach einem herzlichen Empfang mit einem Welcome Drink erhältst du eine kurze Einführung in die Grundlagen der französischen Pâtisserie. Danach geht es direkt ans Werk:

Du bereitest die Macaron-Masse in drei Farben zu, stellst zwei verschiedene Ganaches her und verzierst deine kleinen Kunstwerke mit Liebe zum Detail. Zum Abschluss werden alle Kreationen gemeinsam verkostet und für den Heimweg verpackt.

Ob Einsteiger:in oder Backliebhaber:in, unser Team begleitet dich individuell und sorgt dafür, dass du mit Freude und Sicherheit lernst.

Ziel des Backkurses

Nach dem Kurs nimmst du nicht nur deine selbstgebackenen Macarons mit nach Hause, sondern auch das Wissen und Selbstvertrauen, sie jederzeit wieder perfekt zu kreieren. Unser Ziel ist es, dich zu inspirieren, deine Kreativität zu entfalten und deine Leidenschaft fürs Backen zu vertiefen.

Unsere Zutaten-Philosophie

Wir arbeiten ausschließlich mit frischen, qualitativ hochwertigen und nachhaltigen Zutaten, die größtenteils von regionalen Bio-Produzenten stammen. So unterstützen wir lokale Erzeuger und garantieren geschmackvolle, hochwertige Ergebnisse.

Inklusivleistungen

- Welcome Drink zur Begrüßung
- Vierstündiger Backkurs im Studio32 Berlin
- Theoretische Einführung in die französische Pâtisserie
- Praktische Anleitung zu Macarons
- Alle Zutaten und Materialien
- Deine selbstgebackenen Macarons zum Mitnehmen
- Getränke inklusive: Wein, Kaffee, Softdrinks, Mineralwasser

Was du mit nach Hause nimmst

- Deine selbst gemachten Macarons
- Grundwissen zur französischen Pâtisserie
- Tipps zu Farbgebung, Textur und Füllungen
- Selbstvertrauen, die Rezepte auch zuhause perfekt umzusetzen

Für wen geeignet

Der Kurs ist ideal für alle, die die französische Pâtisserie lieben, ganz gleich ob Hobbybäcker:in, Genussmensch, Paar oder Freundesgruppe. Auch Teams und Firmen erleben hier ein inspirierendes, gemeinsames Event, das verbindet und Spaß macht.

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.

Jetzt anmelden und die süße Kunst der französischen Pâtisserie erleben!

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.