

Torten dekorieren zur Oster- und Frühlingszeit

Torten dekorieren zur Oster- und Frühlingszeit

Tauchen Sie ein in eine unendlich bunte und vielfältige Welt der Dekorationsmöglichkeiten! Unter der Anleitung einer Konditormeisterin erfahren Sie einige Tricks und Kniffe, wie Ihnen eine selbst dekorierte Torte gelingen kann. Zunächst wird der mitgebrachte Rührkuchen oder Tortenboden mit einer Frosting Creme mit Hilfe von einem Spritzbeutel und Tüllen mit verschiedenen Spritztechniken dekoriert. Anschließend fertigen Sie Rosen, Blumen, Knospen, Käfer und Oster Motive. Außerdem lernen Sie, wie man mit einfacher Handhabung auch eine Schleife fertigt oder mit zwei Fondant-Strängen einen Kordel dreht. Ob Hobbybäcker/in oder Anfänger/in, dieser Kurs macht jedem Spaß. Die von Ihnen gefertigten Dekorationen und das gefertigte Kunststück können zum Schluss mit nach Hause genommen werden und alle begeistern. Mitzubringen sind: Schürze, Rührkuchen/Tortenboden rund (max. 26 cm Durchmesser, mind. 6 cm Höhe), Tortencontainer, Mixer und Kreativität. Die Lebensmittelumlage wird direkt an die Dozentin gezahlt. Teilnehmer/innen aus vorangegangenen Festtagstortenkursen können auch gerne hieran teilnehmen. Für weitere Fragen steht die Kursleiterin unter Tel. 015205615376 zur Verfügung.

Dozent(en):	Riske, Ira
Veranstaltungsort:	VHS: Raum 07 - Küche
Veranstaltungstag(e):	Montag
Zeitraum:	Mo. 30.03.2020 - Mo. 30.03.2020
Dauer:	1 Termine
Gebühren:	22,67 € (17,- € ab 8 Teilnehmern)
Mindestteilnehmer:	6
Teilnehmer maximal:	12

Einzeltermine

30.03.2020

17:00 - 20:00 Uhr

VHS: Raum 07 - Küche