

# Torten und Kuchen



## Garantierte Durchführung

<b>Beschreibung</b>	Rühren, schlagen, mischen, backen, füllen, verzieren - es braucht viele Arbeitsschritte, bis Sie die prächtigen Torten und Kuchen geniessen können. Aber es lohnt sich! Sie lernen luftiges Gebäck zu backen und effektiv zu verzieren. Sie entdecken Rezepte fürs ganze Jahr und für jede Gelegenheit. Ihre Torten sind Kunstwerk bis zum letzten Stück!						
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biscuits herstellen auf verschiedene Arten</li><li>• Torten backen (z.B. Schokolade-Birnen-Torte, Quarktorte mit Früchten)</li><li>• Cakes backen (z.B. Haselnusscake)</li><li>• Gugelhupf backen (z.B. pikant für Apéro)</li><li>• Einfache Garnituren</li><li>• Lebensmittelkunde</li></ul>						
<b>Voraussetzung</b>	Keine Vorkenntnisse nötig.						
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie kennen diverse Rezepte für Torten und Kuchen.</li><li>• Sie können verschiedene Teigarten zubereiten (z.B. gerührter Teig).</li><li>• Sie erhalten Informationen über die Zutaten, die für die Zubereitung der Teige benötigt werden (z.B. Backpulver).</li><li>• Sie bedienen den Backofen korrekt und können die Backprobe durchführen.</li><li>• Sie füllen und verzieren die Gebäcke effektiv mit verschiedenen Zutaten (z.B. Schokolade).</li><li>• Sie erhalten Ratschläge für die Lagerung der fertigen Gebäcke.</li></ul>						
<b>Datum</b>	15.12.2018 / E_1219745						
<b>Zeit</b>	10:00 - 13:50 h						
<b>Wochentage</b>	Sa						
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten						
<b>Preis</b>	CHF 128.00						
<b>Durchführungsort</b>	Welle7 / Schanzenstrasse 5, 3008 Bern						
<b>Termine</b>	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 Sa</td><td>15.12.2018</td><td>10:00 - 13:50</td></tr></tbody></table>	Tag	Datum	Zeit	1 Sa	15.12.2018	10:00 - 13:50
Tag	Datum	Zeit					
1 Sa	15.12.2018	10:00 - 13:50					