



3D- und Motiv-Torten



Garantierte Durchführung

Beschreibung

Wollen Sie mit einer selbstgemachten Torte Ihre Gäste überraschen? Eine Minions- oder Teddybär-Torte für den nächsten Kindergeburtstag? Kreieren Sie Ihre eigene üppig dekorierte Torte! Es ist fast alles möglich. Sie lernen, wie man verschiedene Füllungen zubereitet und mit Rollfondant arbeitet. Am besten Sie bringen Ihre Ideen und Skizzen mit in den Kurs.

Inhalt

- Mit Rollfondant Torten dekorieren
- Modellieren von Figuren aus Rollfondant
- Kneten und Färben von Rollfondant
- Verschiedene Füllungen zubereiten

Voraussetzung

Bitte Schürze und Behälter (rund, Ø 28 cm, Höhe 14 cm) oder grossen Karton für Torten-Transport mitbringen.

Lernziele

- Sie können eine Torte mit Rollfondant überziehen.
- Sie können Figuren und Blumen aus Rollfondant ausstechen.

Anschluss- Fortsetzungsangebote

[Kurse_für_Süesses_und_Gebäck](#)
[Getränketermine](#)
[Basis_Kochkurse_von_A-Z](#)
[Gesund_Kochen](#)
[Kochkurse_aus_nah_und_fern](#)
[Saisonale_Küche](#)
[Gourmet_Kochkurse](#)

Datum

20.11.2018 / E_1221079

Zeit

18:00 - 21:50 h

Wochentage

Di

Dauer

1 Kurstag(e). Total 4.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Klubschule Migros
Limmatplatz
Limmatstrasse 152
8005 Zürich

Tel. +41 44 278 62 62
kundenservice-center@gmz.migros.ch
klubschule.ch





3D- und Motiv-Torten



Garantierte Durchführung

Preis

CHF 120.00

Durchführungsort

Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich

Termine

Tag	Datum	Zeit
1 Di	20.11.2018	18:00 - 21:50