

3D- und Motiv-Torten

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	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Sie können eine Torte mit Rollfondant überziehen.• Sie können Figuren und Blumen aus Rollfondant ausstechen.		
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Kurse für Süsses 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		
Preis	CHF 120.00		
Durchführungsort	Klubschule Limmatplatz, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich		
Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	20.11.2018	18:00 - 21:50