

# Cake Design - Torten

<b>Beschreibung</b>	In diesem Kurs lernen Sie verschiedene Dekormassen kennen. Sie überziehen eine Dummy Torte mit Fondant, lernen verschiedene Wand- und Randdekorarten kennen und kreieren diverse Blumen.						
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Erläuterung aller Dekormassen</li><li>• Fondant gleichmässig auf eine Styropor-Torte verteilen</li><li>• Wand- und Randdekorationen wie Schleife und Bänder</li><li>• Herstellung von Blumen und Blätter</li></ul>						
<b>Voraussetzung</b>	Bitte bringen Sie eine Schachtel und Notizmaterial mit. Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.						
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie können eine Torte mit Fondant decken und einfache Blumen, Figuren und Muster kreieren.</li><li>• Sie können mit diversen Dekorationswerkzeugen arbeiten.</li><li>• Sie kennen Bezugsquellen für Zubehör.</li></ul>						
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	<a href="#">Kurse für Süsses und Gebäck</a> <a href="#">Getränketermine</a> <a href="#">Basis_Kochkurse_von_A-Z</a> <a href="#">Gesund_Kochen</a> <a href="#">Kochkurse_aus_nah_und_fern</a> <a href="#">Saisonale_Küche</a> <a href="#">Gourmet_Kochkurse</a>						
<b>Datum</b>	23.02.2019 / E_1245657						
<b>Zeit</b>	09:00 - 15:50 h						
<b>Wochentage</b>	Sa						
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 6.00 Lektion(en) à 50 Minuten						
<b>Preis</b>	CHF 180.00						
<b>Durchführungsort</b>	Einkaufszentrum Sonnenhof, Zürcherstr.2, 8640 Rapperswil						
<b>Termine</b>	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead><tbody><tr><td>1 Sa</td><td>23.02.2019</td><td>09:00 - 15:50</td></tr></tbody></table>	Tag	Datum	Zeit	1 Sa	23.02.2019	09:00 - 15:50
Tag	Datum	Zeit					
1 Sa	23.02.2019	09:00 - 15:50					