



Torten - füllen und verzieren II

Beschreibung	Möchten Sie richtige Konditortorten daheim selber herstellen und ganz individuell verzieren? Sie lernen das richtige Füllen von Torten sowie raffinierte Dekorationsmöglichkeiten kennen. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer ganz persönlichen Torte!			
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Verschiedene Tortenfüllungen herstellen• Dekorieren einer einschichtigen, vorbereiteten Torte			
Voraussetzung	Es sind keine Vorkenntnisse nötig.			
Zielgruppe	Erwachsene			
Lernziele	<ul style="list-style-type: none">• Sie können vorbereitete Torten richtig füllen und raffiniert dekorieren• Sie wissen wie Sie verschiedene Crèmes zur Füllung von Torten herstellen• Sie wissen, wie mehrschichtige Torten aufgebaut werden.			
Anschluss-Fortsetzungsangebote	Weitere Kurse unter Kochen_und_Genuss			
Datum	10.03.2019 - 17.03.2019 / E_1247552			
Zeit	10:00 - 12:50 h			
Wochentage	So			
Dauer	2 Kurstag(e). Total 6.00 Lektion(en) à 50 Minuten			
Preis	CHF 168.00			
Durchführungsort	Bahnhofplatz 2, 9001 St. Gallen			
Termine	<table><thead><tr><th>Tag</th><th>Datum</th><th>Zeit</th></tr></thead></table>	Tag	Datum	Zeit
Tag	Datum	Zeit		

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9001 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch





Torten - füllen und verzieren II

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 So	10.03.2019	10:00 - 12:50
	2 So	17.03.2019	10:00 - 12:50

Klubschule Migros St. Gallen Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2
9001 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch

