



Torten - füllen und verzieren



Garantierte Durchführung

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

- Verschiedene Tortenfüllungen herstellen
- Dekorieren einer einschichtigen, vorbereiteten Torte

Voraussetzung

Es sind keine Vorkenntnisse nötig.

Zielgruppe

Erwachsene

Lernziele

- 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

16.05.2019 - 23.05.2019 / E_1248269

Zeit

18:30 - 21:20 h

Wochentage

Do

Dauer

2 Kurstag(e). Total 6.00 Lektion(en) à 50 Minuten

Preis

CHF 168.00

Durchführungsort

Bahnhofplatz 2, 9001 St. Gallen

Termine

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



Garantierte Durchführung

Termine

Tag	Datum	Zeit
1 Do	16.05.2019	18:30 - 21:20
2 Do	23.05.2019	18:30 - 21:20

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

Bahnhofplatz 2
9001 St. Gallen

info.sg@gmos.ch
klubschule.ch

