



# Cake Design - Cupcakes

<b>Beschreibung</b>	In diesem Kurs werden Sie in die Kunst des Cake Designs eingeführt. Durch fachkundige Demonstration erlernen Sie die Grundtechniken zum Herstellen kunstvoller Dekorationselemente wie z.B. Rosen aus Rollfondant. Sie können vier selbstdekorierte Cupcakes mit nach Hause nehmen und bekommen die Rezepte für verschiedene Cupcakes und Buttercremen.
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cupcakes dekorieren</li><li>• Herstellung von Rosen aus Rollfondant</li><li>• Grundlagen zum Backen von Cupcake</li><li>• Demonstration Cupcakemasse</li></ul>
<b>Voraussetzung</b>	Bitte bringen Sie eine Schachtel und Notizmaterial mit. Für die Schonung der Kleider empfehlen wir eine Schürze mitzunehmen.
<b>Zielgruppe</b>	Freude am Dekorieren
<b>Lernziele</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sie kennen die Verarbeitungsmöglichkeiten und -techniken von Fondant und können diese anwenden.</li><li>• Sie können nach Vorlage Dekorationen herstellen und entwickeln eigene Ideen.</li><li>• Sie können mit diversen Dekorationswerkzeugen arbeiten.</li><li>• Sie kennen die Bezugsquellen für Cupcake-Zubehör.</li></ul>
<b>Anschluss-Fortsetzungsangebote</b>	Cake Design - Torten, 3D- und Motivtorten, Cake Pops - Kuchenlollies, Fantasieosterhase selber machen
<b>Zusatzinfo</b>	In diesem Kurs werden keine Cupcakes gebacken sondern ausschliesslich dekoriert. Jeder Teilnehmer bekommt vier gebackene Cupcakes zum dekorieren.
<b>Datum</b>	16.11.2019 / E_1336864
<b>Zeit</b>	09:00 - 11:50 h
<b>Wochentage</b>	Sa
<b>Dauer</b>	1 Kurstag(e). Total 3.00 Lektion(en) à 50 Minuten
<b>Preis</b>	CHF 108.00

**Klubschule Migros  
Rapperswil**  
Zürcherstrasse 2  
8640 Rapperswil

Tel. +41 58 568 64 20

ks.rapperswil@gmz.migros.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)





# Cake Design - Cupcakes

**Durchführungsort** Einkaufszentrum Sonnenhof, Zürcherstr.2, 8640 Rapperswil

<b>Termine</b>	<b>Tag</b>	<b>Datum</b>	<b>Zeit</b>
	1 Sa	16.11.2019	09:00 - 11:50