



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	17.12.2019 / E_1353992
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



3D- und Motiv-Torten

Termine	Tag	Datum	Zeit
	1 Di	17.12.2019	18:00 - 21:50